

第1回栄養管理研修会

(調理関係者)

● 日時 平成30年6月6日(水)

10時～16時10分

● 会場 岡山県医師会館 401会議室

● 出席者 67病院92名・その他1名・委員8名

第1回栄養管理研修会が調理関係者を対象に開催された。食品衛生について、大量調理のコツ、嚥下食の取り組みについて4名の講師による講演とグループ討議を行った。

講演 食品衛生について

基本と注意事項としての最新情報



講師
岡山県保健福祉部生活衛生課
食の安全推進班
芦田 顕彦 主幹

岡山県の食中毒発生件数は増加傾向となっている。病因物質別件数は、ノロウイルス、カンピロバクターが半数を占めており他の病因物質は減少傾向だが、ノロウイルス、カンピロバクターは横ばいである。

最近の食品衛生に関する話題として、①カンピロバクター対策(感染力が強い、鶏肉の汚染率が高い、日本国内の年間感染者推定数は1.5億人、肉料理の中心部までの加熱が必要)②大量調理施設衛生管理マニュアルの改正(調理従事者のノロウイルス対策として健康状態の確認を適切に実施する、野菜及び果物を

加熱せずに提供する場合は必ず殺菌を行う、10月～3月の間は、月1回以上または必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること)③食品衛生法の改正(3年後にHACCPに沿った衛生管理の制度化施行予定)について挙げられた。給食施設立入の結果について、総じて衛生管理のレベルは高いが、振り返り再確認すること、油断は禁物で注意が必要である。

講演 大量調理でもおいしく作るコツ



講師
エムサービス㈱
西日本HSS事業本部
西日本HSS本部室
田村 雅春
プロダクションスーパーバイザー

「美味しいものを美味しく」を調理師の心得として、栄養価の高い食事を安全・衛生的に調理し、さらに伝統的調理技術に新調理法を創造し食文化を継承することが使命である。五感(視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚)全てが整うことにより、料理が美味しと感じられる。特に味覚(基本五原味)は重要であり、和・洋・中、全ての料理にうま味のたし算は欠かせない。

大量調理で新調理法を取り入れ調理機器を有効に活用することは、安全の確実性、品質の均一性、作業の効率化のメリットがある。美味しく仕上げるコツとして、食材の下準備の方法、煮物、焼き物、揚げ物などの具体的な方法を話された。例えば、クッキングペーパー

をフライヤーに浮かべ、その上に食材を入れ揚げると、綺麗に仕上がる。料理を作る心構えとして、手間を惜しまない、無駄をなくす、身だしなみを整えることを挙げられ、日々の業務の中で意識することが必要である。

講演 チームで取り組む私たちの嚥下食

嚥下食メニューコンテスト

グランプリを受賞して



講師
日本原病院 栄養課
管理栄養士 佐藤 洋子 主任



日本原病院 栄養課
調理師 中田 富美氏

昨年、嚥下食メニューコンテストで最優秀賞を受賞された、日本原病院栄養課の嚥下食への取り組みについてお話しいただいた。単なる栄養だけではなく、口から食えることで人としての品位と尊厳を回復させる原動力になる。利用者さんのご要望、ご家族の想いを受け止め、管理栄養士、調理師がメニューを検討し、長年、少しづつ工夫を重ねて完成させた料理(作品)、技術、栄養課のチームワークの結果である。

摂食嚥下機能が異なっても、入院患者全員が同じメニューを食べることができるよう、嚥下ピラミッドに対応した段階的食事内容を提供している。メニューや食材に合わせてトロミ剤、ゲル

化剤、酵素入りゲル化剤などを活用し、業務改善に繋がっている。

グループ討議

テーマ…業務に関する情報交換を中心に、衛生管理・調理のコツ・リスクマネジメント

出席者を栄養士・調理師別で6グループに分け、委員が進行役となり、日々の業務における調理の工夫や問題点について意見交換を行った。

【集団調理・献立】

スチームコンベクションオーブンの活用、温冷配膳車のない施設での工夫、アレレギー対応、個別対応、嚥下食の工夫 等

【その他】
施設に1名配置の管理栄養士業務について、立ち入り監査指摘事項の対策、栄養士・管理栄養士と現場スタッフとのコミュニケーションについて、食中毒対策について 等

(栄養管理委員 今井博美)

