

栄養科だより



2016年12月号

もう12月ですね。
あっという間に今年も終わってしまいそうです…
さて、12月号はヒヤリハットについてお伝えします。

反省文ではありません…

●ヒヤリハット

ヒヤリハット体験報告は、ヒヤリとしたことや、ハッとしたことを報告し、共有し、事故を起こさないようにするためのものです。

調理・食事提供に関するヒヤリハットには以下のようなものがあります。

- ・付け忘れ
- ・付け間違い
- ・禁食配膳
- ・異物混入
- ・配膳遅延
- ・調理・調整ミス
- ・食材廃棄

など…



これらのヒヤリハットによって、どのような影響があるかを考えてみてください。

例えば…

- ・おかずを付け忘れてしまった！
⇒適正な栄養量が提供されないことになる
- ・冷凍食品を解凍しすぎてしまった！
⇒患者様から頂いた食材費を無駄にってしまったことになる
- ・魚禁に魚をつけてしまった！
⇒アレルギーを起こす危険がある
- ・切りパンの人にそのままのパンを配膳してしまった！
⇒窒息の危険がある

などなど… 様々な影響が考えられると思います。

起こしてしまったミスに、どんな危険があるかに気付いて、どうしたら同じようなことが起こらないかを考える…

気付いた危険や同じことを起こさないアイデアをヒヤリハット体験報告で教えてください。

●お知らせ

電子カルテが導入されてから、栄養科ではパソコンでの打ち込みを栄養士・常勤調理員が行っています。
パート勤務の方には用紙での提出をお願いしていますが、内容の一部変更になったため、新しく用紙を作成しましたので、新しい用紙で報告をお願いいたします。
なお、報告は、事例発生後、速やかに(3日以内)お願いいたします。

●お願い

パソコンでの打ち込みをする方をお願いします。
表題は、以下のように入力してください。

例) 8 病棟で牛乳を付け忘れてしまった場合
⇒(栄) 8 牛乳を付け忘れてしまった

栄養科の(栄)

病棟

