

企画提案書

様式4

事業者名《 株式会社NECライベックス 》

審査項目	提案内容
(1) 本社所在地	東京都港区三田一丁目4番28号(三田国際ビル)
(2) 資本金額	100,000千円
(3) 加盟団体	<ul style="list-style-type: none"> ・(社)日本給食サービス協会 ・(社)関東学校給食サービス協会 ・(社)日本食品微生物協会 ・(社)集団給食協会 ・みなと集団給食研究会(会長) ・(社)東京都食品衛生協会
(4) 23区内事業所数	79事業所
(5) 23区内事業所従事者数	1,025名(内 社員 376名 / パート社員 649名)
(6) 社員平均年齢	43.2歳
(7) 代行保証制度	(社)集団給食協会 業務代行保証(平成32年2月29日迄)
(8) 加入保険	<ul style="list-style-type: none"> ①三井住友海上火災保険(株)国内CGL賠償責任保険付保証証明書 ②三井住友海上火災保険(株)アンブレラ賠償責任保険付保証証明書
(9) 保育園給食の事業の特徴・展開	本部からのきめ細かな給食調理業務へのサポート体制の展開、緊急時に迅速なバックアップが可能な体制から、本社(港区)を中心として東京23区内および横浜・川崎エリアでの保育園、こども園および学校給食の給食調理業務受託を目指しております。
(10) ISO取得状況、環境問題への取り組み プライバシーマークの取得状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ISO取得状況 1988年10月ISO14001認証取得/2013年3月ISO22000認証取得 ・環境問題への取り組み 環境に配慮したサービス事業推進のための重点的な取り組み (1)健康支援活動の推進 (2)省エネルギー及び省資源の推進 (3)廃棄物の削減及びリサイクルの推進 (4)食事ロスの低減 (5)環境に配慮した商品の販売促進 ・プライバシーマークの取得状況 2008年2月 プライバシーマーク取得
(11) ワーク・ライフ・バランス推進の取り組み 認定状況	認定については応募対象外(常時雇用する従業員が300人以上のため)となりますが、以下取組を行っております。 育児と仕事の両立推進(育児休職、育児短時間勤務制度の導入) 介護と仕事の両立推進(介護休暇、介護短時間勤務制度の導入) 職場における女性の活躍推進(積極的な管理職登用)
(12) 保育園給食受託区数	8区 (港区2園、品川区4園、目黒区1園、杉並区3園、新宿区1園、足立区3園、荒川区1園、江戸川区2園)
(13) 保育園給食受託保育園数	17園
(14) 現在受託している保育園名(23区内)	港区立本村保育園(104食平成25年4月から)港区立麻布保育園(154食平成25年4月から)品川区立品川保育園(158食平成16年4月から)品川区立東大井保育園(119食平成15年4月から)品川区立八潮西保育園(100食平成15年4月から)品川区立東中延保育園(110食平成29年4月から)目黒区立げっこうはらこども園(110食平成26年4月から)杉並区立永福南保育園(107食平成19年4月から)杉並区立天沼保育園(101食平成20年4月から)杉並区立本天沼保育園(101食平成27年4月から)新宿区立四谷子ども園(167食平成27年4月から)足立区立大谷田第二保育園(110食平成19年4月から)足立区立千住あずま保育園(146食平成20年4月から)足立区立第二日ノ出町保育園(116食平成26年4月から)荒川区立第二東日暮里保育園(122食平成26年4月から)江戸川区立平井第二保育園(60食平成28年4月から)江戸川区立臨海第一保育園(93食平成29年4月から)
(15) 事業者組織図(役割・関連)	<p>【組織図】 2017年4月1日現在</p> <p>※保育園給食を担当する部門は、本社フーズアンドケイタリング事業部内の第三部が担当しております。第三部に所属している担当エリアマネージャーが、責任者や現場をサポートいたします。</p>

事業者概要

1

※(4)、(5)、(12)、(13)、(14)は、平成29年4月1日現在の状況を記入してください。

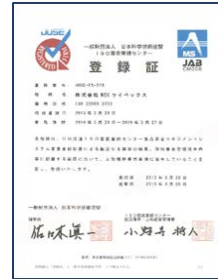
(1) 保育園給食調理業務に関する基本方針

乳幼児期は「食を営む力」の基礎を培い、さらに「生きる力」につなげるための重要な時期です。その大変重要な時期の食事に携わるにあたり、保育園の食育の取り組みや子どもについて理解し、食事の提供と保育を結びつけた業務を行うことが、なにより大切であると考えています。保育園給食が、現在の子どもたちの成長はもとより、生涯の食習慣や嗜好を形成するため非常に重要な食事であると認識し、私たちは衛生的でおいしく楽しい給食提供を週し、子どもたちの心身の成長や発達のお手伝いをしたいと考えています。

単に献立通りに調理するだけでなく、調理を担当する私たち自らが子どもたちとふれあうことにより勉強し、子どもたちも食を通じて様々なことを経験し、学び、体だけでなく心健やかに成長・発達してもらいたいと考えています。当社従事者も保育・子育て・地域貢献に携わる者として、園の全ての活動に協力してまいります。

事業方針としては、以下の6点をあげております。

- ① HACCP概念に基づいた衛生管理
- ② 経験豊富な社員配置による質の高い給食の提供
- ③ 保育園および地域に密着した運営
- ④ 食育の積極的推進
- ⑤ PCの活用による情報の共有化と運営管理の効率化
- ⑥ 積極的な環境管理の推進



ISO22000認証登録



当社は創業以来47年間にわたる「食中毒事故ゼロ」の実績とノウハウをもとに、自社の細菌検査システムを活用した清潔かつ科学的な運営により、信頼性の高い食事で「安全・安心な給食」を提供していきます。

また、当社は2013年3月に、主要クライアントの食堂でISO22000を取得いたしました。このノウハウをもとに保育園給食の衛生管理水準が更に高いものとなるよう取り組んでいます。

さらに上記に加えて、子どもたちとのコミュニケーションも非常に重要だと考えております。

“毎日、喫食の様子を見に伺う”“朝夕の挨拶”はもちろんのこと、“子どもへの声かけ”“調理教室の実施”や“収穫した野菜の下処理をお手伝いしてもらう”など、子どもたちとのふれあいを大切にし、保育園行事へも、積極的にご協力やご提案をしております。

「給食大スキ！」とっていただくことが、私たちにとって**“やりがい”**であり**“ご褒美”**です。

貴区の【給食の目標】である

- ① 食物に対する関心を高め、食べる意欲を育てる。
- ② 食を通して自分の体を守る力を伸ばせるように働きかける。
- ③ 皆で楽しく食事をして、望ましいマナーを身につける。

の実現に向けて、私たちも、全力をあげて一緒に取り組んでまいります。

2 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. 身体発育のための食事の重要性

乳幼児期は、身体発育と共に、運動機能、手指の微細運動、脳、神経機能などが急速に発達していきます。栄養バランスの整った給食は、子どもたちの健康を維持・増進し、発育・発達のために非常に重要です。また、発達に応じた食事形態で食事を提供することで、運動機能や心の成長が大きく助長されます。私たちは、きめ細やかな気配りで子どもたちの心身の成長のお手伝いをしていきます。

2. 食べる機能、味覚の発達に対応した食事の重要性

この時期に、どのような食事をどのように摂るかは、子どもの食行動に大きな影響を与え、その後の食習慣の方向付けにも影響していきます。給食を通して「栄養摂取という観点だけでなく、食べることの楽しさや、コミュニケーションを学ぶ」「薄味で素材の味を活かした料理で幅広い味覚を作り上げる」「様々な食品や料理で偏らない嗜好の形成をしていく」。私たちは、それらの支援をしていきます。

3. 食欲を育む生活の場としての食事の重要性

子ども、特に乳児は空腹感で泣く、お腹いっぱいミルクを飲んで満足する。といった事から生活リズムを作っていきます。個々の子どもの生活リズムに配慮しながらの食事提供を心がけていきます。

4. 精神発達のための食事の重要性

大人と子どもの相互の関わりが、十分に行なわれることによって安心感や信頼感が育まれます。私たちも積極的に喫食時間にクラスに伺い、「おいしいね」と声をかけ、食への満足感を共感・共有します。日々のコミュニケーションの中から、子どもたちの心の成長をサポートしていきます。

(1) 保育園との協力体制

(乳幼児とのコミュニケーション等への考え方/園長、保育士、栄養士との連携/保育園の職員の一員としての認識)

1. 日々のメニュー表を作成し、季節を感じさせるサンプルケースの飾り付けを提案させていただきます。
 - ・サンプルケースを飾り、メニュー表を掲示することにより、本日の給食内容が目に留まるようになります。園児と迎えに来た保護者との間でも給食の会話が弾みます。「今日のおやつすごくおいしかったんだよ!」「本当ねおいしそうね」「今度家でも作ってね!」……給食から親子の会話へとつながり、そして食への興味もきっと強くなるはずです。
2. 挨拶がコミュニケーションの基本と考え、毎日元気な挨拶を励行します。
 - ・園児、園職員、保護者の方々にも毎日元気な挨拶をしコミュニケーションを深めます。
 - ・当社従事者は、保育園職員の一員として身だしなみやふるまいなどに留意し、子どもたちの模範となるよう指導しております。
 - ・言葉使いや行動に留意し、保育園のルールを厳守いたします。
 - ・園外においても上記同様、保育園職員として自覚を持った行動を心がけます。
 - ・子どもたちの危険な行動やルールを外れた行為を見かけたときは、声かけし危険を回避します。
3. 喫食状況を確認し、子どもたちとのふれあいの時間をつくります。
 - ・喫食時間に当社従事者が、毎日クラスを巡回し、喫食状況(おいしく食べているか、食材の形状、固さ、大きさは適切かなど)を確認し、また配膳のお手伝いをすることで、子どもたちとのふれあいの時間を作り調理の工夫や改善につなげます。また、調理方法、食材知識、食事マナーなどの子どもたちの質問にもお答えします。
4. 園栽培の食材等を使用した給食提供など、積極的に協力してまいります
 - ・子どもたちが収穫した野菜等を給食で提供することによって食への興味だけでなく、栽培する楽しさや自然とのかかわりを学んでいただけます。
 - ・時には、とうもろこしの皮を剥くお手伝いをお願いするなど、こどもたちに楽しみながら”食”に関心を持つきっかけ作りをしてまいります。
 - ・園児対象の調理保育は、保護者の方々への講習会など、食事作りへのかかわりを通して、ふれあうことが出来る大変良い機会であると考えております。ご提案、ご協力させていただきたいと考えております。
5. 保育園行事(入学式、卒業式等)に積極的に参加させていただきます。
 - ・保育園行事への参画は、子どもたちや保護者の方に顔を覚えていただく大切な機会であると考えております。
 - ・運動会などの大きな行事の際は、受付等のお手伝いもさせていただきます。
6. 地域住民の方とのコミュニケーションの場にも積極的に参加させていただきます。
 - ・地域住民の方との良好な関係は不可欠です。行事や夏祭りなどの際の参加は、コミュニケーションを強める大変良い機会であると考えております。積極的に参加し、交流を深めていきます。
7. 保育園保護者試食会へ積極的に参加させていただきます。
 - ・子どもたちが普段食べている給食は、「どういう人が」「何に注意しながら」「どのような思いを持って」「どんな給食を作っている」のかを知っていただくことにより、保護者の皆さんにもご安心していただける大変良い機会です。積極的に参加させていただきたいと考えております。
8. 園の避難訓練に参加させていただきます。
 - ・保育園の避難訓練にできれば毎回(ただし、調理時間が重なる場合は可能な人数のみ参加)積極的に参加し、子どもたちの命を守るお手伝い出来るように訓練いたします。
 - ・園内の消火器やAEDの設置場所を確認し、給食室内の火災を想定した独自訓練を実施しています。
9. 園長、保育園の職員とのコミュニケーションを積極的にはかります。

業務責任者からの、園長、保育士、保育課栄養士との日常的な報告、連絡、相談が非常に重要です。些細な事でも自己判断せず、報告・連絡・相談を行ないます。調理については、事前に栄養士との打合せを十分に行ないます。特にアレルギー対応食や離乳食については栄養士ばかりでなく、園長、保育園の職員とも念入りに行いミスの無いように調理していきます。また、給食について気づいた点、子どもたちの様子、食べ方等、保育士からのご意見、アドバイスも重要な情報です。ご意見を伺い次からの給食に反映していきます。



業務の実施

3

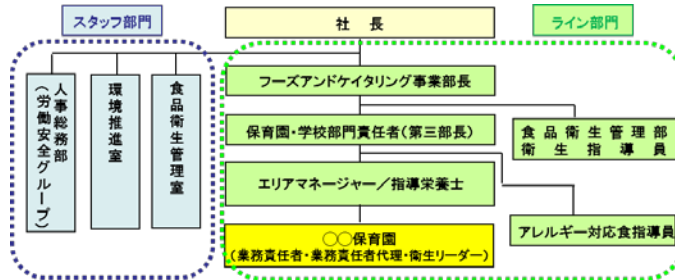
(2) 着実な業務の履行ができるか(適正な職員配置による執行体制、作業工程の遵守、各種確認の徹底等)

1. 貴区仕様書に適合した人員を配置し、確実な業務の履行を行います。
2. 仕様書や作業基準、衛生基準、アレルギー対応マニュアル等の読み合わせと、一日の流れ、作業分担等を事前に業務責任者から説明し、従事者が互いに作業内容を確認・共有します。
3. 貴区仕様書に則った作業により安全・安心な給食の提供を行います。
4. 具体的には、作業指示書(献立)をベースとした作業工程に従事者全員で共有し、子どもたちにおいしいと言っていただけの給食の提供に努めます。
5. 検収から下処理、調理、盛付け、配膳に至る各作業においてポイントポイントでの確認チェックを確実に実行してミスの無い作業を心掛けています。特にアレルギー対応では、ポイントとなる作業は二重チェックを確実にを行い、最終チェックは責任者が必ず実施するよう指導しています。

(3) バックアップ体制(従事職員との連携・本社・拠点事業所からの支援体制)

当社は、現場を運営するライン部門とその活動を管理・監督するスタッフ部門で構成されています。ライン部門では責任者、副責任者による現場での日常の管理に加えて、保育園給食事業全体を直接サポートするエリアマネージャーを配置しています。さらに、食品衛生管理部衛生指導員、アレルギー対応食指導員などが定期的に現場点検を行い安心・安全の徹底に努めています。

一方、その活動を全社的観点から管理・監督する食品衛生管理室、環境推進室、人事総務部内の労働安全グループなどのスタッフ部門が教育や定期巡回により日常のラインの活動を監査・サポートしています。このようにライン/スタッフが両輪となって保育園給食調理業務の安心・安全を担保し、円滑に業務遂行できるような体制を敷いています。



審査項目及び提案内容

(1) 衛生管理(健診・細菌検査の回数/指導員の有無等/衛生マニュアルの有無)

- 健康診断:年2回実施/腸内細菌検査(赤痢・腸チフス・パラチフス・サルモネラ・大腸菌O157O111):月2回実施
- 当社は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」と「自治体仕様書」に基づき、HACCP手法を取り入れ作成した「保育園給食食品衛生ルールブック」にそった衛生管理を指導・実践しています。また、管理栄養士資格を持った食品衛生管理部の衛生指導員が年2回以上、現場の巡回指導と点検を行い、実際の従事者の動きを見ながらポイント指導を行っています。その際「手指・料理・器具等のふき取り検査」を実施し、自社食品衛生検査室にて、微生物検査を行います。微生物レベルでの衛生状態を確認することで、毎日の安心につなげています。



食品衛生管理室での微生物検査

3. 衛生リーダー制度

- 責任者は、拠点長として責任をもって衛生管理に取り組んでいます。
 - 責任者に加えて、食品衛生の推進のために責任者とは別のメンバーを“衛生リーダー”として任命しています。
 - 衛生リーダーは、責任者とスクラムを組んで衛生ルールの徹底や従事者教育の推進、日々の改善活動の中心となり、職場衛生のレベルアップに取り組んでいます。
 - 食品衛生のレベルアップには、一人ひとりの意識向上が非常に重要です。衛生リーダーを副責任者以下のメンバーに任せることで自発的な改善が進み、協力体制が強固なものになる等成果を上げています。
- ※海外渡航者は、帰国直後にコレラ菌を含む腸内細菌検査を実施し、陰性結果にて出社を許可しています。

審査項目及び提案内容

(1) 人材育成(従事者の教育指導、訓練、研修内容、研修回数等)

教育・訓練は、重要課題のひとつと位置づけております。入社時教育からはじまり、必要な時期に適切な研修・教育を実施することで人材育成を図り、質の高い給食を提供してまいります。

【 ○・・・全員対象 △・・・一部対象 】

1. 教育体系

教育内容	頻度	責任者	副責任者	社員	パート
入社時教育	随時	○	○	○	○
会社概要・入社手続き					
会社のルールと職場の基本					
保育園給食とは・CSR					
食品衛生・安全・保育園仕様書					
食品衛生講習会(社内)	3回/年	○	○	○	○
衛生講習会(協会・自治体)	1~数回/年	○	○	○	○
アレルギー対応食研修会	1回/年	○	○	○	○
仕様書・ルールブック読み合せ	随時	○	○	○	○
理解度テスト(衛生/安全/アレルギー)	各2回/年	○	○	○	○
基礎調理(ルウ・だし・離乳食など)	2回/年	△	△	○	△
ベーシックメニュー	数回/年	○	○	○	△
特殊メニュー・新メニュー	数回/年	○	○	○	△
チームワーク(メタ/メン)	2回/年	△	△	○	○
コミュニケーション	1回/年	○	○	△	△
マネジメント(労務・人事・安全他)	6回/年	○	○	△	—
コンプライアンス	1回/年	○	○	○	○
個人情報保護	1回/年	○	○	○	○
情報セキュリティ	1回/年	○	○	○	○
環境管理	1回/年	○	○	○	○

2. 教育内容

①入社時教育

- ・入社時は、当社をよく知ってもらい、保育園給食で働く従事者としての心構えなども盛り込み話します。
- ・衛生(安全)教育については、当社食品衛生管理部の指導員が担当しています。
- ・社長方針やCSRについては、DVDで共通の情報を提供できるようにしています。

②食品衛生講習会(7, 12, 3月)

- ・従事者全員を対象に食品衛生講習会を年3回開催。当社食品衛生管理部と専門分野の外部講師を招き、専門的な講習と指導を行います。

③アレルギー対応食研修会

- ・従事者が、食物アレルギーについて正しく理解し、保育園の方針に協力していくことを基本としています。
- ・アレルギー対応食をテーマとした研修会を取り入れ、様々な情報を共有するとともに、食物アレルギーへの理解を深めています。
- ・「食物アレルギーの基礎的知識」から「アナフィラキシー防止対応」や「代替食による対応例」など、アレルギー対応食を確実に実施するため、くり返し教育をしています。

④マネージメント教育(労務・人事・安全衛生他)

- ・職場管理のポイントや、労務・人事・安全衛生管理の教育を、責任者・副責任者対象に実施しています。「部下への配慮」や「日常のコミュニケーションのとりかた」「報告・連絡・相談の重要性」などを、事例発表やグループディスカッションなどを行いながら、参加型研修を実施しています。
- ・責任者・副責任者候補生には、作業工程表・作業動線図作成や責任者・副責任者の役割などを含めたカリキュラムが組み込まれます。

⑤調理研修会

- ・調理研修会は、経験年数等により参加者を選別し、調理の基礎から応用までの研修を行っています。
- ・参加者は、研修会を通して調理技術を習得するだけでなく、職場を越えた縦横のつながりを強くし、人間関係の構築に役立っています。

●調理の基礎

入社1～2年生など経験の少ない社員を中心に、だしのとり方やルーの調理など調理の基礎を学ぶ研修や離乳食の研修などを実施しています。



●おやつ・スイーツ

責任者・副責任者クラスの社員には、おやつで提供する、ケーキやパンの研修を実施しています。保育園経験の長い、ベテラン社員からケーキやパン調理のノウハウ・テクニックを教してもらっています。



(2) 社員平均勤続年数、パート比率、社員・パート職員の定着率(離職率)

- ・社員平均勤続年数: 11.9年
- ・パート比率: 74.8%
- ・社員の定着率(離職率): 定着率89.8% 離職率10.2%
- ・パート職員の定着率(離職率): 定着率72.3% 離職率27.7%

(3) 社員、パートの定着率を高める取組み

調理業務は、一人で完結する仕事は一つもありません。検収・下処理・仕込み・調理・配膳・・・とバトンが渡され、料理が完成されていきます。まさに、チームでの仕事です。人間関係が良く、チームワークの良い職場は、品質の高い、愛情いっぱいの給食が出来上がります。チームワーク向上で働きやすい職場を作るために以下のしくみづくりをしています。

- ・入社時教育をしっかり丁寧に行なうことにより、早期に職場に馴染めるようにします。
- ・先輩従事者(パート社員)をマンツーマンでの指導役とし、OJT教育を実施します。
- ・個々に目標や責任を持ってもらい、自らの業務にやりがいを感じてもらいます。
- ・調理師や食生活アドバイザーなど、業務関連資格の取得支援を行なっています。(講習会開催・受験料会社負担等)
- ・雇用契約書を発行し、労働の条件を明確に文書で提示しています。(パート社員)
- ・「部門表彰(業績・衛生)制度」や小集団活動の推進により、職場の仲間意識の醸成および一体感の向上に繋げています。(副賞金あり)
- ・年に2回の賞与支給があります。(パート社員含む)
- ・「自己申告制度」を基に上司との意見交換を行い、風通しのよい職場にしています。

審査項目及び提案内容

(1) 食育への取組み

貴区の食育目標である「食を通じて”コミュニケーションを楽しめる子ども”の健全育成を推進する」の考え方を共有し、支援してまいります。

項目3-業務の実施-(1)に保育園との協力体制についても少し触れさせていただきましたが、保育園での給食は、子どもたちが「食」について正しく理解し、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を身につける場であると考えています。また、お友達と一緒に楽しく過ごす時間はコミュニケーション能力を高め、食への関心が芽生えやさしい心を育みます。

私たちは、保育園給食を通して子どもたちの成長に合わせた様々な機会をとらえ、貴区および園の指導のもと積極的に食育活動を推進していきます。

喫食時間に当社従事者がクラスを巡回し、喫食状況(喜んで食べているか、食材の形状、固さ、大きさは適切かなど)を確認することが重要だと考えます。巡回時は、配膳のお手伝いをするなどで子どもたちとのふれあいの時間を作り、調理の工夫や改善に繋げています。また、献立の内容や配膳の仕方、食事のマナー、調理方法、食材知識など、子どもたちの質問にもお答えします。

クッキーのクリスマスツリー



5歳児と調理室の共同作業でクッキーツリーを作成しました。子どもたちは、ツリーのデコレーションに大満足。



保護者対象の離乳食デモンストレーション

クッキング&食育紙芝居



保育園で収穫した野菜を使ってみんなで”ピザトースト”を作りました。焼き上がるまでの時間を使って手作りの”食育紙芝居”でお話しました。

6 食育

審査項目及び提案内容

(1) 食物アレルギー誤食等の事故状況(平成24年4月～平成29年10月)

- ・平成29年2月:小麦アレルギー児の汁に小麦含有のはんぺんを使用。
- ・平成27年7月:卵アレルギー児のすまし汁にたま麩(代替食)→はんぺん(通常食)をセットした。(ヒヤリハット)
- ・平成27年5月:卵・小麦アレルギー児にフォー(代替食)→タンメン(通常食)をセットした。(ヒヤリハット)

平成29年2月の事故事例を受け、当社は「絶対にくり返さない!」という目標のもと、再発防止に向けて以下の取り組みを行ってまいりました。今後も全従事者で安全な給食提供に取り組んでまいります。

- ・現場作業の再確認と不足事項等に対する作業見直し(拠点毎のアレルギー手順書見直し)とマニュアルの再徹底
- ・退職拠点従事者に対する教育と意識改革
- ・他拠点従事者への情報共有と再教育(年1回のアレルギー講習会での事例紹介と再徹底事項の共有)
- ・改善状況の確認(改善直後:エリアマネージャーの点検指導、期間を空けてアレルギー指導員の点検指導)

(2) 食物アレルギー事故の予防体制と発生した場合の適切な対応

アレルギー対応食は、確実に、慎重に実施することが重要です。従事者全員で、食物アレルギーについての知識を習得し、調理上の注意点をしっかり把握し、作業手順を確実に理解した上で、慎重に対応いたします。

1. アレルギー対応食や特別食についての基本的対応

- ・アレルギーを持つ子どもたちもお友達と安全な給食を召し上がってもらえるよう可能な限り対応させていただきます。但し、万一安全が確保できないと判断した場合は、園長、栄養士と十分に協議させていただき、安全な形に変更させていただくか、ご家庭からの持参など形を変えたご提案をさせていただきます。
- ・アレルギー対応食は非常に重要な課題と考え、栄養士をはじめ、園長、保育園の職員の指示・指導のもと、貴区及び当社「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(厚生労働省)」「港区アレルギーマニュアル」に基づき、確実に作業してまいります。特に重篤な症状をお持ちの子どもへの対応は、(可能な限り)保護者との打ち合わせに業務責任者(またはエリアマネージャー)も同席させていただき、適切な対応をとってまいります。

アレルギー対応

7

2. アレルギー対応の実績

お友達と同じケーキなどを食べられるように、全員分の「米粉ケーキ」と「豆腐クリーム人形」を作り対応した事例もございます。



給点名	除去	代替	特記	対象アレルギー	人数
A保育園	○	○		乳・卵・魚卵・エビ	6
B保育園	○	○	○	乳・卵・ナッツ類・小麦	9
C保育園	○	○		乳・卵・魚卵・小麦	11
D保育園	○	○	○	乳・卵	2
E保育園	○		○	乳・小麦・大豆・ナッツ類・ごま・カニ・エビ・イカ・ほたて・牡蠣・いくら・たこ・あさり・サバ・やまいも・そば	15
F保育園	○		○	乳・卵・小麦・種実類・魚卵・トマト・ゴマ・大豆・甲殻類	19
G保育園				アレルギーなし	
H保育園	○			卵・小麦・ゴマ・アーモンド	7
I保育園	○	○	○	卵・ゴマ・小麦・大豆・種実類・エビ・イカ・野菜類・果物	4
J保育園	○			乳・卵・小麦・ゴマ・キウイフルーツ・エビ・イカ	8
K保育園	○	○		乳・卵・小麦・ゴマ	10
L保育園	○	○		乳・卵・落花生・種実類・ゴマ	6
M保育園	○	○		乳・卵・コムロ・キウイ・クレープフルーツ・ナッツ類・肉類(加工品・ゼラチン含む)	10
Nこども園	○		○	乳・卵・キウイフルーツ	3
Oこども園	○	○	○	乳・卵・小麦・キウイフルーツ・鮭・タイ・タラ・さんま	14

アレルギー対応

3. アレルギー誤配、誤食対策

- ・園毎に厨房設備や使用器具、対象園児に違いがあるため、貴区の基準・マニュアルをベースに受託園用の手順書を作成し、従事者全員が理解し作業を行います。
- ・事前に園長等との打ち合わせを行い、確実な調理、確認作業を実施します。
- ・検収時は、納品された加工食品や調味料等に原因食品や成分が含まれていないか確認を行います。
- ・本社に管理栄養士の資格をもった『アレルギー対応食指導員』を専任配置しており、節目の時には園長、業務責任者とともに、アレルギー対応食の対応手順等を決定します。
- ・ポイントとなる作業は2重チェックを行い、最終チェックは必ず業務責任者が行います。その上で園側担当者に確認チェックしていただきます。
- ・特に重篤な症状を持つ園児への対応は、保護者との打ち合わせに業務責任者やエリアマネージャー、アレルギー対応食指導員が同席させていただき、対応方法の確認と従事者への周知徹底をはかります。
- ・各園での工夫や改善について毎月の責任者会議で事例発表等を行い、情報の共有を図っています。

4. 発生した場合の対応

- ・栄養士、エリアマネージャーに報告し、園(園長)の指示にしたがいます。
- ・責任者は原因食およびその原因食材の特定を行い、原因食材の成分表を確認して、必要に応じて提示出来るよう準備します。
- ・エリアマネージャー(必要に応じて他の従事者)と協同し、混入原因の特定を検証し、以降の対策を講じます。
- ・報告書の作成と、従事者への周知を図ります。

審査項目及び提案内容

(1) 食中毒、異物混入等の事故状況(平成24年4月～平成29年10月)

1. 食中毒について

創業47年間「食品衛生事故ゼロ」の実績です。

2. 異物混入年度別件数について(当社が要因のもの)

平成25年度:3件、平成26年度:5件、平成27年度:1件、平成28年度3件、平成29年度2件
(原因物質:毛髪:6件、虫:2件、紙・プラスチック・ナイロン・ポリエチレン:各1件、その他:2件)

(2) 行政指導の状況(平成24年4月～平成29年10月)

創業47年間「食品衛生事故ゼロ」の実績です。行政指導はございません。

(3) 食中毒等事故の予防体制と発生した場合の適切な対応

給食調理業務を行うにあたって安全・衛生管理は最も重要な課題であると認識しています。□

当社は創業以来47年間「食中毒事故ゼロ」の実績とノウハウをもとに、自社の細菌検査システムを活用し、清潔かつ科学的な運営と、信頼性の高い食事で「安全・安心」を提供していきます。□

また、「港区立保育園給食の衛生基準」を遵守し、加えて「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、HACCPの考え方を取り入れ作成した、当社「保育園給食食品衛生ルールブック」にそった衛生管理を実践していきます。

①個人衛生の徹底

- ・自らが健康および作業の安全、衛生(身の清潔)に努めるよう指導しています。具合が悪い時は速やかに業務責任者に申し出、責任者の指示に従います。
- ・毎朝、業務開始前に健康管理(個人)チェック表に基づき全員に健康・衛生管理の確認を行い記録しています。安全衛生上支障のある者は、業務に従事させません。同時に家族の健康状態についても良好であることを確認しています。
- ・“毎朝の検温”“出勤時(ユニフォーム着用前)の手洗いとうがい”を義務付けています。
- ・腸内細菌検査陽性者は調理作業に従事せず速やかに園長・保育課に検査結果を報告します。陰性確認の上、園長・保育課の承諾後出社を許可します。
- ・海外渡航者は帰国直後にコレラ菌を含む腸内細菌検査を実施し、陰性にて出社許可します。

食中毒等の事故状況

②ノロウイルス、O-157等の対策

- ・全員に生牡蠣、生肉(馬刺し含む)の摂取を禁止しています。
- ・従事者及び家族で嘔吐・下痢等があった場合は出勤停止とし陰性確認の上保育園・貴区の承諾後、出勤を許可します。
- ・職場内トイレにはノロウイルスに効果の高い「ポピドンウォッシュ」を設置し使用を義務付けています。
- ・毎年、嘔吐物処理キットの使用訓練と、家庭での対処方法などの教育を全員に行っています。

③正しい手洗いの徹底

- ・入社時は「学校給食調理場における手洗いマニュアル」(文部科学省)をもとに正しい手洗い方法について指導します。
- ・手洗いは食品衛生の基本であり、作業前・作業中は決められたタイミングで決められた手順に従い行います。
- ・用便後(トイレ内)の手洗いは、ノロウイルスに効果の高いポピドンウォッシュを使用しています。
- ・手洗いは二度洗いとし、隅々までしっかり石鹸での洗浄を行うよう30秒計をセットし、時間を測って行っています。
- ・「作業中の手洗い」と「標準的な手洗い」の違いを理解し、其々の目的に応じた手洗い方法を身に付けます。
- ・特に、出勤時及び汚染作業から非汚染作業時に移る時の手洗いは非常に重要であることを日頃から指導しています。

2. 発生した場合の対応

万一の事故発生に備えては下記の通り各種マニュアルを設備し、問題の早期化解決、被害の最小化ができるよう管理体制を敷いています。

当社「緊急対応基本マニュアル」「有症苦情対応マニュアル」に沿って対応します。

- ・責任者は速やかに事故情報を園長に報告し、園長の指示のもと、現状の凍結、原因食品保存食・有症者残品の保存など初動対応にあたります。
- ・社内にはエリアマネージャー経由で社長および関係者へ連絡し、同時に社長をトップとする緊急対策本部を設置します。また、貴区保育課にも並行して連絡を行います。
- ・保健所の食中毒原因追求調査に全面的に協力し、事故の早期解決を図るとともに、患者・関係者への陳謝、お見舞いを行い回復に至るまで誠意を持って最善の対応に努めます。
- ・業務停止時には業務の代行を集団給食協会経由で要請し、手配します。
- ・改善計画を立案し、園長および貴区保育課の査閲を頂いた上で実施します。

食中毒発生時の対応

- ①責任者は、保育園・エリアM・食品衛生管理部長・社長へ即時報告
- ②緊急対策本部の設置(本部長:社長)
- ③業務停止時の代行協力要請
- ④初動対応:現状凍結、原因食品・検食保存、従事者健康チェック他、
- ⑤保健所への協力:検食、原材料の仕入状況、調理工程、他
- ⑥患者・関係者への対応
- ⑦事故終息の処置

