

病院・福祉施設におけるクックチル導入の意義と成功の鍵

宮野鼻 治彦 (みやのはな はるひこ) 株式会社生活デザイン研究所 代表取締役

ここ数年、クックチルをはじめとする新調理システムを導入される病院や福祉施設が急増している。しかしながら「想定した成果が得られない」との声を耳にすることも少なくなく、その主な要因が、準備段階でクリアしておくべき課題への認識と対応の不十分さにあると指摘されている。

そこで、確かな成果を導いていただくための参考資料として、クックチル・ニュークックチルの基本概念、導入メリットなどの情報と、成功に不可欠な要件を全5回シリーズで紹介する。

1. はじめに

世界にも例を見ない急激な少子高齢化が進むわが国では、国民医療費の拡大抑制を主眼とする医療制度改革の一環として、数次にわたる診療報酬の見直しが実施されてきた。

また2005年10月には、介護保険施設における食事サービス費給付の見直しが施行され、全額が本人負担となった。

その結果、多くの病院・福祉施設で食事サービス関連収入の減収を余儀なくされ、栄養部門にはコスト低減や業務の効率化が強く求められている。

一方では、病状回復や健康維持、感染症防止などの観点から、栄養管理の充実・強化への要請が、今後一段と強まるものと予測される。

また、ノロウイルスや病原性大腸菌O157など、多様化する食中毒のリスクから患者さまやご利用者を守る万全な衛生管理の実践は、待ったなしの課題になっている。

こうした厳しい状況を打開する方法として、ここ数年、クックチルをはじめとする新調理システムを導入される病院や福祉施設が急増している。

しかしながら、「調理作業の生産性」や「食事の安全性」の向上、「食材費」・「人件費」・「光熱費」などのコスト低減など、本来クックチルがもたらすはずの成果を具現できていないとの情報も、少なくない。

その主な要因として、「スタッフの意識転換が不徹底」、「献立・レシピ・食材発注管理システム等の開発・整備が不十分」、「各調理工程における必要作業量やスペースと機器能力が不適合」、「スチコンやブラストチ

ラーの使用技術が未熟」など、準備段階での問題が指摘されている。

そこで本稿では、病院・福祉施設の栄養部門を取り巻く環境と課題をベースに、クックチル導入の意義と成果を導くために不可欠な要件を次頁の項目に沿って分かりやすく紹介し、より効果的な活用への道標としたい。

