

令和 5 年度事業計画書 <白楽荘・栄養課>

テーマ：福祉・医療・介護の地域共生社会の中で、安全で安心な魅力ある法人サービスを目指す

サブテーマ：暮らしの楽しみと健康づくりのための食事支援をする

1. 多職種連携して、利用者ひとり一人に応じた栄養ケア計画を作成する

- ①多職種連携によりアセスメントを行い、利用者ひとり一人にあった食事の提供に努める。状態変化のある利用者に対しては、多職種で迅速に検討を行い適切な食事提供に繋げる。
- ②利用者の体重の増減や検査データを常に把握し、適切な食事内容にすることで低栄養を防ぐ。低栄養が疑われる利用者に対しては、栄養補助食品の提供や、必要な場合は医学的対応の検討を促す。
- ③主治医や歯科医師の指導を基に嚥下機能低下がみられる利用者に対しては、食事形態・食事内容を多職種で検討して適切な食事形態の見直しを行う。

2. 出来るだけ経口での栄養摂取を維持する

日々の観察に加え、実際に利用者の食事介助に携わる事で摂食状態を正確に把握し、個々に応じた食事提供に繋げる。また、食事形態にあった介助や姿勢の工夫など積極的に提案し、安楽な食事に繋げる。

3. 災害発生時などの緊急時も BCP に基づいて食事継続ができる

緊急時に備えて備蓄を行い、定期的に非常食の日を行い、実際に緊急時下での動きを確認する。また備蓄品を定期的に消費することで適切な賞味期限を保ったまま備蓄が行える様にする。また BCP の内容を委託業者と情報共有して災害発生時などに迅速に対応できる様に努める

4. 衛生管理を徹底して食中毒を防ぐ

委託業者と連携して衛生管理マニュアルの遵守を徹底する。適切な加熱時間での調理を徹底することはもちろん、定期的に厨房を確認して適切な衛生管理ができていないか確認する。