

| | | | | | |
|------------|------|----------------|-------|----------|-----|
| 1 | | | | | |
| 主題 | | 食のBCP策定に向けて | | | |
| 副題 | | 食事提供訓練から見てくるもの | | | |
| キーワード 1 | 実施訓練 | キーワード 2 | BCP策定 | 研究(実践)期間 | 3か月 |

| | | | | | |
|-----------|----------------------------------|--|--|--|--|
| 法人名・事業所名 | 社会福祉法人 三育ライフ 特別養護老人ホーム シャローム東久留米 | | | | |
| 発表者(職種) | 矢口春江(管理栄養士) | | | | |
| 共同研究(実践)者 | 介護課2階スタッフ、防災委員、給食委託会社 | | | | |

| | | | |
|----|--------------|-----|--------------|
| 電話 | 042-467-1561 | FAX | 042-467-3040 |
|----|--------------|-----|--------------|

| | |
|-------|---|
| 事業所紹介 | <p>栄養課では朝食100食、昼食150食、夕食100食を365日提供し続け、ご利用者の状態により6種類の食形態の展開やハーフ食の対応も行っている。</p> <p>厨房内の作業は外部の給食会社に委託。</p> <p>食事とは別に季節の行事やイベントの「食」に関する事には多くかかわっている。</p> |
|-------|---|

| |
|--|
| <p>《1. 研究前(実践)の状況と課題》</p> <p>開設時より大まかなマニュアルづくりと食品の備蓄はしてきた。 賞味期限が近いものから給食に取り入れ、常に入れ替えを行い、災害時の備えとしてきた。</p> <p>《2. 研究(実践)の目的ならびに仮説》</p> <p>近年日本各地で地震、水害、火災と大きな災害が頻発している。 当施設の入居者は平均年齢が85歳の高齢であり、脱水、体力低下や免疫力低下に陥りやすく常に水分や栄養の補給が必要である。 東京都からも防災マニュアルや災害時の対応についての方法を文章化し、職員に周知するようガイドラインが示されている。当施設のBCPを基に食のBCP策定に向け職員の理解や行動を見極め、災害を想定したマニュアル作りに役立てたい。 また、現在ある備蓄品を実際にどのように活用できるか検証する必要がある。</p> |
|--|

《3. 具体的な取り組みの内容》

- ① 厨房が使用できなくなったことを想定した食事提供実践訓練の実施を行った。
- ② 防災の日を利用し、厨房内で備蓄品を使用して給食を提供した。

《4. 取り組みの結果》

- ① 平時の状態、事前の打ち合わせもしっかり行い、人員の配置も多くしたので混乱もなく、余裕をもって実施できた。反省点も多く改善に結び付けたい。
災害時の訓練実施としてご利用者にも理解を得て、貴重な経験とともにご意見をいただくことができた。
- ② 備蓄品もライフラインと厨房が安全なら平時の給食と変わらずおいしく提供できる。

《5. 考察、まとめ》

災害は予告なくやってくる。災害を防ぐことは難しいが、多少でも平時の継続をする努力は必要である。

入所されている方や近隣から避難される高齢者の食を途切れることなく支え、健康を維持して行くためには、事前にあらゆる事態を想定し、対策を立てておくことが必要である。

今後は食のBCPを整備し、災害時食事提供実施訓練を重ねていきたい。

《6. 倫理的配慮に関する事項》

なお、本研究(実践)発表を行うにあたり、ご本人(ご家族)に口頭にて確認をし、本発表以外では使用しないこと、それにより不利益を被ることはないことを説明し、回答をもって同意を得たこととした。

《7. 参考文献》

東京都多摩小平保健所 給食管理講習会資料

東京都西多摩保健所作成 高齢者施設等における防災マニュアル策定ガイドライン
大災害データベース

《8. 提案と発信》

栄養課のBCP策定を含め当施設の既存BCPを基に施設としてPDCAサイクルを実施し、職員に周知徹底する必要がある。