

まきの実だより

vol.11

特集

HACCP (ハサップ) の考え方を取り入れた
衛生管理を導入して

<安布里厨房の様子>

表紙の写真は、安布里厨房スタッフを撮影しました。

各事業所では新型コロナウイルス等感染対策に加え、ハサップの考えを取り入れた衛生管理の導入と、環境の変化に柔軟な対応を行っています。

HACCP(ハザップ)の考え方を取り入れた衛生管理を導入して

2018年(平成30年)6月に食品衛生法が改正され、営業届出制度の創設やHACCPに沿った衛生管理の制度化が、2021年(令和3年)6月に本格施行されました。

当社では介護事業(12事業所)、認可外保育事業(1事業所)で食事提供を行っています。その内「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施が義務となるのは2事業所のみですが、食中毒や異物混入といった事故を防ぐためにも全ての事業所で「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行うことにしました。

食の役割

当社では『食』の役割が健康の維持・増進のためだけでなく、生活の中での楽しみや生きがいになると考えています。事業所で提供している食事は、季節の移り変わりに合わせてその時々旬な食材を使用したり、事業所の菜園で育てた野菜や果物を収穫し、メニューに取り入れるなど、視覚や味覚で季節の移ろいを感じて頂くきっかけ作りをしています。これは、現在の年月や時刻、自分がどこにいるのかなどに見当識が揺らぎやすい認知症の方への有効な働きかけの一つになります。また、職員と一緒に食材の買い出し、下ごしらえ、盛り付け、洗い物といった調理や食に伴う活動をご利用者に行って頂くことで、自然と生活リハビリに繋がっています。



※見当識とは・・・時間・場所・人物などから、自分のおかれた状況を判断する機能を見当識といえます。

これまでの衛生管理

事業所ではこれまでも食中毒や異物混入といった事故を防ぐとともに、先に述べたような家事活動にご利用者が参加される場合に守って頂きたいルールを設けるなど食品衛生に関する取り組みは行ってきました。例えば、調理前には手洗い・手指消毒の徹底、調理道具の除菌、リビング等に食材や道具を持ち出すこともあるので、共有スペースの掃除や消毒を徹底しています。また、手指に傷があったり身体の状態により手洗いが十分に行えない場合はグローブを着用して調理を行うなどの対策を講じてきました。

しかし、事業所毎に確認する箇所が違っていたり、記録内容も異なることから「どの程度行えばいいのか」などの評価基準にあまり違いがありませんでした。

衛生管理の見える化

今回、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入し明らかに違ったことは、衛生

Tips

「HACCP」とは

Hazard(危害)・Analysis(分析)・Critical(重要)・Control(管理)・Point(点・場所)の頭文字をとったもので、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。





管理計画と日々のチェックリストを掲示し、毎日の記録を行い内容を振り返ることで「衛生管理の見える化」ができるようになったことです。また、調理担当者が全員が日替わりで衛生管理計画に沿って日々の記録を行うことで、衛生管理体制の均一化にもつながり、より安全な食の提供につながりだけでなく、記録として残っていることで指導・管理がしやすくなるといったメリットまで得ることができました。

また、あつてはならないことで、万が一トラブルが発生した場合には記録を遡ることで問題を発見することが容易になり、対策の初動を早めることも可能になりました。

今後も安全・安心な食事を提供するために

当社では1回の食事提供数が20食以上の事業所に給食委員会を設けています。定期的に委員会を開催し各事業所での課題やヒヤリハット、改善した内容や情報共有することで、衛生管理の維持・向上に努めています。

また、「おいしい食事」が楽しめるよう衛生面での取り組みだけでなく、季節にあった食材やご利用者の状態に合った食事（刻み食やミキサー食）の提供方法について確認し合う機会としています。

私たちは今後もこのような取り組みと衛生管理を徹底し、日々の業務を検証しながらご利用者に「安心」「安全」な食事を提供できるように努めてまいります。

infomation

すりーえす、ホームケアサポートまきの実 新事務所へ移転

2021年7月23日 介護タクシーと生活支援サービス、福祉用具貸与・販売など、地域の皆様の暮らしにおける様々なお困りごとをサポートする「すりーえす」、居宅介護支援事業所「ホームケアサポートまきの実」の事務所が移転いたしました。

新事務所1階は「すりーえす」事務所となっており、新設した展示スペースに福祉用品を取り揃え、専門スタッフによる福祉用品や生活支援サポートの相談ブースを設けました。

2階が居宅介護支援事業所「ホームケアサポートまきの実」事務所になっており、窓から館山湾が望める事務所では明るく元気で笑顔あふれるスタッフがお待ちしております。

お困りごとの際にはお気軽にお立ち寄りください。スタッフ一同いつでも大歓迎です。



暮らしの中の“困った”をお手伝いします

介護タクシー

介護認定の有無は関係なく、一般のタクシーと同様にご利用できます。買物、美容院、その他お出掛け全般に



運転手は全員介護有資格者
運転免許返納者割引あり
福祉タクシー券利用可能

生活支援

家事全般、室内清掃、家財整理、買物代行、草刈・剪定などの外作業、有資格者による見守り・身体介助



福祉用具販売・貸与

介護用品、健康・生活用品を販売。ベッド、車椅子、手すり、歩行器など貸与品全般（介護保険対応）



専門相談員が対応

日用品販売

台所・風呂・掃除用品や季節の商品などを取扱い。ご希望の場所への配送も可能です。



ご依頼・お問合せはこちら

介護タクシー ☎0470-29-5210
生活支援、福祉用具販売・貸与 ☎0470-28-4025

アルバイトスタッフ随時募集中!

高齢者の身の回りのお手伝いを一緒にしませんか?
時給925円～ 年齢・性別・経験問いません



日本初上陸!
ブルガリア
オーガニックワイン
全10種 好評発売中

ブルガリアワインのブランドNeragora(ネラゴラ)

有機栽培への情熱と熟練の技術が、ブルガリアの自然が持つ高いポテンシャルと融合し、卓越したオーガニックワインを作り出しています。

●お問合せ先●
マーケティングオフィスMARE～海～

TEL.0120-706-552 (9時～17時/土日祝除く)
FAX.0470-29-5206



株式会社ケアサービス・まきの実 事業所一覧

- * グループホーム堂の下ガーデン(認知症対応型共同生活介護) 千葉県館山市船形827-11 TEL.0470-20-5228
- * グループホーム安布里(通所介護) 千葉県館山市安布里237-2 TEL.0470-25-5766
- * グループホーム神明町ガーデン(認知症対応型共同生活介護) 千葉県館山市北条1173-6 TEL.0470-24-5075
- * デイホーム柏崎(認知症対応型通所介護) 千葉県館山市沼1627-2 TEL.0470-25-5337
- * グループホーム広瀬ガーデン(認知症対応型共同生活介護) 千葉県館山市広瀬368-1 TEL.0470-20-6221
- * デイホーム西の浜(認知症対応型通所介護) 千葉県館山市沼865 TEL.0470-23-3319
- * グループホームやつかガーデン(認知症対応型共同生活介護) 千葉県南房総市富浦町深名656-1 TEL.0470-33-3113
- * デイホームやつか(認知症対応型通所介護) 千葉県南房総市富浦町深名656-1 TEL.0470-33-3113
- * グループホーム相浜ガーデン(認知症対応型共同生活介護) 千葉県館山市相浜75-1 TEL.0470-20-7511
- * デイホーム安布里(認知症対応型通所介護) 千葉県館山市安布里237-2 TEL.0470-29-5367
- * グループホーム安布里ガーデン(認知症対応型共同生活介護) 千葉県館山市安布里237-2 TEL.0470-29-5146
- * 介護タクシー(介護タクシー・まきの実) 千葉県館山市沼1623-1 TEL.0470-29-5210
- * シェアハウス まきの実(住宅型有料老人ホーム) 千葉県館山市船形827-11 TEL.0470-27-4888
- * 生活支援、福祉用具貸与・販売事業(すりーえす) 千葉県館山市沼1623-1 TEL.0470-28-4025
- * ホームケアサポート まきの実(居宅介護支援事業所) 千葉県千葉市館山市沼1623-1 TEL.0470-28-4013
- * 本部 千葉県館山市沼1599-1-2階 TEL.0470-30-8488
- * マーケティングオフィスMARE～海～ 千葉県館山市沼1599-1-2階 TEL.0470-28-4039
- * まきの実保育所