

# 調理室

## 1. 調理室の目標、方針

### 1)業務概要

・食事の提供は栄養室、調理室の共同で実施している、チーム医療の一員として病態調理の向上に取り組む食事療法の技術を磨き、実践を通して患者さまの健康回復に貢献する。

・患者食 600,000 食

・職員食 240,000 食

全ての業務を直営で実施(約 840,000 食)

### 2)2006 年度目標

フードサービスの充実を図る

(患者食、職員食の健康管理)

接遇の強化(衛生管理、育成)

## 2. 2005 年度評価

### 1)品質目標として病態調理における質・技術の向上、視野拡大を掲げた。

病態調理における専任性、チーム医療の理解、栄養士とのコミュニケーションを図ることができた。

衛生管理の充実

(、具体的な目標として実施)

### 2)結果として

大量調理を実施する中で衛生管理の基本は食中毒を予防するためであるが、基本を実施する難しさ、育成含め、日々栄養士との連携強化を図ることにより大きな成果を得ることが出来た。

視野拡大に向けて病態調理向上に取り組んでいく。

(全ての作業工程が直営実施のため各自の意識を高めていく事が重要な課題である)

## 3. スタッフ数

・調理師 29 名(補助) 1 名

・定時職(洗浄他)19 名

・バイト(洗浄他) 8 名 計 57 名

## 4. 年間活動内容(教育)

5月1日 調理師研修会  
(食品の安全性と衛生管理) 8 名

5月13日 病態調理の方向性 4 名

7月27日 医食同源(食のこだわり、食品の安全性) 3 名

8月8日 施設従事者研修(保健所) 5 名

9月17日 栄養士・調理師合同研修(保健所) 3 名

11月10日 千葉県調理師大会(料理コンクール他) 4 名

12月6日 調理師会・食品協会合同研修会 5名

3月2日 栄養士・調理師合同研修会(保険所) 2名  
職員セミナー(災害) 4名

3月14日 食品の安全セミナー(HACCP) 3名

・課内教育(栄養士、調理師)

今年度合同勉強会は月平均2回以上実施することができ栄養士との連携を図る事ができた。

今後も継続実施。

文責：村山一夫