

# 令和 5 年度事業報告書 <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食事摂取状況を観察し、利用者に合った形態を多職種で検討。体調変化時には、迅速に対応できた。
- ②体重の増減や検査データのアルブミン値だけでなく、利用者の好みに合わせた食事内容にすることで摂取量の増加につなげ、必要に応じて栄養補助食品の提供が行えた。
- ③毎月 2 回行われる阿部 Dr の口腔指導により、適切な口腔ケアや誤嚥を防ぐ姿勢を保つ事で、口腔内の状態改善や嚥下機能の維持継続が出来た。

## 2. 出来るだけ経口での栄養摂取を維持する

- ①実際に摂取量の少ない利用者の食事介助を行う事で、観察によって変化を把握し、早期対応に繋げ、経口からの維持継続が出来た。

## 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

- ①BCP シミュレーションとして、実際に約 5 時間停電での食事提供訓練を行い、災害時に想定される課題を見つけ出し、対策を行う事が出来た。

新型コロナウイルスが発生したゾーンには、感染対策マニュアルに沿って、使い捨て容器を使用し食事提供を行った。備蓄品はリストをもとに、3 か月に 1 度賞味期限の確認と補充を継続して行えた。

#### 4. 衛生管理を徹底して食中毒を防ぐ

- ①委託業者と連携して実際にコロナウイルスが発生した時も、衛生管理マニュアルに基づいて適切な対応を取る事ができた。また、定期的に厨房の衛生管理チェックを行い、厨房が発生源となる食中毒や感染症は発生しなかった。