

非常時に、円滑に食事提供をするための取り組み

医療協議会（公益財団法人磐城済世会 長春館病院）

佐藤 美笑

災害とひと言で言っても、その状況は様々です。例えば、水が出ない、電気が使えない、ガスが使えないといったライフラインの一部に制限がある状態から、厨房が浸水し全てのライフラインが使用出来なくなった状態など、状況により異なります。また厨房は使えても職員が災害により出勤できない、災害により食品が納品されないなど、災害により様々な状況が想定されます。

まずは、非常時に円滑に食事提供を行うためにはどのような食品を災害時の非常食として備蓄するかを考えました。その選定基準は、当院では全てのライフラインが使用不可能で、調理出来る職員の確保が困難な時を想定して備蓄を行っています。

この基準から、2日目までは加熱不要の缶詰や補助食品を選択しました。前述した通り、災害により職員が出勤できなかった時を想定し、水やお湯を入れるという工程を避けるため、主食はすべておかゆ缶としました。おかずやみそ汁もすべて常温保管できる缶詰とし、非常時には温めずに食べられるものを選択しています。また、缶詰は配布に時間がかからないように1人1缶配布できるものを購入し、ひとつの缶を何人かで分けるような大きな缶詰の使用は3日目からとしました。

嚥下調整の必要な患者様向けには、ゼリー状の補助食品を備蓄しています。非常食の缶詰や補助食品には、常に病院給食で使用している食品を出来るだけ選びました。これは、患者様には非常時でも食べなれたものを食べて頂きたい、災害時に誤嚥窒息を避けたいという配慮からです。イレギュラーな対応を迫られる非常時に誤嚥窒息が発生した場合、職員がその対応に当たること、別の事故を引き起こす要因にもなります。そういった事故を避けるため、非常時にも出来るだけ食べ慣れたものを提供したいと考えています。これも円滑に食事提供するための取り組みのひとつです。

全てのライフラインが失われ、職員も出勤できない状況を想定し非常食を準備していますが、ご飯やお粥、みそ汁だけでも提供できる状況であれば、炊

き立てのご飯とみそ汁、非常食のおかずを組み合わせ、少しでも温かいものを提供できるよう、使い捨て食器も3日用意し、臨機応変に対応できるよう想定しています。

また、非常食の保管場所ですが、1日分は各病棟に保管しています。これは夜間や休日など、病院全体の出勤者が少ない時間帯の災害発生を想定していることです。非常食を病棟から厨房まで取りに行く間に、見守りの必要な患者のケアが十分にできず起こる非常時の事故を防ぐためです。病棟に備蓄してあれば、その時間を患者様のケアに充てることができます。

病棟には1日分の食事を3食に分けて写真に撮ったもののマニュアルとして作成し、非常食と一緒に保管しています。当院で作成したBCP（事業継続計画）マニュアルに盛り込み、栄養士・調理師が不在でも誰もが対応し、滞りなく食事提供ができるようにしています。

この非常食対応は、当院の先輩方が過去の非常時の経験を基に作り上げたものを、患者層の変化等に対応し、その都度見直しています。今後も必要に応じて非常食を見直し、災害に備えたいと思います。

<円滑に非常食提供を行うためのポイント>

- ① 調理工程のない非常食を備蓄する。
- ② 誤嚥窒息リスクの少ない非常食を提供する。
- ③ 3食目までの非常食の保管場所を病棟にする。
- ④ 全職員が対応できる写真付きのマニュアルを作成する。

<当院の非常食の一例>

