

西伊豆健育会病院 栄養科 調理師 永田 弥生

- 功 績** 栄養科でのインシデントに対する取り組みに成果を残すとともに、勉強会の実施や職員の意識改革に取り組み、サービスの質を大きく向上させた功績。
- 推 薦 者** 栄養科 管理栄養士 倉田 健司（リーダー）
- 推 薦 理 由** 永田調理師は厨房内での整理整頓に尽力しており、調理器具の配置や、食品庫の「見える化」（置き場所の固定）を実施し、厨房内の衛生管理、業務の作業効率アップに貢献しています。今回更にインシデントの発生防止について、大きな功績があったので推薦致しました。

内 容

永田弥生調理師は当院で厨房業務に従事し、今年で勤続7年目になります。

当院では以前「飲水制限」のある患者さんに対してお茶の提供をしまい、患者さんがお茶を飲んでしまうインシデントの発生がありました。飲水制限は心臓病の患者さんや透析を実施している患者さんへの心臓の負担を軽減する為にも重要な処置になります。

今までにも飲水制限の患者さんへのお茶の誤配膳防止の為に、数多くの対策を実施してきましたが、完全に防ぐことが出来ていませんでした。

そこで今回、栄養科と看護部で連携し「飲水制限」のある患者さんへの食事トレーの色を変更する対策を実施しました。永田栄養士は食事トレーの変更を栄養科スタッフだけでなく、病棟スタッフに浸透させる為に、色画用紙を使いトレーの模型を作り、配膳車に掲示し、飲水制限患者が一目でわかるように表示してくれました。

飲水制限の掲示と食事トレーの変更後は、飲水制限患者への誤配膳は今年度に入ってから1件も発生していません。

また栄養科内では、医療安全委員として、毎月衛生管理の勉強会を実施しました。毎月のインシデント発生状況の報告と、対策をスタッフ間で話し合い、再発の防止に努めています。

毎月実施している衛生勉強会では新入職員にも理解しやすいように「厨房機器の色分けについて」「食中毒の3原則」「調理従事者の心得」「病院給食（大量調理）の基本的な考え方」等、毎月テーマを決めて、厨房スタッフの危機管理能力の向上に努めました。

永田調理師が医療安全委員を担当して以降、栄養科でのインシデントの件数は減少し、ヒヤリハットの件数は大きく上昇しました。ヒヤリハットの報告は重大事故を未然に防ぐ為にととても有意義なものになっています。このようなインシデントに対する取り組みは、当院のサービスの質を大いに向上させたものと思われるので、理事長賞に推薦致します。