

社会保険旬報

2024 7/11

No.2933

特別鼎談

後発医薬品の安定供給を目指して —ジェネリック医薬品企業はどう取り組むか

…武藤正樹・川俣知己・水谷忠由

レコーダ

日医会長に松本吉郎氏を再選

特別レポート

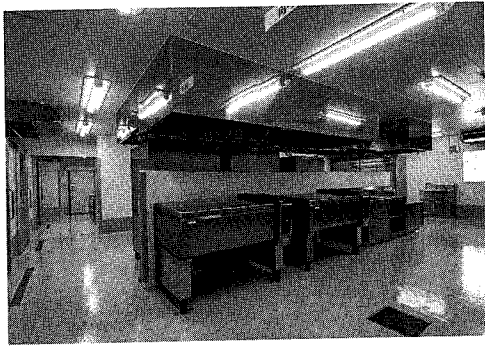
病院給食をセントラルキッチンに一わかたけヘルスケアが竣工式

潮流

正常分娩の保険適用議論へ厚労省検討会が初会合

潮流

厚労省の美容医療検討会が初会合



キッチンの床は色でゾーニング

特別レポート 病院給食をセントラルキッチンに 次世代のコスト上昇に今から準備 「わかたけヘルスケアが竣工式

社会医療法人若竹会（茨城県牛久市、竹島徹会長）と社会福祉法人若竹会（同、竹島理事長）でなる医療・介護グループわかたけヘルスケアシステムは6月8日、セントラルキッチンわかたけ（同県阿見町）の竣工式を開催した。近年の人件費・食材費の高騰で



左から金子理事長、千葉繁阿見町長、竹島会長

運営が難しくなっている病院給食・介護療養食の提供体制について、従来の各施設が調理した食事を温かいまま提供するクックサーブ方式を一新し、各施設外で大量に調理して提供するセントラルキッチンに転換する。ここでは調理後の食事を急速冷凍、冷蔵（冷凍）保管し搬送、提供時に各施設で再加熱するニュークックチル方式を採用する。

療養費見直しも焼け石に水？

病院給食は、令和6年度診療報酬改定で動きがあった。入院時食事療養費が、制度導入された平成6年10月以来、初めて見直された。入院した際の食事代は自己負担の残りを医療保険が負担している。その自己負担が今回の改定で30円引き上げられ490円となった。



「セントラルキッチンわかたけ」の外観

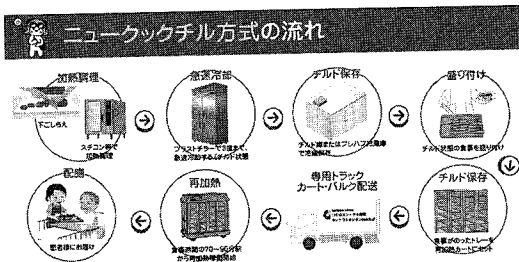
しかし、この程度の引上げでは近年のコスト上昇分は補いきれず、複数の病院・診療所や介護施設を運営する法人グループは、病院給食や介護療養食を安定的に提供するためにセントラルキッチンに転換することを課題解決の有力な選択肢としている。わかたけヘルスケアシステムでは次世代に予想される、さらなるコスト上昇や厨房スタッフ不足などを見越して、セントラルキッチンに踏み切った。

委託業者から取引停止の宣告

病院給食や介護療養食は一般的

確実に食事を届けることができるルートを探した。

わかたけヘルスケアシステムでは前述のニュークックチル方式で再加熱カートに載せて各施設に配送する、いわゆるカート方式に加えて、一部施設にはバルク方式と呼ぶ、食事を真空パックなどに詰込んで、配送先の各施設で食器などに盛り付けて配膳する方法も並行運用する。同法人グループの医療・介護施設は主に茨城県内にあるが、東京都内の世田谷・大田両区にもある。それらの施設にはセントラルキッチンわかたけで調



ニュークックチル方式を採用

理後、急速冷凍保存した食事をバルク方式で提供する。

HACCP準拠の衛生管理

衛生管理については、国連食糧農業機関と世界保健機関の合同機関である食品規格委員会が発表したHACCPと呼ばれる衛生管理手法を採用。HACCPとは食中毒菌汚染や異物混入などの危害要因（ハザード）を把握し、その上で原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらのハザードを除去、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する仕組みだ。

わかたけヘルスケアシステム代表理事で社会医療法人若竹会の金子洋子理事長は竣工式で挨拶し、「温かくおいしい食事を患者さまと利用者さまに届けることは、医療と介護の質を保つ上で大変重要である。セントラルキッチンわかたけで栄養面でのサポートを充実させ、医療・介護・栄養・生活支援といった包括的ケアを充実させていきたい」と述べた。

（えむでぶ倶楽部）
編集部 君塚靖

ハビリテーション病院介護医療院では、同施設内で食事を調理せず、外部で調理された食事を再加熱して配膳、患者に提供するスタイルを試行的な取組みとしてスタートさせていた。この取組みを通じて全面的なセントラルキッチンに手応えを感じて今回、セントラルキッチンへの転換に踏み切ることにした。

今回竣工したセントラルキッチンわかたけは、8月に本格稼働を予定。最新の厨房設備を備え、ドイツ製の大型調理器具を複数台装備。日本製の大型炊飯器もある。生産食数は1日当たり3000食

を見込んでいるが、最大5000食の供給能力を保持。カートに積み込まれた食事は、患者が口にする前に再加熱され、できたてほやほやの状態を提供される。施設内は床面を汚染区域、清潔区域などと分かりやすく色でゾーニングする工夫を凝らした。ニュークックチル方式により、食材を下ごしらえし、大型調理器具で調理し、急速冷凍機で冷却、大型チルドバンク（倉庫）で保存、徹底的に温度管理される。

都内施設はバルク方式を併用

食事の配送については法人所有のトラックを使う。配送ルートの検証を何度も繰り返し行った。できるだけ短時間、かつ安全に配送し、