

2. 食事提供における間違い防止の為の栄養士の取組み

(株)メディカルプラント 栄養業務課 佐藤 真波
戸田病院 栄養課 野村ひとみ 多田 絢子

はじめに

栄養課では毎日、食事提供によるケアに取り組んでいます。

職員を含めて1日に2000食近くという多くの食事を効率良く提供するため、流れ作業の方法をとり、提供しています。

ベルトコンベアの上にお盆と食札を乗せて流していきます。食札というのは、患者様のお名前と食事形態などが記載されたものです。食札を見ながら、主食・主菜・汁物・副菜を各担当の人がそれぞれ乗せていき、主食、汁物にはふたをかけ、最後に担当の栄養士が、食札に記載されている患者様の食事形態などと、お盆の上に乗っている食事が合っているかを確認します。しかし、人の手によって行う作業が多いため、時として何かしらの入れ間違いや入れ忘れが起こってしまうことがあります。《図1》

図1 流れ作業



本発表では、今までに食事提供の間違いがどの程度あったのか、どのような工夫をして間違いを減少させたのかをまとめ、今後間違いをなくすためにはどのような方法があるのかを考察しました。

研究方法

●調査期間

平成23年4月～平成25年6月まで

●対象項目

流れ作業による入れ間違いや入れ忘れ

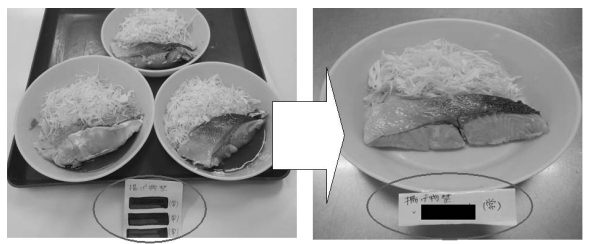
●対処方法

流れ作業での間違いが発生する毎にそれぞれに即した工夫を実施

実施・結果

第1に、禁止食品の配食時に改善を加えました。以前は、1枚の紙に患者様の名前を連名で記載していましたが、それを1人ずつ別の紙に分けて記載し、それぞれのお皿に貼りつけるようにしました。これにより、対象の患者様、対応する内容が分かりやすくなり、入れ間違い、入れ忘れなどの防止に繋がりました。《図2》

図2



また、禁止食品一覧表の作成をしました。禁止食品名とその禁止食品に該当する内容を細かく記載した表を作成することにより、それぞれの禁止食品への対応が分かりやすくなったので、禁止食品の間違いを防止することに繋がりました。《図3》

図3

例(表より一部抜粋)

禁止食品名	該当内容	代替
魚	全ての魚類	禁止以外
青魚	鰯、鯖、鯖、秋刀魚、ブリ、イナダ、サゴシ	禁止以外
卵	卵料理 (プリン・マヨネーズは提供)	禁止以外

その結果、1ヶ月の食数が約4万6千食のうち、調査を始めた平成23年4月には13件、その翌月の5月には23件の間違いがありました。禁止食品の札の貼りつけを実施し始めた6月には15件、7月には17件と減少してきました。しかし大幅な減少には至らなかったため、禁止食品一覧表を作成したところ、8月には6件にまで減少しました。

第2に、食札の工夫を行いました。流れ作業の時に、食札から患者様の食事形態などの情報を読み取りやすくなるような工夫をしました。

食札上で重要な事柄がすぐに分かるよう、色の違うテープで記すことにしました。《図4左側》また、小さくて見にくい文字を大きくすることにより、分かりやすいようにしました。《図4右側》

図4



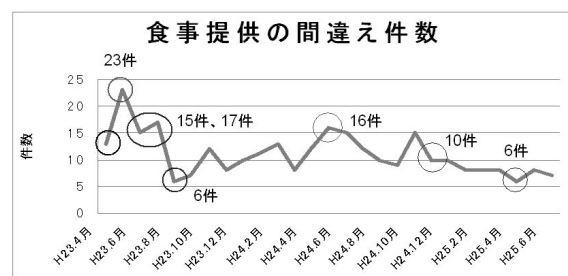
禁止食品配食時の改善により、一時提供

の間違えは減少しましたが、しばらく経つと再び増え始め、平成24年5月の時点で16件にまで増加しました。そのため食札の工夫を平成24年10月から実施したところ、平成24年11月には10件に減少しました。

調査期間の平成23年4月から平成25年6月まで全体では、調査を始めた頃の平成23年5月には23件あった間違いが、平成25年以降では概ね10件前後にまで減少し、4月には6件にまで減少させることができました。

《図5》

図5 結果
間違いの件数/1ヶ月の食数4万6千食



考察

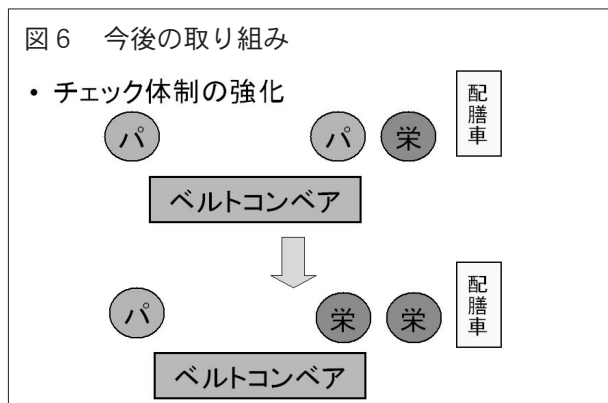
今回の結果から分かるように、様々な改善、工夫をしたことにより、平成23年4月から比べて間違いの件数は減少しました。しかし、残念ながら間違いはなくなりませんでした。

間違いがなくなる原因について、栄養士、職員に聞き取りを行った結果、理由として、時間に余裕が持てない、流れ作業において確認しなければいけないことが多い、食札が見にくい、などの意見があげられました。そして、提供間違いの件数が多いのは朝食の提供時であることも分かりました。

これらのことを考慮し、間違いをなくすためにこれからどうしていけばいいのかを考察しました。

まず、流れ作業におけるチェック体制の強化をしていくことです。図6に示す流れ作業は、左側から右側に進んでいきます。現在は、流れ作業の最後にいるパートの方

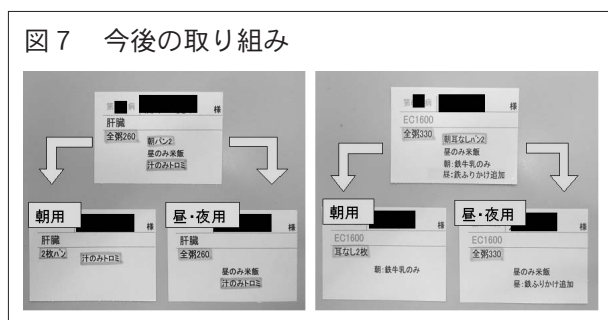
が主食と汁物にふたをかける役目のみをしており、右側にいる栄養士が食事の提供内容の確認を全て一人で行っています。この流れ作業の最後にいるパートの方を栄養士に替え、ふたをかけると同時に主食と汁物の確認をし、その他の確認を、その後ろにいる栄養士が行います。これにより確認の分散、強化が図れ、間違いもより防止できます。《図6》



そして、もう一つが更なる食札の改善をすることです。今までの食札を、朝食用と、昼食・夕食用で、2枚に分けます。こうすることにより、食札に記載される情報を朝食で必要なもの、昼食と夕食で必要なものに分けることが出来るため、作業の時々に必要なものが見やすく、分かりやすくなり、間違いもなくなると考えました。図7では、それぞれ上にあるものが現在の食札です。

この食札をこのように2つに分けると主食の違いもすぐに分かるようになっているので、今までより格段に見やすくなっています。

まだ実施には至っていませんが、今後、このような方向にしていこう進めています。



おわりに

考察で挙げた取り組みを実施していき、間違いをなくすとともに、今後また様々な間違いや問題が発生した場合はその都度改善策を考え、対策をしていきます。さらに、栄養士のみならず、栄養課の全員で食事の提供を安全で安心なものにするように日々精進していきます。