

Business

Risk Management

リスクマネジャーのための情報誌

2007

5

May

第1特集

アイデア発想から企画書作成まで

ヒット商品 開発マニュアル

第2特集

喧嘩上手なマネジャーになれ!!

「ロジカル喧嘩術」のすすめ

【好評連載】

リスクマネジャーのための教養講座

コトラーから学ぶマーケティング・ミックスの定石

業界別リスクマネジメント講座

医薬品業界 (最終回)

リスクマネジャーのための法律講座

これだけは知っておきたい

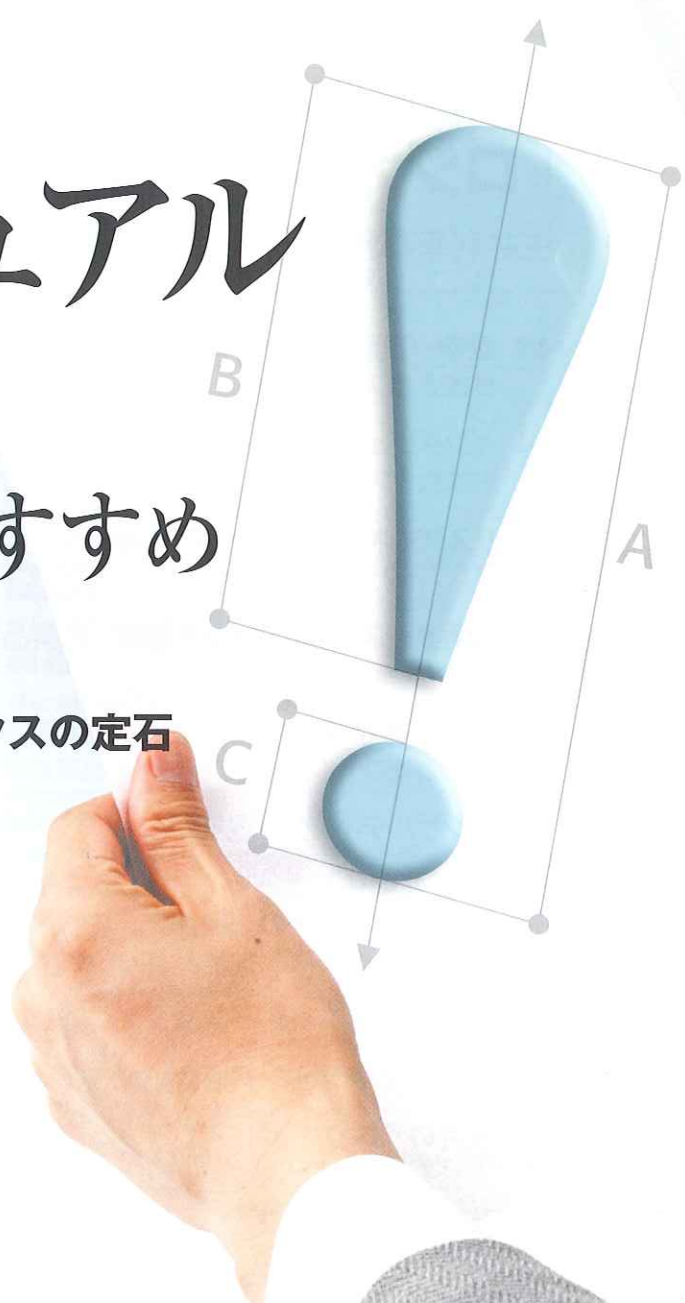
労働法のポイント③



私のミドル時代

Jリーグ・アルビレックス新潟 代表取締役会長

池田 弘氏



Q & A

食中毒が発生した場合の正しい対応の仕方は？

Q

今回は、気温と湿度の上昇とともに発生しやすくなる食中毒についてです。多くの医療機関や介護施設では、予防についてはマニュアルを整備して発生の予防対応が進んでいると思いますが、万が一発生した場合には、誰がどこに対してどのような対応をいつまでにしなければならないか、完全に周知されていない施設が多いようです。どのような点に留意すべきか、介護施設の場合を例に考えてみましょう。

A

嘔吐、下痢、発熱等の症状が同時に複数発見された場合には食中毒の疑いがあると考え、発生日時、人数、症状を確認し、施設長へ報告、嘔吐物や排泄物等を確保し、協力病院へ連絡を行います。施設長の指示により、保健所、管轄する行政、法人本部に連絡し、対策本部を召集します。対策本部では、栄養・調理スタッフから情報を収集し、原因の特定のため各種の確認を行います。確認するのは以下の点についてです。

1. 保存食と原材料保存の確認
2. 前2週間の献立表確認
3. 給食関係者の健康状態把握
4. 食材の仕入れ状況と時間の確認
5. 作業工程の確認
6. 利用者の嘔吐物や排泄物等から原因の特定

対策本部では、発生状況を確認したうえで被害状況を評価します。利用者に重大な影響があった場合には、症状が見られなかった利用者を保護して業務停止の有無を検討しなければなりません。

被害状況によっては、原因を特定し以下の点について組織として体制を整えます。

1. 食中毒発生の決定
2. 施設から出す情報の一元化
3. 利用者家族への対応
4. マスコミへの対応
5. 業務停止の有無検討
6. 調理業務停止の検討（または献立変更の検討）
7. 職員健康状態確認

早い段階で、他の利用者や利用者の家族に必ず連絡を取る必要があります。マスコミからの情報によって初めて家族が食中毒の事実を知った、などということのないように対応します。

さらに、利用者の生命に関係する事態となった場合には、マスコミから取材が寄せられます。迅速に情報を発表

できるように準備を行い、記者会見などの期日を明らかにします。

食中毒の疑惑が発覚してから少なくとも48時間以内にマスコミに何らかの情報を出さないと、「初期対応が悪い」という情報が出回る可能性がありますから注意すべきです。また、従業員への取材も考えられますので、施設から出す情報については一元化するように、従業員には情報を外に出さないように徹底する必要があります。これは、情報を伝える従業員によって表現方法が異なってしまふことによって、誤った情報が出回らないようにするための措置です。

最後に、事態が終息し保健所から許可が出た際には、安全宣言を行います。

これらの対応は感染症についても応用できますので、日頃から組織で対応フローを作成し周知をはかることが重要です。

PROFILE

株式会社フォーサイトコンサルティング/代表取締役社長

浅野 睦 Makoto Asano

丸井・ブルデンシャル生命を経て、コンサルタントとして独立。業務改革、営業戦略、リスクマネジメントを中心に、一般企業から医療法人など、幅広くコンサルティング活動を展開。リスクマネジメント協会理事。

