

2011年度のスタッフは管理栄養士3名（4～6月まで1名育児休暇中により、管理栄養士2名、事務1名）、委託職員は栄養士2名、調理師5名、調理補助6名の計13名であった。

2011年度は、食事を通した患者サービスの充実と業務整備を目標に、前年患者から好評だったワゴンサービス時のバイキング実施回数の増加と内容の見直し等の患者サービスの充実を図った。また、機能評価受審に向け、業務マニュアルの整備を行った。その他の活動として、QC活動参加を通して、他スタッフへの食事オーダーと栄養管理計画書入力への浸透を目指し、業務改善を行った。

1. 給食管理業務

(1) 食事を通した患者サービスの充実

前年患者に好評だったワゴンサービス時のバイキング実施回数の増加と内容の見直しを行い、特に回復期病棟の患者へは、デイルーム横にてバイキング形式で行い、とても喜んで頂けた。また、毎月行っている献立検討会では、患者や検査実施時の意見をもとに、メニューや食材の固さ、味付け等についてスタッフ全員で検討し、献立・調理へ反映させる事で常に献立の改善へ繋げる事が出来た。柔軟な個別対応を展開し、患者サービスの充実を図った。

(2) 衛生管理の強化

機能評価受審に向け、更なる現場内衛生管理の強化を目標に、実施している内容の確認と見直しを行った。主な変更点として、食材保管管理面では、冷蔵庫・冷凍庫内の床下60cm以下の部分の保管に関して、全て容器内保管へ変更した。温度管理面の充実の為に空調設備を更新した。

(3) 調理業務マニュアルの作成

調理工程や切り方の統一を行う目的で、献立毎の調理マニュアルの作成を行った。食材の切り方や処理方法、調理温度、時間をマニュアル化する事で、作業の統一と作業効率を向上させる事が出来た。

2. 臨床業務

(1) 食事オーダーと栄養管理計画書

前年からの継続して、食事オーダーと栄養管理計画書入力への浸透を目指し、2011年度はQC活動による、関係スタッフへの入力徹底を行った。全体説明に加え、個人説明を実施し、食事オーダー入力への周知と食事ロス件数を減少させる事が出来た。また、栄養管理計画書の入力に関しても、未発生時の病棟スタッフへの連絡と月毎の発生率を委員会や朝の申し送り時に知らせる事で、入力への徹底を行う事が出来た。その結果、より栄養管理業務や栄養指導業務を円滑に行えるようになった。

(2) 栄養指導の強化

例年取り組んでいる栄養指導の強化の継続として、入院患者への2回指導実施と外来患者については医師への協力依頼と継続実施する対象患者を電子カルテ上で医師へ連絡する事で、件数増加を図った。入院患者については、2回指導を実施しているが、患者数の増減により、実施件数についても頭打ちになっている現状にある。2011年度は外来栄養指導への更なる強化を行っていく。

(3) 専門性の向上

外部研修会に積極的に参加し、専門資格取得等に向け

専門性の向上を図った。病棟患者の栄養管理やNST活動をより積極的に行うためにも、スキルアップを目指し、継続しながら学会発表等も行っていく。

3. その他

医療機能評価受審に向け、業務マニュアルの改訂を行い、業務の再確認と効率化に取り組む事が出来た。

セーフティマネジメントの強化として、更なるインシデント発生時の対策を徹底した。特に、個別嗜好対応による禁止食品とのインシデントが、毎年発生しているので、調理前の禁止食品チェック体制の見直しを行い、事前に配膳車へカードを入れ明確にする事で、インシデントを減少させる事が出来た。

2012年度は、献立の質の向上と患者から喜ばれる食事の提供を目標に、朝食メニュー見直しと行事食の新たな展開を実施していく。また、スタッフの入れ替わりもあるため、部署の体制を再構築し、積極的に多くの事柄へ取り組んで行きたい。

