

1 基本理念（事業者の基本的な考え方を記入）

(1) 学校給食が果たす役割

学校給食は、子どもたちの健康の保持増進、食習慣の形成だけでなく、社交性や協同の精神、感謝の気持ち等を学び身に付ける場でもあると理解しています。私たちは「生きた教材」となる給食を提供し、子どもたちの成長に寄与します。学校給食の基本的な考え方は次の通りです。*子どもたちのための給食であるということ *安全で安心な給食を継続して提供していくこと *『学校給食法』『食育基本法』を遵守・理解し、子どもたちの成長に寄与すること *おいしい給食を作るだけでなく、お客様の喜びを第一に業務に取り組むこと *「食にまごころを込めて」の気持ちを全面に調理すること 以上5つのことを実現するために、私たちは社員教育に力を注いでいます。

(2) 安全で安心な学校給食の提供

安全で安心な給食提供を継続していくために、安全衛生管理の仕組づくりと指導を徹底しています。HACCPの考えに基づき作成した独自マニュアルによる予防対策、全従事者対象月1回のノロウイルス検査や、外部衛生機関による衛生検査を実施します。子どもたちに楽しい給食の時間を提供するために必要なことは全て行う。それが私たちの姿勢です。安全でおいしい給食を継続して提供していくため、調理従事者の衛生教育に力を注いでいます。子どもたちの命を脅かす食中毒、アレルギー誤食、火災等の事故、子どもたちの楽しみにしている給食にあってはならない異物混入事故、これらを防ぐためには、全従事者が正しい知識を身に付け、ルールを守ることが必要です。ヒヤリハットをもとに事故防止のための社内ルールを作り、社内研修及びその後の巡回時に指導し、事故が起きない体制を整えています。

(3) 食育のポイント

毎日おいしい給食を子どもたちに届けることが一番の食育推進と考え、給食を通じて食育を行います。また、子どもたちが収穫した野菜で給食をつくったり、給食を作る所をのぞいてもらったり、楽しみながら食べ物に興味を持ってもらえる取り組みを行います。『食育基本法』や学校の年間目標・栄養士作成の年間計画に従い食育推進に協力します。特別メニューの給食は、子どもたちの楽しみで、食事への興味を深める機会であることを理解し、積極的に取り組みます。現在受託している学校でも、セレクト給食や毎月の行事食、ふれあい給食、等の多様な給食を提供しています。



とうもろこしの皮むき 給食室見学 バイク給食 全校青空給食（お弁当給食）

2 業務の実施

(1) 港区の学校給食に対する理解について

私たちは給食で子どもたちの食への関心を高めるだけでなく、地域や家庭まで含め区全体で子どもたちの成長を促していく体制がある貴区の学校給食を、給食調理業務受託事業者として支えていきたいと考えています。子どもたちにとって「生きた教材」となる給食を提供していくために、自校調理方式のメリットを活かし「こだわりの手作り給食」「できたてのあたたかい給食」「子どもたちの思い出に残る給食」をまごころを込めて提供します。子どもたちとのふれあいや、学校行事にも積極的に参加します。また、週3回程度の米飯給食に、日本の伝統行事や特色ある郷土料理、季節感ある料理、諸外国の代表的な料理も取り入れるなど、献立に工夫をこらされているため、貴区こだわりの献立の目的が果たされるよう、栄養士とのコミュニケーションを大切にし、調理技術向上に努めます。また、地域柄、特別食の提供が多いことを理解し、アレルギー対応と同様に宗教上の禁忌食にも確実な提供体制で対応します。

(2) 学校との連携

①児童・生徒、栄養士、教職員とのコミュニケーション

私たちの仕事は「給食を作る製造業」ではなく「お客様に満足を提供するサービス業」であると考えています。子どもたちの「おいしい」という笑顔を喜びに給食を提供するだけでなく、子どもたちとのふれあいを大切にしています。子どもたちに喜ばれる給食提供のためには、栄養士、教職員との連携が重要だと考え、ご要望を汲み上げ調理業務に反映させています。*栄養士との打ち合わせにより、献立意図への理解を深め（行事食や特別献立、アレルギー対応）、調理法や仕上がりイメージを共有し、ご要望実現につなげます。*学校長による検食や、栄養士による味見の場でいただいた、味や硬さ・見た目等のご意見を記録し、給食の質向上に取り組めます。*子どもたちへの声掛けや残菜量の記録により、子どもたちの嗜好を把握します。栄養士指導のもと、切り方・味付け・仕上げの固さ等を調整します。子どもたちが大好きなメニュー、苦手なメニューを把握します。苦手なメニューは、調理法により食材の色の出方を工夫したり、切り方や味付けを変化させ、子どもたちが苦手を克服できるように取り組みます。*定期訪問時に、次の点について聞き取り・報告を実施します。《1》運営状況（提供時間/法令や規則、仕様書の遵守状況）《2》給食の質（食材・味・固さ・提供方法）《3》衛生管理（法令・規則遵守状況・ドライ運用・従事者の健康管理）《4》学校との連携・子どもたちとのふれあい（良好なコミュニケーションがとれているか）《5》その他サービスの質（従事者の取り組み姿勢・ビジネスマナー） *アンケートを実施します。アンケートでいただいたご意見をもとに、即座に業務改善・向上に取り組むことで、多様なニーズに柔軟に対応します。

②学校行事の考え方

私たちは学校職員の一員であるという自覚を持ち、子どもたちの学校生活をよりよいものにするため、学校行事にも積極的に参加・協力します。また、子どもたちの良いお手本であるために元気な挨拶と笑顔、清潔な身なりを心がけます。子どもたちに積極的に声をかけることで社会のルールを理解やコミュニケーションの基盤作り、子どもたちの豊かな人格形成に貢献します。

■学校行事や子どもたちとのふれあいの取り組み

ランチルームでのふれあい給食／教室訪問（喫食状況確認）／マナー給食／給食室見学／食育講習／ふれあいクッキング／農業体験への協力／田植え体験授業への同行／餅つき大会等での運営補助 他

③学校給食運営協議会への取組

学校給食運営協議会には、管理担当者・業務責任者、必要に応じて配属従事者も積極的に参加します。子どもたちに「おいしい」「楽しい」「思い出に残る」給食を提供するために、教職員・保護者よりご意見やご要望をいただく機会を持つことが非常に重要だと考えます。いただいたご意見・ご要望についてはすぐに業務改善案を練り学校長・栄養士にご提案します。

(3) 衛生管理

①健診・細菌検査の内容・項目、回数

健康診断：年3回（労働安全衛生法に規定された項目）／細菌検査：月2回（赤痢菌・サルモネラ・腸管出血性大腸菌0157）／ノロウイルス検査：月1回

■従事者の健康管理

*『個人衛生点検票』を用いた健康チェック（体調不良者は休ませ、直ちに臨時的細菌検査を行い、陰性を確認してから業務に従事） *家庭での健康管理（生肉・生卵・生の二枚貝の喫食禁止／マスク着用、手洗い・うがい徹底／可能な限り公衆トイレの使用を避けるよう指導／自宅での食品の温度管理やトイレの清掃、嘔吐物処理方法のマニュアルを策定し従事者に配布） *手洗い指導（拭き取り検査で細菌数ゼロの手洗いができるように、パート含む全従事者対象にブラックライトを用いた手洗い指導） *独自『新型コロナウイルス対応ガイドライン』作成、健康観察・消毒・換気・休憩時間の工夫により事業所内で濃厚接触者を出さないよう徹底、従事者又は同居家族に感染症罹患の疑いがある場合は出勤を見送り、その後の行動は、政府・自治体のガイドラインを順守、その都度貴区・学校に相談

②『学校給食衛生管理基準』の遵守、大量調理における管理マニュアル、HACCPの考え方

安全で安心な給食を継続して提供していくため、『学校給食衛生管理基準』、自治体規則（仕様書等）、独自マニュアルを資料に社内研修を実施し、学校での衛生管理を徹底します。HACCPの考えに基づき作成している独自マニュアルは次の通りです。

*衛生管理マニュアル：健康チェック、身支度、手洗い、作業前のチェック、器具等の使い分け、原材料の取り扱い、食材管理、調理器具の消毒と保管、食材の下処理、調理、手袋の使用、調理機器・器具類の取り扱い、施設・設備の管理、食器類の洗浄・消毒・保管、細菌性食中毒予防の3原則、ウイルス性食中毒予防の4原則、社内連絡体制

*危機管理マニュアル：危機管理の必要性和重要性、危機管理に対する考えと取り組み、危機管理対策本部、緊急連絡網、報告書の作成と有効活用、HACCPとトレーサビリティ、報告・連絡・相談、危機管理の6本柱（欠員発生時、施設内火災、地震、食中毒事故、水道・電気・ガスのトラブル、異物混入、ノロウイルス対策）

*アレルギー対応マニュアル：アレルギーの定義、免疫とアレルギー、食物アレルギーと間違えやすい病気、アレルギーの種類、症状、アレルギー表示制度で対象となっている食品、アレルギー表示例、原因物質のっていない商品、7大アレルゲンが含まれる加工食品、アレルギー対応までの流れ、帳票の用意（アレルギー食対象者リスト、アレルギー確認票、作業工程表、作業動線図）、ルール（マグネット、アレルギーラベル、確認票へのサイン）、二次汚染・コンタミネーション防止

*清掃マニュアル：通常・定期・特別清掃、食器類の正しい洗浄、食器類の殺菌・保管、まな板・包丁・加熱調理に使用する器具容器類・加熱調理に使用しない器具容器の洗浄・殺菌・保管、インフルエンザ発症時の対応

*調理機器取り扱いマニュアル：機器取り扱いの基本事項～故障・事故を防ぐために～、冷凍・冷蔵庫、球根皮むき器、洗米器、野菜裁断機、フードプロセッサー、フードカッター、高速度ミキサー、ガス回転釜、スチームコンベクションオーブン、フライヤー、炊飯器、ガステーブル、IHヒーター、真空冷却器、プラストチラー、食器洗浄機、熱風消毒保管庫、包丁・まな板殺菌庫、生ごみ処理機、回転釜用スパテラ、包丁、エアーカーテン、中心温度計、施設・設備の日常清掃・メンテナンス、事故報告事例

*ノロウイルス対応マニュアル：ノロウイルスとは、細菌とノロウイルスの相違点、特徴、感染経路、感染予防の基本、ウイルス性食中毒予防の4原則、基本的な手洗い、嘔吐物の処理手順、施設内での嘔吐発生時の対応、次亜塩素酸ナトリウム希釈液の作り方、社内連絡体制

③衛生に関する指導員の有無

衛生管理指導にあたる部署（給食事業部 栄養衛生課）を設置しています。巡回指導に加え、外部衛生機関による衛生検査を年1回実施しています。検査結果は全体講習会で水平展開し、結果に基づいて巡回指導員が全従事者に定期的に教育することで安全・安心を確保します。

*外部衛生機関による衛生検査（年1回）：設備・器具拭き取り検査／食品衛生検査／従事者手指検査／衛生管理状況のチェック／調理従事者聴き取りによる衛生管理知識の理解度確認

(4) 本社のバックアップ体制

① 学校の調理従事者との連携・支援体制

- * 定期巡回指導（月1回以上）：調理業務・安全衛生管理指導、業務ヒアリング
- * 報告連絡会（月1回）：本社で業務責任者への指導及びヒアリング
- * 業務完了報告（給食提供回数）：給食提供後の報告・従事者の服務状況報告
- * 定期面談（年3回以上）：管理担当者及び業務責任者による従事者の個人面談

② 現地への巡回の頻度、指導の内容

- * 調理・オペレーション指導担当（給食事業部 業務管理課）による巡回（月1回以上）：学校長・栄養士のご要望ヒアリング／ご要望実現のための業務改善指導／自社『業務管理チェックシート』による確認・指導／従事者服務状況把握・面談／シフト・勤務時間の確認
- * 衛生管理指導担当（給食事業部 栄養衛生課）による巡回（年3回以上）：学校長・栄養士のご要望ヒアリング／ご要望実現のための業務改善指導／自社『衛生管理チェックシート』による確認・指導／独自拭き取り検査実施・業務改善／各事業所にあった衛生管理指導／事業所研修（食中毒予防策）

③ 急な欠員時等の支援体制

欠員発生時には、パートの勤務時間繰り上げによる対応又は近隣事業所・本社からの応援手配を行い、必ずお約束の時間に安全な給食を提供します。

■ 貴区への補充体制

- * 本社：3路線・5駅の利用が可能（港区役所まで30分）／調理師26名・栄養士23名在籍
- * 近隣事業所：東京都内103か所（うち貴区内10か所）／調理師302名・栄養士142名在籍

■ 応援対応の留意点

欠員者と同等以上の技術・経験を有する者を配置／業務責任者欠員の際は応援社員の他に管理担当者が学校対応を実施／長期の欠員となる場合は、同一社員で応援対応を実施

3 人員配置・人材育成、人材確保

(1) 人員配置、人材確保

① 応募する学校への調理員の配置人数、配置者の資格、学校給食経験年数

- ※ 複数校応募する場合は、応募学校ごとに記載すること
- ※ 業務責任者歴・業務副責任者歴も記載すること
- 六本木中学校 配置人数：正社員3名、パート3名 計6名
 - * 業務責任者：調理師・栄養士／学校給食経験5年／業務責任者・副責任者としての経験4年
 - * 業務副責任者：調理師／学校給食経験4年／業務副責任者としての経験5か月

② パート社員の定着率 91.7%

③ 人材確保における工夫

正社員：原則、社内異動にて学校給食に理解が深く、学校給食経験豊富な者を配置
 パート：社内異動及び業務に理解の深い現職員の方の継続雇用を優先し、必要に応じて、地域の折り込み広告やWEB・職業安定所などを用いて採用

■ 良い人材を採用するための採用基準

- * 貴区在住の方優先（雇用創出による社会貢献） * 子どもが好きで、愛情を持って仕事に取り組める
- * 学校給食の重要性を理解し、真面目に仕事に取り組める * 規則を遵守できる（調理・安全衛生、貴区・学校規則） * 協調性を持って仕事に取り組める * 調理が好き * 長期勤務を考えている

④ 欠員が生じた場合、補充までに要する期間（応援は含まない）

調理の安定と質の向上のため、原則、配属従事者の年度途中の異動は行わない考えです。万が一、欠員が生じた場合、2週間程度で新規配属者を決定するよう努めます。従事者の変更が発生した際には管理担当者が巡回頻度を上げて対応し、早期に安定運営を実現します。

■ 調理従事者の退職等による欠員発生時の対応

《1》社内異動による補充：学校給食経験のある従事者の社内異動により補充を検討します。《2》新規採用による補充：社内異動による補充の次に、新規採用による補充を検討します。円滑な運営のため、退職予定従事者と新規採用従事者が引き継ぐ期間を持てるよう努めます。補充前に欠員が出てしまう場合は、本社より学校給食に理解の深い正社員を配置し、新規採用者配属から新体制での給食運営が軌道に乗るまでの応援・指導にあたります。

(2) 組織力の確保

① 調理業務におけるチームワーク向上のための取組

給食室全体のスキルをあげるためにはチームワークが重要であると考え、チームワーク向上のために次の取り組みを行います。問題が発生した場合は、管理担当者が巡回頻度を上げて現場に入り、学校担当者への聴き取り・ご要望把握後、従事者の個別面談・改善指導を実施します。 * 理想のチーム・チームの目標の設定（新規立ち上げ研修時） * 明るい挨拶・作業中の声掛けの励行と朝礼の実施（作業分担確認） * 連絡ノートや連絡ボードの活用 * パート含む全従事者対象に、管理担当者及び業務責任者が年3回以上個人面談を実施し、困っていること・要望等の聴き取り、問題解決、モチベーション向上

② 調理員（パート含む）への契約内容（港区仕様）の具体的な周知徹底方法

- * 配属従事者研修（1月中旬～3月中旬）：管理担当者及び配属従事者対象
パートまで含めて最低3回以上、繰り返し貴区仕様書・マニュアルの読み合わせを実施
- * 業務計画研修（2月中旬～3月下旬）：管理担当者及び業務責任者・業務副責任者対象
貴区規定様式（日次・月次・都度書類）の確認や作業工程表・作業動線図作成勉強会を実施
- * 日常管理における徹底：管理担当者による巡回時、業務が仕様やその他の規定に沿っているかを仕様書及び作業手順書等を使用しチェックを行い、その場で改善指導

(3) 研修の体制及び効果

①従事社員・パート社員の研修内容、回数

- * 全体講習会（年2回）：パート含む全従事者対象
 集団調理防火対策、AED使用法、止血法等応急処置／新型コロナウイルス感染症対策／外部衛生機関による衛生点検報告／栄養衛生課による衛生講習
- * 社員研修（年2回）：正社員対象
 衛生テスト解答・問題解説／衛生講習／危機管理講習／社内ルール発信
- * 責任者研修（年2回）：業務責任者対象
 期末・半期の決算報告、取り組み目標周知／5S／PDCA／CS向上
- * 栄養士勉強会・栄養衛生課勉強会（年10回）：正社員任意参加
 調理実習／食物アレルギー対応／作業工程表・作業動線図の書き方／大量調理マニュアル・HACCP／コミュニケーション事故対応
- * アレルギー研修会（年6回）：パート含む全従事者任意参加
 事故事例／食物アレルギーとは（アレルギーのタイプ）／原因物質／アレルギー対応指針・ガイドライン／社内ルール
- * 大量調理マニュアル研修会（年6回）：パート含む全従事者任意参加
 原材料の受入れ・下処理段階の管理／加熱調理食品の加熱温度管理／二次汚染の防止／原材料及び調理済み食品の温度管理／調理従事者等の衛生管理
- * 管理職育成研修会（年11回）：管理担当者・業務責任者任意参加
 管理職に必要なこと／就業規則／労働基準法／社会保険／マナーとルール／情報漏洩／CS向上／計画の必要性・PDCA
- * 次期責任者研修会（年2回）：入社3年目社員対象
 業務責任者の業務と必要なスキル／ビジネスマナー／コミュニケーション
- * 新入社員研修（年10回）：新入社員対象
 ライフプランニング研修／業務の振り返り／目標設定／コミュニケーション
- * ショート研修（年36回）：パート含む全従事者任意参加
 コミュニケーション／ビジネススキル／マネジメント
- * 事前研修（随時）：新規採用者対象
 個人衛生（手洗い・身嗜みについて）／食中毒予防と知識の基本

②配置前研修のスケジュール、内容

- * 事前研修（随時）：新規採用者対象
 個人衛生（手洗い・白衣の着替え方等）／食中毒基礎知識と予防対策／アレルギー基礎知識

(4) 調理業務責任者について

- ①会社全体での調理業務責任者の人数 182名
- ②平均年齢 43.1歳
- ③調理業務責任者となるために必要な経験及び年数 学校給食経験4年以上、業務副責任者経験1年以上

■業務責任者の選定基準

安全で安心な給食提供を円滑に実施するため、以下の視点で業務責任者を選定しています。
 * 関係調整（貴区教職員・栄養士と良好なコミュニケーションが取れ、ご要望や期待などを理解して、その実現に向けて誠実に取り組める者） * 指導力（事業所のリーダーとして、調理従事者の指導・教育に常に配慮できる者／活気があふれ、チームワークのよい事業所を運営・維持できる者） * 衛生管理（安全を確保しながらご要望に沿う給食提供を実現できる者／貴区の規定・ルールを、全従事者に守らせることができる者） * 調理技術（学校給食のあらゆる知識・技術を有し、調理従事者に指導ができる者／調理関連機器の使用方法を熟知している者）

(5) 巡回指導員について

- ①会社全体での巡回指導員の人数及び役割 人数：24名
 役割：貴区・学校のご要望の汲み取り／ご要望実現のための業務改善／各事業所にあった指導・人材育成
- ②巡回指導員となるために必要な経験 集団給食経験5年以上、業務責任者経験3年以上

4 異物混入、アレルギー事故等の件数（全受託校の教育委員会へ報告した件数）など

(1) 過去3年間の異物混入の件数（児童・生徒が食する前に判明した提供ミス、髪の毛、ビニール、プラスチック等）（令和3年度、令和2年度、令和元年度それぞれ分けて記載すること）
 令和3年度18件、令和2年度23件、令和元年度24件

(2) (1)の事故のうち、最も重大な事例1つについての概要（事故の内容、原因、対応、再発防止策）

内容：豆腐とわかめのスープの中に1mmの金属片が混入
 原因：混入物の特定は出来なかったが、厨房内の器具が破損し混入した可能性が高い
 対応：管理担当者が学校へ状況確認及び謝罪の電話連絡、その後学校へ急行し、児童・生徒の健康被害の有無等を確認、学校と今後の対応について協議、原因究明を行い、再発防止策の従事者指導にあたる
 再発防止策：器具の使用前・中・後に目視と手で触れチェックを行い、安全チェックシートへ記録

様式4

(3) 過去3年間でアレルギー事故（児童・生徒が食する前に事前に回避したものの件数も含む）の件数（令和3年度、令和2年度、令和元年度それぞれ分けて記載すること）

令和3年度0件、令和2年度1件、令和元年度0件

(4) (3) の事故のうち、最も重大な事例1つについての概要（事故の内容、原因、対応、再発防止策）

※0件の場合は、想定した場合の記載

内容：甲殻類アレルギーの児童へちりめんじゃこを提供

原因：除去カードの時点で記載が漏れており、厨房でも気付くことができなかった

対応：管理担当者が学校へ状況確認及び謝罪の電話連絡、その後学校へ急行し、児童・生徒の健康被害の有無等を確認、学校と今後の対応について協議、原因究明を行い、再発防止策の従事者指導にあたる

再発防止策：除去カードの内容確認を栄養士と一緒にを行う

(5) 食物アレルギーについての理解・社員教育（研修）・事故防止策の具体的な内容

文部科学省『学校給食における食物アレルギー対応指針』及び貴区のアレルギー対応方針に沿って、適切に対応します。事故防止のため、『アレルギー対応マニュアル』策定と周知、社内集合研修・勉強会によるアレルギー対応知識導入、準備・確認の徹底による万全の作業を行っています。

■事故防止策の具体的な内容

*アレルギー食対象者リストをもとに打ち合わせ *作業工程表にアレルギー対応の工程、作業動線図にアレルギー対応の動線を記入（原因食品に触れた担当者は除去食調理の担当にならないようにする） *朝礼で担当者、時間、対応、注意点を確認・共有 *既製品・調味料等に含まれている原材料の確認を徹底
*原因食品の検収・開封作業は1番最後に行う *ボウル等器具の使い分けを徹底（専用器具は明示）
*粉末状の食品を扱う際は飛散させないために専用エプロンを着用し、包装・エプロンや手袋の捨て方にも注意 *原因食品の蓋又はラップの上にアレルギーラベルをのせ、取り忘れや入れ間違いを防ぐ *成形や加熱調理は除去食を最初に行う（揚げ油を再利用する場合は前回使用献立を明示しておく） *専用の盛り付け場所で専用のトレイに盛り付け、調理担当者→盛付担当者→業務責任者→栄養士→担当がチェック・確認票に記入し、必ず手渡しで給食を提供

5 非常事態への予防・対応（全受託校の教育委員会へ報告した件数）

(1) 過去3年間の事故及び対応状況（令和3年度、令和2年度、令和元年度それぞれ分けて記載すること）

①食中毒事故 令和3年度0件、令和2年度0件、令和元年度0件

②損害賠償を伴った事故 令和3年度0件、令和2年度0件、令和元年度0件

(2) 事故の予防策、発生した場合の再発防止策

※0件の場合は想定した場合の記載をしてください。

■食中毒事故防止策

*『個人健康・衛生点検票』を用いた健康チェック *正しい手洗いの実施、使い捨て手袋の正しい使用
*確実な洗浄・殺菌、器具の取り扱い *十分な加熱処理、中心温度記録表の活用、中心温度計の点検
*作業工程表の作成、見直し、精度向上 *消毒用塩素溶液を正確な濃度に希釈し、2時間毎に作り直す
*『調理従事者専用トイレ清掃マニュアル』に従った清掃消毒、実施記録 *家庭での健康管理（喫食禁止食材、外出時のマスク着用等）

(3) 災害時の対応

■災害による交通経路麻痺に備えた事前準備

自社『危機管理マニュアル』に災害発生時対応の他、緊急連絡網（病院等）、社内対応機関、事業所内担当分担等を規定し、社内集合研修にて周知・徹底を図ります。台風や大雪等の災害発生時も、近隣宿泊施設の確保や、近隣従事者の家に宿泊するなどの手段を取り、給食が止まった現場はありません。

■イレギュラー対応

新型コロナウイルスの感染拡大時は、分散登校にあわせて2回にわたっての給食提供や、簡易給食・お弁当給食の対応、既製品の利用や盛り付け方の変更等の対応を経験しました。急な献立や配膳方法の変更等にも、貴区・学校と協議のうえ、柔軟な対応に努めます。

■貴区への協力

貴区より要請があれば、救護活動や弁当給食等の炊き出し、スケールメリットを活かした食品・日用品等の救援物資調達等、可能な限りの協力をします。災害時に備えて、東京消防庁講師による救命講習を実施しており、心肺蘇生やAEDの使い方・けがの手当等、全従事者が応急手当を習得する機会を設けています。

(4) 加入保険

■生産物賠償責任保険（食中毒保険）補償内容

*対人賠償：1名につき4,000万円/1事故につき1億円/保険期間中1億円

対物賠償：1事故につき1億円/保険期間中1億円

*対人賠償：1名につき3,000万円/1事故につき3億円/保険期間中3億円/免責金額（1事故あたり）10万円

■施設賠償責任保険保証項目・保険金額

*対物賠償補償限度額

（1事故）3,000千円/信用不動産に係損害賠償補償限度額（1事故）3,000千円/免責金額100千円