

改善事例 その3

【問題点 改善策】の検討

(1) 持ち込まない対策

風邪症状があったが判断出来ないまま出勤し、その後発熱して早退した。

体調不良の際は、必ず出勤前に報告（相談）をし、無理して出勤しないようにした。普段から手洗いを重視し体調管理にも留意するようになった。

ゴミ出し業務中に外に出た際、その後の手洗いが徹底されていなかった。

厨房から一歩外へ出ることで、ウイルスを持ち込むリスクがあることを再認識した。

構造上の問題であるが、厨房と食堂の出入り口がつながっているため、クッキングシューズのまま、食堂へ出てしまったり、業務をするためにそのまま出入りをしてしまっていた。

業務中でも厨房から出る際は、適宜履物の交換も行うようにした。

(2) 拡げない対策

冷蔵庫の扉や取っ手部分を調理台用のふきんで拭き上げてしまった。

冷蔵庫扉や取っ手部分等、手指でふれる所を明確にし、その都度、専用のタオル又はペーパータオルで清掃・消毒を行うようにした。

器具の分類がきちんと出来ていないことがあった。

器具類は、用途に合ったものを使用し、調理済み食品に使用する際は、必ず消毒したものをを用いるようにした。

トイレの消毒が実施されていなかった。

トイレの清掃・消毒方法をマニュアル化して清掃・消毒を行いようにした。写真で消毒する場所を明確にして「見える化」を行った。



(3) つけない対策

作業開始時と用便後の手洗いが1度で済ませていた。

手洗い指導及び手洗いチェッカーの使用で洗い残しを確認した。手洗い方法の手順を貼り「見える化」を行った。

使い捨て手袋が乱雑型であり、箱からの取り出しの際、手袋を汚染している可能性がある。

使い捨て手袋は乱雑型であるため、専用の容器に移し替え、取り出す際に汚染しないようにした。



目標

厨房スタッフが一丸となり、ご利用者に喜ばれる美しく安心出来る食事を提供する

計画

(1) 教育・研修

- ・調理従事者全員が受講出来る研修会を年2回開催する。(感染予防委員会を含む)
- ・保健所主催の講習会に毎年受講する。その後、調理従事者全員へ伝達する。

(2) 作業の効率化

- ・4月：作業の効率化を調理従事者全員で検討する
- ・5月 検討した作業工程を施行する
- ・6月から検討

(3) 整理整頓

- ・4月 食品庫内の確認を行い不要な物を撤去する。
- ・5月 厨房内にある不要なものを撤去して、調理器具を把握する。
- ・6月 調理器具の保管場所を決める。

(4) 強化月間

- ・5月・10月 手洗いチェッカー実施
- ・6月 食中毒について予防
- ・8月・12月 洗淨強化(排水、エアコン等)

検証シート

(1) 教育・研修

- ・研修会実施後は、担当者より報告を栄養主任へ提出する。
- ・講習会に参加した者は、その講習内容を調理従事者へ伝達し、報告書を栄養主任に提出する。
- ・栄養主任は、提出された報告書を検証し、次年度の研修内容に反映させる。

(2) 作業の効率化

- ・4月の検討内容を踏まえ、調理主任は適切に実施されているか確認を行う。
- ・再検証の後、チェック表を作成し、引き続き作業の効率化を図る。
- ・定期的にチェック表を栄養主任が確認する。

(3) 整理整頓

- ・管理栄養士は、2回/月 食品庫内及び冷蔵冷凍庫に不要なものがないか確認する

- ・調理師は、2回/年 厨房内の不要な物がないか確認を行い、調理器具のメンテナンスを行う。必要な備品を検討する。
- ・管理栄養士は、調理器具が決められているか確認を行う。その後は周知徹底を図る。

(4) 強化月間

- ・管理栄養士は、調理従事者全員に5月・10月に手洗いチェッカーを実施し、適切な手洗い指導を行う。
- ・管理栄養士は、6月に食中毒予防の勉強会を調理従事者に実施し、内容を栄養主任へ報告する。
- ・8月・12月に調理師は、担当を決め洗浄強化に努める。確認・実施した内容は、全従事者に回覧又は報告する。