

社員食堂を活用した食環境への「ポピュレーションアプローチ」の実践事例

ユニカミノルタ（株）人事部健康管理グループ 三浦淳子

Keyword：ポピュレーションストラテジー 社員食堂 連携

1. はじめに

Population strategy を用いた生活習慣病予防対策のうち、社員食堂を活用したプログラムは食生活改善に有用で可能性が注目され、多く社員食堂で実践されている。しかし、中には一時的なイベント、またはメニューのみに焦点をあてたものが見受けられる。当社では、厚生労働科学研究班による HIPOP-OHP 研究の成果を出発点に、3つの側面からプログラムを立案し、2006年から2年間のトライアルを経て、全社展開、定着に至っている。その取組みに内容について報告する。

2. 実施内容

「知識の提供」「ヘルシーメニューの提供」「食環境の整備」の3つの側面から構成した。

- ①知識の提供：メニュー立てを利用し、1面を栄養関連（食堂委託業者担当）、2面を生活習慣病関連（社内産業保健スタッフ担当）の情報提供を定期的に行う。
- ②メニューの提供：ヘルシーメニューを毎日提供。他の定食と同じ金額にした。
- ③食環境の整備：ドレッシング、醤油の容器、及びラーメンどんぶりを工夫し、使用量を減らした。

3. 全社展開と定着について

他事業所へのプログラムを水平展開するのに際し、運営チームメンバー（産業保健スタッフ・食堂委託業者・社員食堂担当部門）への動機付けならび実施スキルの移転をスムーズに行うことを念頭に、社員食堂の調査、運営チームメンバーへの説明会、課題の共通認識等を行った。事業所毎に従業員数や風土が異なるため、最低限実施する内容を決め、担当スタッフの判断によって自由に運用できるようにした。また、定着を図るために重要であったのは、関係スタッフとの連携の維持、事業所に合った方法での展開であった。連携については、定期ミーティングで運営チームメンバーが、それぞれの立場、専門性を尊重することで同じ目線でディスカッションができ、これらが成功している要因だと考える。連携をすることにより、対象者の特性、及び健康課題を社外食堂委託業者と共有化ができるため、事業場に合ったプログラムの展開が可能となり、従業員にとって行動変容を起こしやすい環境にすることができている。

4. 今後の課題

社員食堂の利用は昼食のみであり、今後は昼食以外の食生活全体を視野に入れ、従業員自身が健康行動を維持できるプログラムの開発を行っていく。