

第1回栄養管理研修会 (調理関係者)

- 日 時 令和5年6月30日(金) 10:00~16:00
- 開催方法 ハイブリッド開催(会場:岡山県医師会館とオンライン)
- 出席者 43病院59名・委員7名(うち会場:受講者22名・委員6名)

調理関係者を対象に、病院食に関わる人の心構え、食品衛生について2名の講師による講演とグループミーティングを開催した。

講演 この業界の食事を見下して就職したある男の末路。 ～コロナ禍の中でさらに気付かされた事

講師 介護付き有料老人ホームTo-be 小河原 隆之 主任調理師



調理科卒業後、ホテルの調理師に憧れ、夢と自信を持って就職したが退職、飲食業、病院委託給食職員を経て、夢破れ砥部病院栄養課へ就職。その後の10年間は、プライドが高く、病院給食の衛生管理のルールを遵守できず、栄養士との思いの違いなどにも直面し、仕事をこなすだけの荒んだ時間を送った。

転職が訪れたのは、介護付き有料老人ホームTo-beの開設に伴い、食事提供に関する全ての業務を任された時だった。医師からの「ソフト食を知っているかな?」との質問をきっかけに本格的にソフト食の研究を重ね、調理技術を活かし嚥下食を創作した。自身のSNSで介護食をアップし、活動を発信。クリームばかりのお粥の原因を調査、誰が作っ

ても離水しない美味しいお粥を作ることに成功した。調理は勘と経験値だけでは成り立たないことを痛感し、誰でも毎食同じ物性を保つことができる嚥下食のマニュアルを作成し、コロナ禍で誰が不在であってもスタッフ全員が担うことが可能となり、業務が成り立っている。人員不足の解決、良好なコミュニケーション作りには、先ず自分自身がキラキラしていること、周囲から魅力的だと感じてもらえること、自分が大切にされていると感じられる環境があることである。各々が理想や夢を思い、お互いが理解しあい同じ方向を向いて取り組むことが大切である。子ども達の将来の夢に「介護食を作る調理師」と書いてもらうことが自身の夢である。

講演 食品衛生について ～最近の食中毒発生状況と事例紹介～

講師 岡山県保健医療部生活衛生課 食の安全推進班 平岡 結実 技師



令和4年度の岡山県での食中毒発生件数は2件、患者数は92名であった。コロナ禍であり減少傾向となっている。原因物質はノロウイルスが多く、植物性自然毒、カンピロバクターと続く。全国ではアニサキスが平成25年から調査対象となり、認知度、医療機関への受診が増加し事件数がトップとなっている。

真庭市で発生したウェルシュ菌食中毒の事例では、鶏肉とじゃがいもの小鉢が原因食品と考えられ、①提供数に對

して調理従事者の能力を超える調理作業 ②不適切な食品の保管 ③HACCPの運用面での問題などがあげられた。

食中毒発生時の対応として、事前に初動マニュアルを作成し保健所への連絡体制と状況把握体制を構築しておく、施設調査で原因究明と再発防止策を講じる、継続的に改善・見直しができる体制づくりと食中毒を起こさない環境づくりが重要である。

グループミーティング

出席者を会場とオンラインの6グループに分け委員が司会進行を担当、「職種や年代を超えたコミュニケーションについて」各施設での取り組みなど、意見交換を行った。その後、全体ミーティングで各グループの代表者が、それぞれの内容を発表し情報共有した。コミュニケーションの工夫として、挨拶を心がける、休憩時間など業務以外での会話作り、栄養士・調理師などが一緒に相談し調理作業な

どに取り組む、お互い声がかかりやすい雰囲気作り、1分間スピーチなどがあがった。

総括として講師の小河原氏から参加者へ、「フットワークを軽く、横のつながりを大切に、プロ意識を持って共に前進を」とメッセージがあった。

(栄養管理委員 今井博美)