

老健施設の調理師として

[第3回 最終回]



谷口千恵 [たにぐち・ちえ]

芹の里介護老人保健施設(三重県)
主査調理師

第2回では「食事の提供」についてお伝えしました。最終回はコロナ禍での取り組みと今後の課題・目標についてご紹介します。

コロナ禍に伴う非常時の対応

新型コロナウイルス感染症がニュースで取り上げられるようになり始めた頃、当施設でもさまざまな対応策の検討を余儀なくされました。

当施設では、災害用の非常食として3日分の備蓄を常に準備してきましたが、万が一、調理スタッフが新型コロナウイルスに感染した場合の非常事態に対応するため、新たに3日分の備蓄を追加しました。

非常食に関しては定期的に勉強会を開催しており、調理スタッフのほか、管理栄養士、看護師、介護職も参加しています。非常食の内容や形態、保管場所を共有することで、いざというときにも問題なく提供できるように備えています。

また、新型コロナウイルス感染により調理スタッフの人員不足が生じた場合は、2名の管理栄養士が調理業務の応援に入るほか、宅配弁当業者に「粥食」や「刻み食」に対応したお弁当の配達を依頼するなど、検討しています。

もちろん、そのような非常事態に陥らないために、スタッフ一同、新型コロナウイルス感染はもちろん、その他の感染予防にも日々努めています。

栄養課と調理課に分かれて

2019年10月より、ノロウイルスやインフルエンザの感染予防対策のため、これまで厨房内で業務を行っていた管理栄養士が事務所へ移動し、「栄養課」と「調理課」として分かれて業務を行うことになりま

した。それと同時に、私は「主査」として調理課を任される立場になりました。その後すぐにコロナ禍にみまわれ、感染予防対策は一段と重要になりました。

それまでは、作業工程や材料のことなど、わからないことがあればすぐに管理栄養士に確認できました。課が分かれたことで大きく環境が変わってしまい、最初は大きな戸惑いと不安がありましたが、わからない点はすぐに確認し共有することで、いままでと変わりなくコミュニケーションを図れたため、次第にその不安は解消されていきました。

ただ、スタッフの入れ替わりや人員不足、新人スタッフへの指導など、その後も次々と課題が重なり、調理課をまとめていく責任の重大さを痛感しました。

問題が生じたり、悩んだりしたときは管理栄養士に相談をしたり、その都度スタッフと意見交換をしながら、一つひとつ課題に向き合い、今日に至っています。

「栄養課」と「調理課」が分かれて3年余りが過ぎ、業務の見直しや作業の統一化など、まだ課題は多くありますが、新人スタッフとの関係も良好で、やっと少し落ち着いてきたと感じています。

今後の課題

コロナ禍となって、感染対策の観点から、以前のようにご利用者が一堂に会しての食事提供や食レクの開催が難しくなりました。

それでも、食べる楽しみを少しでも感じてもらえればと、盛りつけだけのご利用者の目の前で食事の直前に行くなど、感染対策をしながらも趣向を変えて提供しています。

また、昨年末よりさまざまな食品の値上げや電気