

改善事例 その2

【問題点 改善策】の検討

(1) 持ち込まない対策

外部包装容器の持ち込みがある。

箱に入っている冷凍おやつは全て取り出して箱に廃棄する。また、ヤクルトや牛乳類はラックのまま持ち込み冷蔵庫に入れていたが、専用の容器を購入し、入れ替える環境を整えて各業者に依頼する。

入れ替え用のラックや容器類の洗浄が不十分。

入れ替え用の各ラック類は、毎日洗浄する。

(2) 拡げない対策

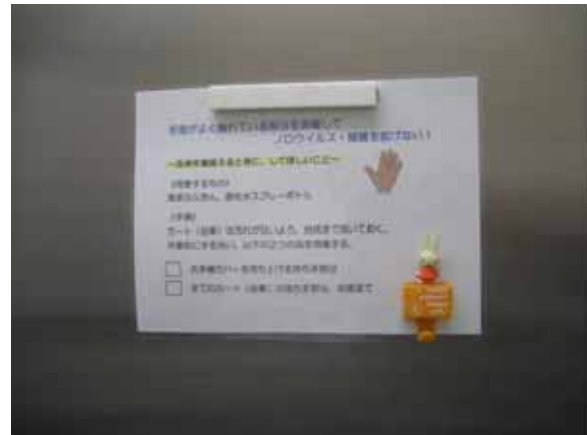
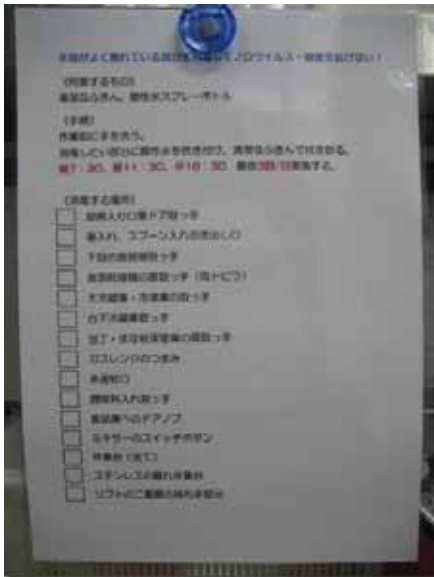
トイレに白衣を着たまま入室している。

白衣の下にもう一枚衣服を着て、必ずトイレに行く際にはエプロンだけでなく、白衣も脱ぐように指導。ハンガーを設置したり、写真付きの張り紙をして習慣付ける工夫をする。



手指が触れる部分の消毒が不十分。

調理員で、よく触れる場所と頻度を調査し、どこをいつ消毒するかを分類するところまでまとめて、実施する。



ノロウイルス感染が疑われる入居者が発生した場合の吐物・便の処理方法マニュアルがない。

今回は、看護課、介護課と口頭確認しておく。マニュアル化は時間を要するため、次年度へ持ち越す。

(3) つけない対策

マスクの着用が不十分。

マスクの必要性を指導して習慣づける。また、マスクの定期的な購入方法を決め、常時補充できる環境を整える。



手洗いの方法、回数が不十分。

手洗い指導を実施。また、全ての手洗い場にハンドソープを設置し、手洗いを要所で実施できるような環境にする。



使い捨て手袋の取り出し方が不適切。

使い捨て手袋を着用する前に手洗いすることを指導。手首部分から取り出せるように取り出し口の変更、設置場所の変更を実施。

目標

ご利用者様にとって、食べる喜びや楽しみを味わっていただけるように、土台の衛生面を強化する！

計画

(1) 作業の効率化

- ・ 普段から意見が上がるように、「思いつきカード(仮)」を設置し、ひらめいたアイデアを業務改善に生かしていく。

(2) マニュアルの整備

- ・ 食中毒予防マニュアルの見直し

(3) 職員の意識向上

- ・ 施設内研修を5月、10月の年2回開催。ノロウイルス感染予防について正しい知識を全職員に教育指導する。

検証シート

(1) 作業の効率化

- ・ 調理員・ 調理員は、随時「思いつきカード(仮)」を記入または受け取り、内容を確認した上で良い案は具体化し、栄養士に報告する。有効な提案は、適宜会議で検討し導入する。必要であれば、作業工程表も改訂する。
- ・ 栄養士は全ての用紙を一年間保管し、年2回(5月、11月)の人事考課において良い提案を積極的に出した職員は評価対象として考慮する。

(2) マニュアルの整備

- ・ 栄養士は、看護課や介護課と相談しながら5～8月にかけて食中毒予防マニュアルを見直し、9月の給食委員会で承認を受ける。マニュアルは施設マニュアルに綴じて全職員が活用できるようにする。

(3) 職員の意識向上

- ・ 栄養士は、施設内研修を5月の1回/年 5月・10月の年2回開催し、細菌性食中毒でなくノロウイルスについても流行前に全職員に周知する。4月(年度初め)と翌年3月(年度末)に食中毒の意識について施設職員全員に簡単なアンケート調査を実施し、一年間での意識変化を調査し、研修会の効果と今後の課題について検証する。