

栄養科だより

2021 年 2 月号



早いものでもうすぐ 2 月です、朝晩は冷え込みが厳しいですね！

先日ニュースで見たのですが、2021 年の節分は 2 月 2 日になるそうです。

節分の日固定ではないって知ってましたか？ 2 月 2 日の節分は 124 年ぶりだそうですよ。

なぜ日付が動くのか？ の詳細はニュース等で調べてみてください。

先日ヒヤリハットの記入された用紙を見ていたら、同じようなヒヤリハットが続いていました。
ですので、今回はヒヤリハットについてのおさらいです。

●ヒヤリハット

ヒヤリハットはヒヤリとしたことや、ハット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・調製ミス
- ・食材廃棄
- などなど



これらのヒヤリハットによって、下記のようにいろいろな影響がでてしまいます。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
- ・食材を落とした、こぼしてしまった！
⇒ 患者様から頂いた食材費を無駄にしてしまったことになる
- ・魚禁等、禁食を付けてしまった！
⇒ アレルギーなどを起こす危険がある
- ・切りパンの人にそのままのパンを付けてしまった！
⇒ 窒息の危険がある

↑ OK！！



など、様々な影響がありますね。

ヒヤリハットは反省文ではありません。

起こしてしまったミスにどんな危険があるか？ 同じことを起こさないためにはどうしたらよいか？

を考え、他部署でも関連のある内容であれば情報共有され、再発を極力なくすものです。

ただ記入、入力するだけでなく、どうして起きた、どうすれば起こらなかったと考えることが重要です。

気がつ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の報告で共有しましょう。