

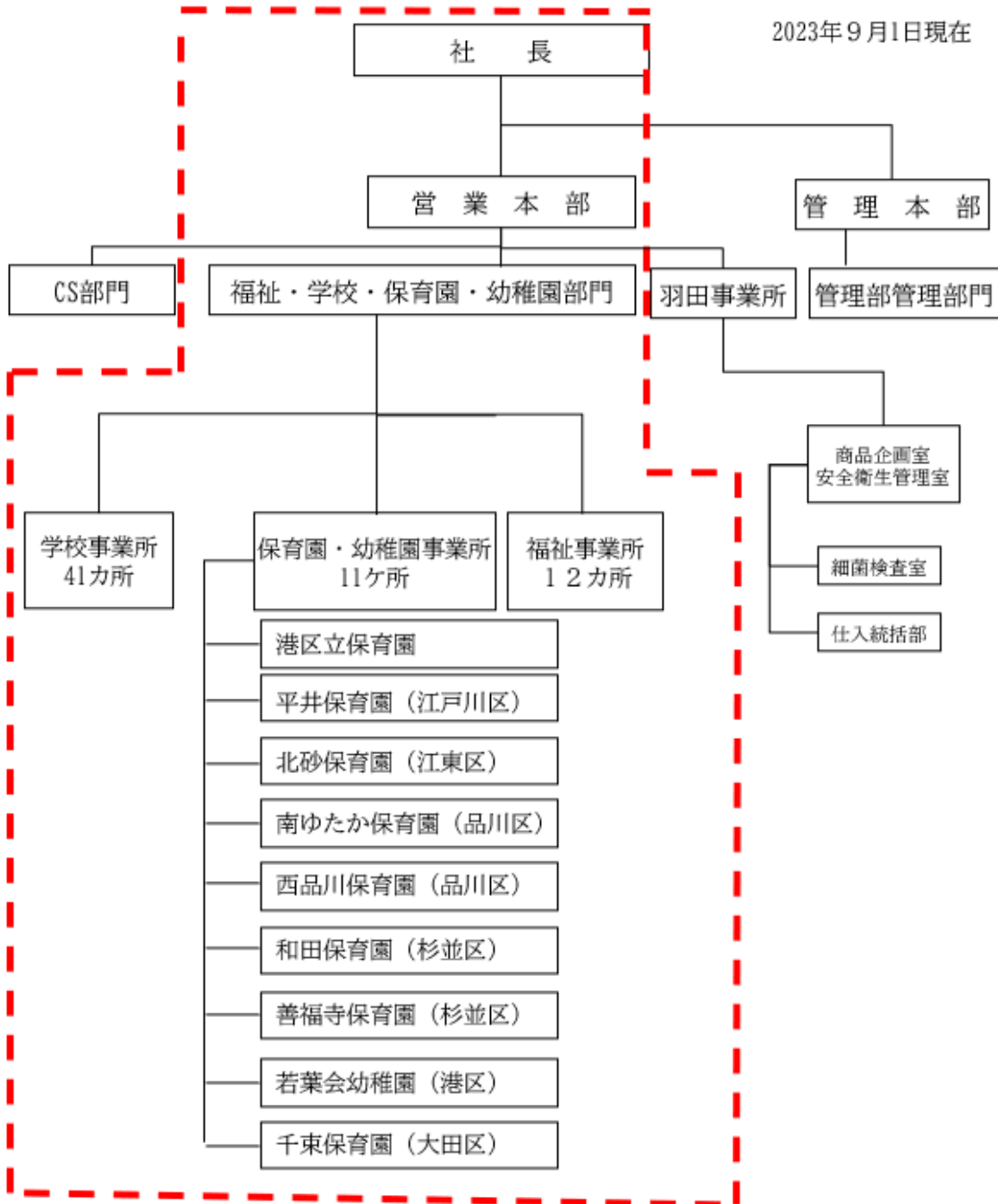
# 企画提案書

事業者名：株式会社スエヒロ

# 1 組織体制

- (1) 事業者組織図
- (2) 役割・関連

## (1) 事業者組織



## (2) 役割・関連

### ▶ 保育園、学校、福祉部門の役割

保育園部門では社長をトップとした営業本部が管理運営を担当しています。

現在保育園部門内において各保育園を担当しているエリアマネージャーは11園を3人体制とし、各担当者は月2回以上の定期訪問を実施し、履行状況や施設職員様よりご要望等を確認しております。

### ▶ その他部門との関連

羽田事業部、CS部門：両部門にいても有資格者を配置しているため、多数応援が必要な状況時に対応します。

安全衛生管理室：抜き打ちでの拭き取り検査、事業所の衛生管理状況(清掃など)について巡回、数値化し社内などで共有します。

管理部門：震災発生時における対策本部、食中毒事故発生時の「食中毒賠償保険」適応及び、社内外の対応を行います。

## 2 基本方針

### (1) 保育園調理業務に関する基本方針

### (2) 乳幼児の健康管理、増進への考え方、乳幼児への対応

#### (1) 保育園調理業務に関する基本方針

当社は創業時からの理念「仕事には厳しく、人には温かく」を貫き、単に調理技術や人的資源を提供するだけでなく、「温かさ」「思いやり」を形にしてサービスすることを提供していく企業です。

子ども達の「生きる力」の源である【徳・知・体】の力を身につけ【夢と生きがいを持ち、自ら学び、考え、行動し、未来を創造する子ども】の港区教育目標を理解し、仕様書の内容を忠実に、ご関係者様と連携し、給食を提供して参ります。基本方針における、当社の取組みは以下の内容となります。

##### ▶基本方針における取組み内容

1. 「港区規定の仕様書」を遵守していく。
2. 命を預かっているという認識と行動(アレルギー事故防止、食中毒防止、安全面へのリスク管理)
3. 従業員の健康管理への徹底(感染予防策、健康診断や細菌検査の実施、ケガ防止)
4. 5Sの徹底(整理、整頓、清掃、清潔、躰)
5. 衛生管理教育の実施(計画的な従業員研修、業務中における注意点)

#### (2) 乳幼児の健康管理、増進への考え方、乳幼児への対応

乳幼児期の給食では、生涯に渡る食生活の基本となる重要な位置付けになることと考えております。

子ども達の健康はご家庭を始め、地域、保育園などの生活環境より多くの影響を受けることから、一人一人の健康を支える環境づくりに努めていくことが重要であると認識しています。

##### ▶健康管理、増進への取組み方針

1. 手作り調理にこだわりを持ち「港区の家庭」と同様な地域の味や文化を大切に調理を行います。
2. 嚥下、咀嚼の発達に合わせた食事対応を行います。
3. 食事への興味・関心を湧き立てる取り組んで参ります。
4. 心の成長を促す取り組みを行います。
5. 体の成長に合わせた食事への取り組みを行います。

##### ▶離乳食への対応

離乳食では食べるための基礎的な機能を形成していく重要な時期となります。保育士様と密な連携を図り、個々の状況を共有、把握しながら進めて参ります。

離乳食の開始時期では食品の初摂取における情報を理解し、野菜ダシの上澄みを提供していくことから始まり、完了期に移行していく段階で、豆腐程度の固さから歯茎でつぶせる程度までと各段階の目安に合わせて進めて参ります。

味付けは素材、だし汁を活かした味付けを中心とします。成長段階において、個人差があるため食事形態(固さや大きさ)を都度、調整しながら提供を行います。

##### ▶乳児食、幼児食への対応

乳幼児食では喉に詰まらせてしまわないよう大きさに注意すること、また子どもがかみ切れる固さで提供します。

乳児食と幼児食では食材の大きさ(小さじスプーンに収まる程度)を変え、年齢ごとに違う咀嚼力に合わせて調理します。

過去にもキャンディチーズの大きさを変更しての提供を提案したり、通常より大きいサイズで納品されたプチトマトの提供方法を適正な大きさにカットすることなど、柔軟な対応を心掛けてきました。

### 3 業務の実施

- (1) 保育園との協力体制
- (2) 着実な業務履行のための体制・仕組
- (3) 平常時と緊急時の本社、拠点事業所等からのバックアップ体制
- (4) 社員平均勤続年数、パート比率、社員・パート職員の定着率（23区内）、定着率を高める取組

#### (1) 保育園との協力体制

##### ▶園長先生、保育園職員様、保育課栄養士様とのコミュニケーション

関係職員様との連携（報告・連絡・相談）を図り、信頼関係を構築していくことが、安心・安全な給食提供において重要であると捉えています。月に1回以上行う定例的な会議を設けさせていただき、情報共有や品質向上といった、子どもを中心に考えた打合せを実施いたします。

**月に1度の定例会議事例：献立反省会/アレルギー会議/給食会議（本社巡回指導員も同席）**

##### ▶子ども達とのコミュニケーション

「保育園の一員」という認識を持ち、模範的な行動をとるよう指導しております。

1. 子ども達へ挨拶や会話を主体的に行ないコミュニケーションを図ります。
2. 季節の行事やクッキング（調理）指導を行います。
3. 子ども達と一緒に給食を食べて食に対して興味、関心をもってもらえるようコミュニケーションを図ります。
4. 保育園で栽培した野菜などを使用した給食調理を行います。

#### (2) 着実な業務履行のための体制・仕組

##### ▶業務責任者、栄養士、社員の適正な配置基準

仕様条件（資格、仕様条件）を満たす者であること、職員様との適宜、連絡・報告・相談が行えることを重視しています。勤務体制としては、基本的にシフト制で勤務し、献立や食数に応じて、全日程を適正に行えるよう配置いたします。専門性を要する離乳食やアレルギー食の業務は有資格者、経験者で行い安心、安全な給食の提供に努めて参ります。

**◆100食：社員3名 パート2名 ◆125食：社員4名 パート2名 ◆150食：社員4名 パート3名**

#### (3) 平常時と緊急時の本社、拠点事業所からのバックアップ体制

##### ▶平常時におけるバックアップ体制

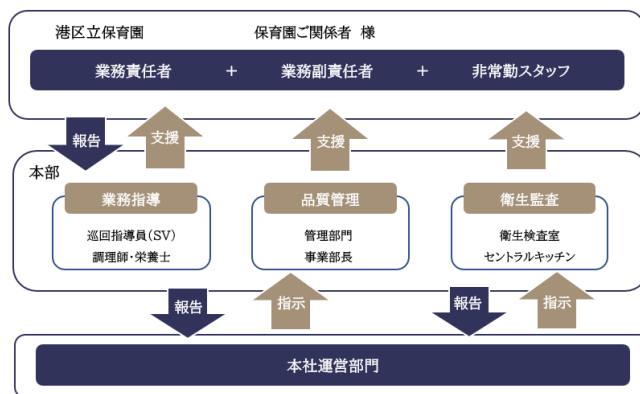
巡回指導栄養士による**月に2回以上の巡回**を行い運営状況を確認します。

- ・衛生管理状況
- ・給食調理工程状況
- ・職場環境（人間関係、健康状況）
- ・保育園からの課題、要望事項

##### ▶緊急時におけるバックアップ体制（欠員時）

1. 業務責任者より、担当SVへの判明時に連絡。
2. 担当SVと本部で連携をとり状況情報を集約。
3. 本部配属の調理師または栄養士12名に指示。
4. 本部より近隣事業所からの応援を依頼。（23区内54か所 学校及び保育園）
5. 本部よりセントラルキッチンへ応援の指示。（調理師5名 栄養士 3名）
6. 上記で手配が困難な場合には首都圏に配属する運営マネージャー（12名）より、選別し事業所へ向かいます。

【 対応イメージ 】



#### (4) 社員平均勤続年数、パート比率、社員・パート職員の定着率(23区内)

**◆社員平均継続年数：6.1年 ◆パート比率：74% ◆社員定着率：96% ◆パート職員定着率：88%**

##### ▶定着率を高める取組

1. エリア担当者の定期巡回、事業部長による年2回の個人面談を実施
2. 社内人事制度における処遇の変更：年に1回実施
3. 非正規社員から正社員への雇用制度（当社内での契約社員、準社員雇用は0人）
4. 有給休暇の取得推進（昨年実績：保育園事業部における取得率 90%以上）
5. 優秀社員、優秀事業所への表彰、報奨制度

## 4 衛生管理

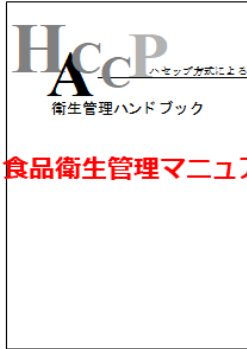
- (1) HACCPに基づいた衛生管理を行う為の取組
- (2) 検査・講習等の実施

### (1) HACCPに基づいた衛生管理を行う為の取組

#### ▶衛生マニュアルの整備

厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を保育園給食業務に必要な要点と当社が長年に渡り蓄積したノウハウをHACCP手法に基づき、まとめた当社独自の「食品衛生管理マニュアル」を整備し、指導を行っております。HACCPに基づく衛生管理を実践する為、衛生管理計画表を作成し、一般衛生管理の遵守及びHACCPにおける重要管理点を設定します。

その上で衛生管理実施記録表を用いて適切な管理と記録を行い、衛生管理の「見える化」「記録化」を実行します。



【 食品衛生管理マニュアル 】

食品衛生管理計画表	
管理項目	管理内容
1. 食品の調達	食品の調達先を定期的に評価し、信頼性の高い業者を選定する。
2. 食品の検品	食品の検品を実施し、品質・衛生状態を確認する。
3. 食品の調理	加熱調理食品については中心部まで充分加熱し、食中毒菌等を死滅させる。
4. 食品の冷却	加熱調理後の食品は速やかに冷却し、二次汚染防止を徹底する。
5. 食品の保存	食品の保存温度を適切に管理し、賞味期限・消費期限を厳守する。
6. 食品の提供	食品を提供する際は、適切な衛生管理を行い、食中毒菌の付着を防ぐ。
7. 食品の廃棄	食品の廃棄は適切に行い、衛生管理を徹底する。

【 衛生管理計画表 】

衛生管理実施記録表	
実施項目	実施内容
1. 食品の検品	検品実施日時、検品結果、検品担当者
2. 食品の調理	加熱調理食品の中心部温度測定結果、冷却時間記録
3. 食品の保存	食品の保存温度記録、賞味期限・消費期限管理
4. 食品の提供	食品提供時の衛生管理状況記録
5. 食品の廃棄	食品廃棄日時、廃棄場所記録

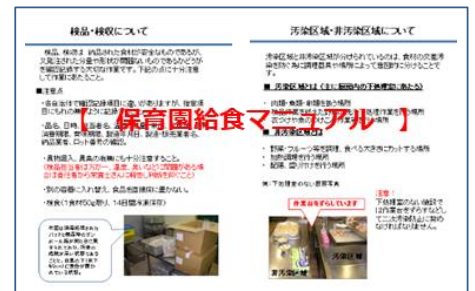
【 衛生管理実施記録表 】

#### ▶衛生管理における重要管理事項

1. 原材料受け入れ及び下処理段階における管理を徹底します。
2. 加熱調理食品については中心部まで充分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む。以下同じ。)を死滅させます。
3. 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底します。
4. 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底します。

#### ▶具体的な取り組み

- ・個人の体調管理の記録(同居人を含む)
- ・調理器具の取り扱い方法
- ・加熱時、冷却時の温度管理
- ・洗浄、清掃実施の管理
- ・ドライ運用への取り組み
- ・食材の交差汚染への注意点
- ・手洗い実施のタイミングを徹底
- ・検品、検収、下処理段階の管理
- ・冷凍、冷蔵庫の温度管理
- ・使用水道水の日常点検
- ・感染症防止の行動指標
- ・廃棄物への取り扱い



【 保育園給食マニュアル 】

### (2) 検査・講習等の実施

#### ▶健診・細菌検査の回数

- ・健康診断を定期定期(年2回)に受診します。(8月と2月)
- ・腸内細菌検査は毎月2回行い、その項目は赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157等を行います。
- ・ノロウイルス検査については10月から3月の期間月に1度、全従業員を対象に実施します。

#### ▶本部巡回指導員による衛生指導:月2回以上実施

調理従事者が衛生的な業務を実施できているか、また衛生記録を適正なタイミングで記録できているかを確認します。作業に対する注意点が見受けられた場合は随時、指導員より教育指導を実施しております。

#### ▶外部衛生検査、社内衛生検査の実施:年2回

外部衛生検査会社と社内衛生検査室による検査を実施しております。

主な検査項目は検体検査を行ない結果を数値化し、社内全体で共有をしております。



## 5 人材育成

- (1) 保育園給食における基本的な調理技術
- (2) 従業員の教育・研修等の実施

### (1) 保育園給食における基本的な調理技術

#### ▶調理技術の向上に向けた取組

当社では調理担当者が味が変わってしまわないよう、安定的な味付けが提供できるよう取り組みます。安定した美味しい給食の提供には**調理マニュアルに準じた知識・技術の習得と「手間」を惜しまず**、乳幼児の喫食状況に合わせて野菜の大きさ固さを職員様と情報を共有しながら、対応していくことが重要であると考えています。

年1回以上行う調理研修会では、参加者全員が同じ献立を調理し、試食と発表の機会を設けながら取り組みます。「カレー」や「出汁の取り方」、「芋類の調理方法」など調理方法によって個人差が出やすい献立を題材としています。

#### 【 カレーの調理研修会 】

#### 【 調理マニュアル 】



### (2) 従業員の教育・研修などの実施

#### ▶教育・研修の基本的な方針

従業員こそ財産であるという考えのもと、「**主体的に考え、気づき行動できる人**」の育成を基本方針としております。その上で当社の考える従業員教育の軸として「**知識・技術の習得**」「**コミュニケーション能力における共通認識**」という2つの軸を重要項目として、教育や研修を積み重ねております。

ひとつ目の「**知識・技術**」については、保育園で勤務する以上は当然備えておくべき項目として、具体的な内容を繰り返し行います。主な内容として、調理技術、衛生管理、給食事故防止対策といった、基本的な知識と技術習得に取組みます。ふたつ目の「**コミュニケーション能力**」については、人と関わり円滑に仕事を進めていくために、ひとつ目の「**知識・技術**」とは反対に、抽象的な課題を言語化し、社内での共通した価値観を揃えていくことを目的に取り組んでおります。

#### ▶知識と技術習得の具体的な取組

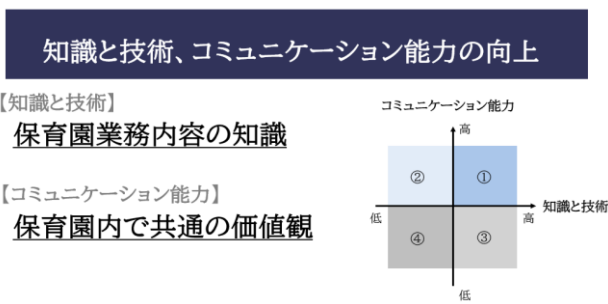
個人の技術や知識不足を補うために「業務習熟度確認表」を活用し、担当SV、熟練指導者による個別指導を行います。保育園で行う業務を200以上の項目に分けて、個人別に現状の業務スキル、理解度を図ることを目的に活用しています。内容について現場責任者、担当SVで対象従事者の課題を共有し、取り組む方向性とアクションプランを決定した上で、従業員の進捗状況に沿った、専門的な指導を実行しております。

#### ▶コミュニケーション能力の向上に向けた取組

安定した給食提供においては、安定した従業員の定着が重要であると考えております。人間関係における退職を防止するため、毎月行う研修テーマのひとつに、コミュニケーション能力向上に向けた取組みを実行しております。題材：相談と報告の正しい使い分け、質問をする時の注意点、仕事を教える側と教わる側の注意点 など

#### 【教育・研修の基本的な方針】

#### 【研修計画】



採用内定者	初年度	勤務2~4年目	勤務5年目以降
①勤務前研修	②新人研修	③中堅社員研修	④チーフ研修
	企業理念、基本的マナー、コミュニケーション能力	衛生管理研修：毎年2回実施	労務管理、チームワーク
		事故防止研修(アレルギー、食中毒、異物混入対策)：毎月実施	
		調理研修：毎年1回実施	
		個人情報保護研修：毎年1回実施	
		コミュニケーションスキル：毎月実施	
		各種外部研修参加	

## 6 食育

- (1) 食育に対する考え方
- (2) 食育への取組

### (1) 食育に対する考え方

保育園給食では単に栄養を摂取するだけでなく、「食を営む力」の基礎を**培うことを目標**として実施します。

そのためにも給食を通して、**食事が楽しい場所**であることを伝え、心身の成長を促す取り組みが大切であると考えています。なぜならば、乳幼時期における「食事」は人格の基礎が、出来上がっていくことから、まずは食事の楽しさを伝えていくこと、興味・関心を高めていく取り組みを実行して参ります。

このような考え方を基に、食育への実践には調理従事者だけでなく、保育園園長先生をはじめ、ご関係者様との連携は不可欠であるため、現場従事者、本部SVが皆様との積極的な意見交換を行い、安心・安全な良質な保育園給食運営に努めて参ります。



### (2) 食育への取組

#### ▶食育活動における具体的な取組み内容

1. **子ども達と一緒に給食**を食べて、ふれあいを通した楽しく、「食」に興味・関心をもってもらう取組みを実施いたします。
2. 各クラスへ伺い、給食内容や食材など**子ども達へも分かりやすく、説明**を実施いたします。
3. 保育園で栽培、収穫した野菜を給食のメニューに取り入れて、提供いたします。
4. 保護者様にご参加いただける料理教室、体験教室の実施にご協力いたします。
5. 「魚の解体ショー」などの専門料理人による、イベントを実施いたします。



#### ▶保育園職員様とのご協力について

保護者様向けの試食会、アレルギー面談、説明会などに積極的に参加させていただきます。

ご参加時、保護者様へは、子ども達へ安心・安全な美味しい給食を食べてもらう取組みについてご説明させていただきます。主には衛生管理における注意点や、子ども達の好き・嫌いが減る調理方法など、**ご家庭での課題に沿った内容**に心掛けてご説明いたします。また、アレルギー面談では調理ポイントのご説明より、ご理解の促進にご協力させていただきます。

#### ▶保育園行事食における取組みについて

1年間を通じた行事食では、**子ども達にとっておいしくて、楽しい思い出**として残るように味や見た目にもこだわった調理を行います。

**子ども達が自然と給食のことを話題にしていける環境作り**のため、四季折々の旬の食材を生かした、おいしくて楽しい給食の提供を実施して参ります。また、行事食以外に保育園行事へも参加、ご協力をさせていただきます。

これまでの実施事例として、入園式や卒園式での 受付、誘導係や運動会でのゴールテープ係などを実施させていただきました。我々従業員一同も、ご関係者同様に子ども達の成長を喜び、保育園で勤務する従業員であるという自覚を強め、より良い給食提供へ反映していくと考えています。





## 7 アレルギー対応

(1) 食物アレルギー誤食等の事故状況（平成30年4月～令和5年8月）

※事故件数を年度ごとにご記入ください。その際、併せてその年度の受託保育施設数（全国）を母数としてご記入願います。

(2) 食物アレルギー事故の予防体制と発生時の対応

(1)食物アレルギー誤食等の事故状況(平成30年4月～令和5年8月)

期間中のアレルギー誤食事故はありませんが、平成27年5月に保育園で小麦粉アレルギーを起因とする誤食の事故が発生しました。

(2)食物アレルギー事故の予防体制と発生時の対応

### ▶アレルギー事故の予防体制

**保育園全体のアレルギー会議への出席:月に1回**

保育園様とアレルギー対象者、アレルゲン物質、給食提供内容についての照らし合わせを行います。

**従業員間における週間献立打合せ:週に1回**

従業員(社員)同士でアレルギー対象者、アレルゲン物質、給食提供内容の確認を行います。

**従業員間での作業工程打合せ:前日中**

前日に従業員(社員)同士で翌日のアレルギー内容を確認の上、アレルギー対応時、除去食、代替食のメニュー、作業工程、作業動線、各作業の担当者を確認します。

**出勤者全員で当日の業務内容の打合せ:当日の朝礼時**

当日のアレルギー内容、対応内容、各担当者を読み上げて、全員で確認を行います。

### 提供前の確認作業

- ・アレルギー食は**通常食より先に調理**をします。(専用器具の使用)
- ・アレルギー食の**盛付けを一番初め**に行ないます。
- ・盛付け後は迅速にラップをかけます。
- ・提供前には二人以上で**ダブルチェック、声出し指差し確認**を実行します。
- ・配膳時に職員様へ伝達と確認を行います。

#### アレルギー食、上膳前の確認項目

1. トレイの名前とプレートの名前確認
2. アレルゲン物質、除去項目確認
3. 提供品目と食事形態の確認

#### 声だしのタイミング

1. 検品・検収時、対応食材のラベル
2. 調理作業中、代替食を作る時
3. 除去食を抜き取る時
4. 調理業務を引き継ぐ時
5. アレルギー食を焼き始める時
6. アレルギー食を盛り付け始める時
7. アレルギー食を専用トレイにセットした段階で、アレルギー担当者と指示書を用いて指差し確認の徹底

### 【 アレルギー対応における注意点 】

- ① 職員様との円滑なコミュニケーションを図り、情報共有の速度と連携
- ② 調理当日までの詳細な打ち合わせと、業務担当者の明確化
- ③ 作業確認時のダブルチェックの徹底(担当者以外の確認者)
- ④ 声出し確認の確実な実行(該当食材がない場合の声出し)
- ⑤ 各作業工程における危険作業の洗い出し(本部巡回作業時)
- ⑥ アレルギー知識、危機管理意識の向上(社内研修)

### ▶食物アレルギーについての従業員教育(研修等)

アレルギー対応食の**ルール**の周知、**危機管理意識向上**、**個々のレベルアップ**を**目的**に教育を実行しております。パート従業員を含めた全従業員へ分かりやすく作られた基礎編から、調理従事者を対象とした実践編までの教育ツールを作成し、従事者全員を対象に**年1回以上のアレルギー講習の参加を義務**付けております。

### ▶発生時の対応について(社内緊急対応マニュアルの実施)

1. 発生後、即時本部担当者より、担当栄養士、園長先生へ報告し、ご指示に従います。
2. 本部担当者は現地へ急行し、業務責任者とともに対応にあたります。(現地到着時間目安は1時間)
3. 原因の調査、被害状況の特定にあたります。
4. 事故対策本部、本部担当者、現地従業員と原因を特定し、改善策を立案します。
5. 報告書による改善策をご関係者様へ共有、ご承認後に改善策の実行と、経過確認を行って参ります。



## 8 食中毒等の対応

(1) 食中毒、異物混入等の事故状況及び行政指導の状況(平成30年4月～令和5年8月)  
 ※食中毒、異物混入の事故状況をそれぞれ年度ごとにご記入ください。その際、併せてその年度の受託保育施設数(全国)を母数としてご記入願います。

例) 異物混入等 ○年度/髪の毛○件、ラップ片○件、... /○園

※行政指導の有無と内容をご記入ください。

(2) 食中毒、異物混入等の事故に対する予防体制と発生時の対応

### (1) 食中毒、異物混入等の事故状況及び行政指導の状況(平成30年4月～令和5年8月)

#### ▶食中毒事故の件数

行政指導を受けた食中毒事故の発生はございません。

#### ▶異物混入事故の発生件数 ※令和5年8月時点で行政指導はありません。

平成30年 4件/10園(内訳)ビニール片 1件 羽虫 2件 魚の骨 1件

令和元年 2件/9園(内訳)植物の繊維 1件 髪の毛 1件

令和2年度 2件/9園(内訳)ビニール片 1件 髪の毛 1件

令和3年度 4件/9園(内訳)ビニール片 1件 髪の毛 1件 羽虫 1件 木片 1件

令和4年度 2件/9園(内訳)魚の骨 2件

令和5年度 4件/11園(内訳)ビニール片 1件 髪の毛 1件 魚の骨 1件 鶏肉の骨 1件

### (2) 食中毒、異物混入等の事故に対する予防体制と発生時の対応

#### ▶事故の予防対策(異物混入)

アレルギー事故防止対策と同様に異物混入対策についても、厳正な対策と実行力が重要となります。当社では先ず異物になるものを厨房内に入れないことが前提であると考えています。1年に一回以上、社内研修を実施し、「異物混入対策の社内ルール」を基準に以下、具体的な内容を確実に実行をしていきます。

#### 【異物混入対策の社内ルール】

##### ① 厨房内への持ち込み禁止物の徹底

鉛筆・シャープペンシル・クリップ・ホチキス・マグネット(小) など

##### ② 作業前や作業後を含む、全ての工程において異変がないかの確認の徹底

厨房機器、調理道具が破損箇所がないか、異物の付着がないか など

##### ③ 5S(整理・整頓・清掃・清潔・しつけ)の実施



#### 【具体的な内容】 ※混入事例より、一部抜粋

◆ビニール袋の開封方法:ハサミをあまり動かさず、最後までビニール袋を切り落とさないこととしています。

◆髪の毛の混入防止 :業務開始前、盛付け前に粘着ローラーを2名体制で行います。

◆ラップ片の混入防止 :色つきのラップ(青)を使用します。また使用前、使用後の切り口部分の目視確認を行います。

◆葉物野菜の取り扱い :切菜後に再度、溜め水での流水洗浄を行います。

#### ▶事故の予防対策(食中毒)と対応事例

大量調理施設衛生管理マニュアルにある「調理工程における重要管理事項」を危害分析(HA)に基づく重要管理点(CCP)に設定して点検・記録を行うとともに、作業手順を遵守して以下の項目を重点に食中毒予防に努めます。

◆食品の取り扱い:検品、下処理段階における管理(検収記録簿)、原材料及び調理済食品の定期検査(年2回)行います。

◆個人衛生:個人別健康チェック表へ記入します。「体温」「下痢の有無」「嘔吐」同居人に同様の症状がないか記録します。

◆手洗いの重要性:手洗いマニュアルに沿った、適切なタイミングでの手洗いを確実に実行します。

◆二次汚染防止:調理器具、使用区分を作業ごとに区分けします。加熱済食品と肉類などの器具が混合しないようにします。

◆温度管理:加熱後や冷却時に食材の温度を測り記録を残します。その他にも冷凍、冷蔵庫、検品時の温度も記録します。

#### ▶事故発生時の対応(青字は事故対応時のポイント)

前項のアレルギー事故対応と同様に社内緊急対応マニュアルに沿って、対応を実施いたします。

- ・迅速な報告、連絡、相談 ・被害者様への対応 ・緊急対策本部の設置 ・現場の洗浄と消毒 ・保健所への協力
- ・正確な情報収集と本質的な課題の抽出 ・ご関係者様への報告と改善案の提示 ・改善業務の実施と経過報告