



はじめに

令和5年度の年間目標として、直営調理師がヒヤリハット報告を月1件以上報告する取り組みを行い、業務改善に繋がったので報告する。

方法

1. ヒヤリハット報告の取り組み

- ・ヒヤリハット報告は些細な内容可とし、直営調理師9名が所定のエクセルシートに入力した。
- ・改善策は『報告時』と『月1度の全体ミーティング』にて、検討した。

2. 集計および分析

- ・令和5年6月1日～令和6年3月31日におけるヒヤリハット報告の総件数（件）と割合（%）を算出した。
- ・報告内容を調理関連、設備関連、衛生関連、業務改善の4項目に分類し、ヒヤリハット報告の内容を分析した。

結果および考察

1. 集計期間におけるヒヤリハット報告の総報告件数は90件であった

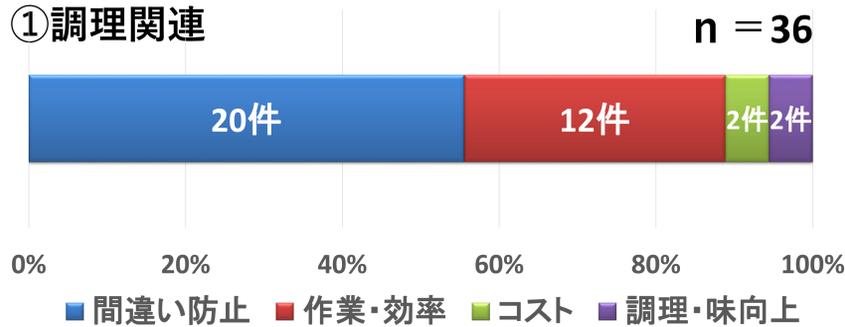
内訳

- ①調理関連36件（40%）
- ②設備関連24件（27%）
- ③衛生関連21件（23%）
- ④業務改善9件（10%）



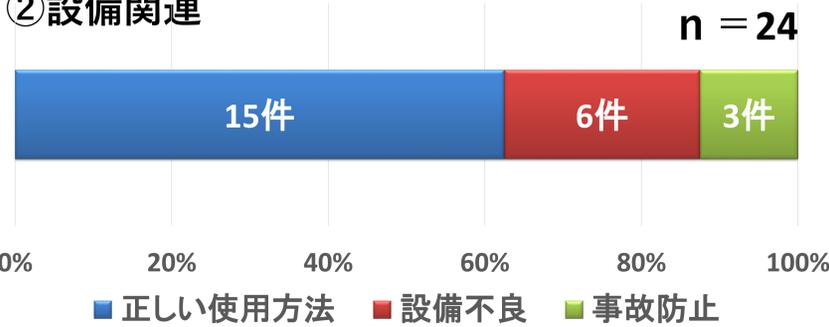
2. 内訳（①～④）の内容分析と考察

①調理関連



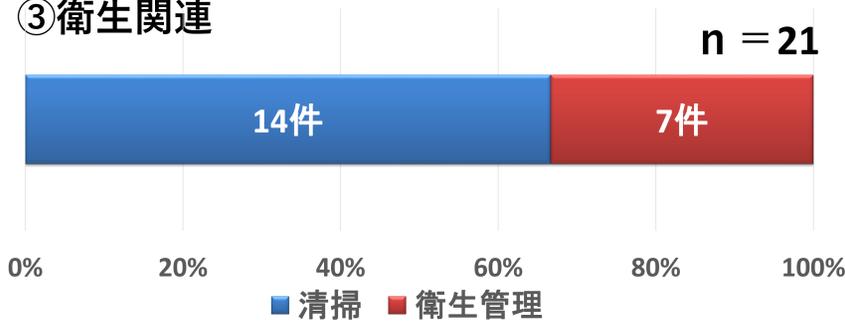
- 多い順に、間違い防止20件（56%）、作業・効率12件（32%）、調理・味向上2件（6%）、コスト2件（6%）であった。
- 間違い防止の報告が最も多く、通常業務でインシデントに繋がる細かい危険が多くあることを再認識できた。

②設備関連



- 正しい使用方法15件（63%）、設備不良6件（25%）、事故防止3件（12%）であった。
- 正しい使用方法の報告が多く、設備や器具に対する取扱いを改善できた。

③衛生関連



- 清掃14件（67%）、衛生管理7件（33%）であった。
- 清掃の報告が多く、報告後に迅速に掃除計画を立てることができた。

④業務改善



- ヒヤリハット4件（44%）、適正な人員配置4件（44%）、周知徹底1件（12%）であった。
- 誤配膳に関するヒヤリハット報告により、インシデントを未然に防ぐことができた。

結語

直営調理師全員がヒヤリハットを報告することで業務内容や職場環境を観察する習慣が身につき、危機管理に対する意識向上に繋がった。