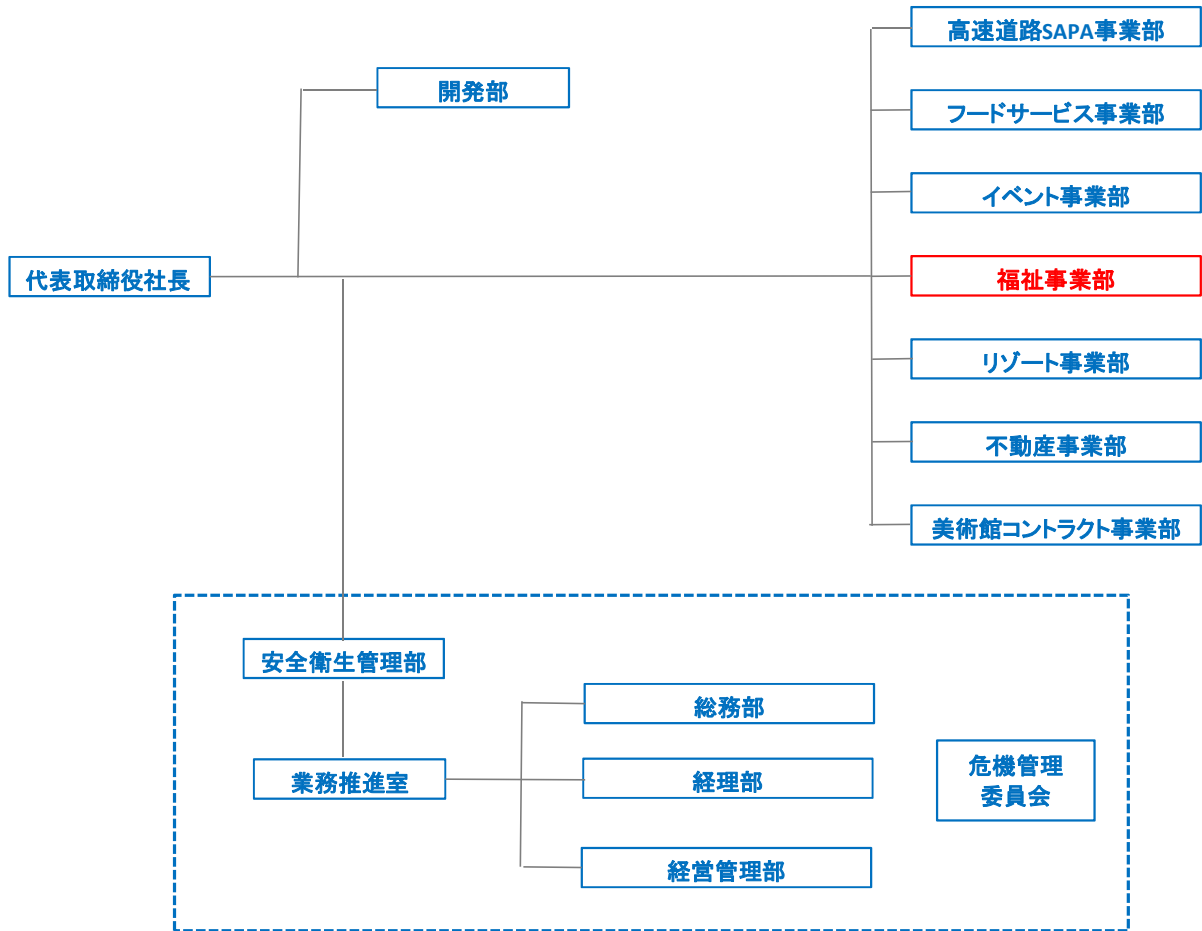


# 企画提案書

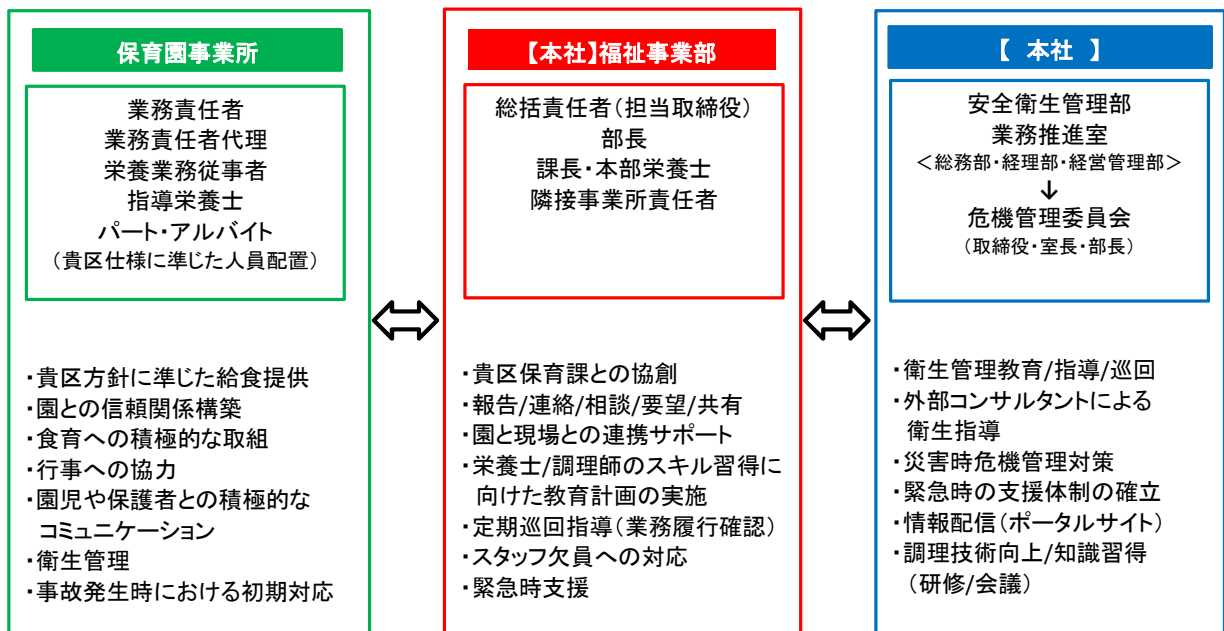
# 1 組織体制

- (1) 事業者組織図
- (2) 役割・関連

(1) 事業者組織図



(2) 役割・関連



## 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

保育園給食における**私たちの使命は食を通じて子どもたちに楽しさを伝える**ことです。

私たちは安全で美味しい食事を提供するだけでなく、子どもたちが日々の食事を通して豊かな食に関わる体験を積み重ね、食に興味を持ち、食べる楽しみの中で【**食を営む力**】の基礎を培うことができるよう保育園の一員として専門性を活かして貴区・保育園職員・保護者・地域と連携しながら給食を提供してまいります。

#### 保育園給食における【基本方針】と【行動指針】

##### 【基本方針】

1. 保育園の一員として貢献
2. 質の高い食事の提供
3. 子どもの成長に合わせた食事提供
4. HACCPに基づく衛生管理の徹底
5. 専門性を活かした食育の推進
6. 保育園・家庭・地域との連携
7. フードロスの削減

##### 【行動指針】

1. 子どもたちの見本となるような挨拶・笑顔・身だしなみを実践する。
2. 素材のもつ自然な味を心掛け愛情をこめて調理を行う。
3. 子どもたちの個々の発育・発達に合わせた調理の工夫を行う。
4. 作業手順を遵守し安全な食事を提供する。
5. 子どもたちに食材の特徴、作り方、食文化、伝統を伝える。
6. 園と相談の上、保護者の子育て支援や地域との連携に協力する。
7. 子どもたちに食物の大切さや生産者への感謝の気持ちを伝える。



#### (2) 乳幼児の健康管理、増進への考え方、乳幼児への対応

乳幼児期は個々の**発育・発達**の差が大きいことから、月齢、年齢で一律の対応や支援を行うのではなく、個々の発育・発達状態、健康状態・栄養状態を踏まえて、**個人の状態に合わせた対応や支援**を行うことが求められます。乳幼児期は生涯にわたる食習慣の基礎が形成される非常に重要な時期であり、食事の提供に当たっては、子どもの咀嚼や嚥下機能、手指の運動機能などの発達状況を観察し、その発達を促すことができるよう、食具の使用や、**食品の種類、大きさ、固さなどの調理方法に配慮**します。又、子どもの**食に関する嗜好や体験が広がりかつ深まる**ような食事の環境を提供し、その中で**人間的な信頼関係の基礎を作る**ことができるよう保育園や保護者と連携を深めてまいります。

##### ◆離乳食への対応

生後5、6ヶ月から約1年かけて**食べるための機能を学び発達させていく**とても大切な時期であり、一人一人の子どもの発達・発育状況、咀嚼や嚥下機能の状況等を考慮し子どもの様子を見ながら進めていきます。またご家庭での状況を保育士から聞き、**個々の状態に合わせて進めていく**ことが重要です。開始期から5、6ヶ月頃は個別に食材の目安表と献立表を照らし合わせ進め、7、8ヶ月頃は豆腐くらいの固さで舌とあごでつぶせる程度、9～11ヶ月頃は、歯茎でつぶせる程度を目安に進めていきます。この頃には、スティック状やコロコロ状で手づかみしやすいようにして味付けについては、だし汁を中心とし素材を活かした味付けとします。特に移行する時期には子どもの様子を見ながら、**口唇の動きなどを確認**します。完了食については乳児食と同じ給食の提供となりますが、咀嚼機能の発達がまだ未熟な部分もあるため、**食品の大きさ、固さ、切り方などについて調整**を行います。揚げ物などはだし汁等で煮て衣を柔らかくしたり、麺類の長さにも十分配慮します。

##### ◆乳児食への対応

乳児食は**咀嚼力の発達段階**であるため、食材の大きさは**スプーンにのる大きさ**とし、年齢に応じて段階的にカットの大きさ、食材の固さを調整します。特にフランスパン等の噛み応えのある食材については厚さにも配慮を行い、**肉など固いものはそぎ切り**にするなど状況を確認しながら対応します。

##### ◆幼児食への対応

幼児食は自分で**噛み切れる大きさ**にカットします。肉など固いものを丸のみして**喉に詰まらせないよう大きさ**を調整し、その都度食事前に声かけを行える環境を作ります。寒い時期の汁物等は、温かい状態で提供できるように配慮します。

##### ◆その他の対応

体調不良や怪我などにより通常の食事をすることが困難な子どもについては、園長、保育課栄養士など相談の上、**個々の状態に応じて食事の量や固さ形態など柔軟に対応**します。

現在、新型コロナウイルスの影響にて**給食の環境も大きく変化**したことにより、**子どもたちと一緒に食事をする機会もなくなりました**。今まで以上に子どもたちに給食室を身近に感じてもらいたいと思い、食事の人数を伝えに当番の子どもが来てくれた時や、調理員が配膳をする際に給食の食材や作り方について伝える場を提供してもらい**子どもたちとのふれあいを大切**にしております。新型コロナウイルスの感染状況を見ながら**貴区の特徴でもある調理員の指導給食への参加**も積極的に取り組んで行きたいと考えております。

### 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、保育士、保育課栄養士、看護師との連携

保育園との連携はそれぞれが**専門の立場を持ちつつも尊重し合い**、誰もが子ども中心の視点を持ち情報を共有する事が極めて重要と考えております。

1. 報告、連絡、相談、意見交換が円滑に行われるよう積極的なコミュニケーションを通して信頼関係の構築に努めます。
2. 子どもの食事状況(喫食・残食)の共有と把握を行い調理の改善・調整など食事内容の向上に取り組めます。
3. 離乳食、アレルギー食・宗教食等は園長/保育課栄養士/保育士と相談の上、個々の状態に合わせた提供を行います。

##### ◆子どもたちとのふれあいを大切に

1. 子どもたちとは挨拶や会話など自発的な行動を心掛け保育園における教育的役割を担えるよう努めます。
2. 食育活動や行事食には創意工夫をもって取り組み、食への関心や食へることへの意欲・育成を支援してまいります。

##### ◆保育園の一員として

1. 業務従事者は子どもの育成に携わるチームの一員としての意識を持った行動を心掛けます。
2. 配膳時などにクラス担任や子どもたちと関わり、給食についての細かい要望を聞き取り給食室全員で周知して対応します。
3. 園や保護者からご意見、ご要望をいただく機会や行事には積極的に参加して地域における子育て支援にも協力してまいります。



#### (2) 着実な業務履行のための体制・仕組

##### ◆運営・執行体制

1. 仕様基準に沿った資格・経験・技能を有する者を配置するとともに、きめ細かなマネジメントが実行できるよう保育園給食業務の経験が豊富で、役割を十分に理解した業務責任者を選定します。
2. 業務責任者が中心となり確立された指示系統のもと、全従事者が協力意識を持って業務に取り組めるような職場環境を整備し円滑な給食運営を行います。

##### ◆適正な人員配置

適正な調理時間、従業員の労働安全の確保、衛生面の徹底を考慮して定員数に応じた人員配置とします。

(定員100)社員4名・パート2名、(定員130)社員4名・パート3名、(定員150以上)社員5名・パート2名を基準としています。

##### ◆確実な業務の遂行

1. 日々のミーティングを重要と考え献立指示書・作業工程・誤配防止・アレルギー・離乳食への対応など全員が作業内容を理解した上で業務を進めてまいります。
2. 献立説明会、献立反省会、アレルギー会議への参加と内容について給食室全員への周知徹底を行います。

#### (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

保育園の運営状況については、**事業部会議・全部門部長会議・役員会議に毎月報告し、全社で認識しています。**

1. 平常時: 本部担当者と指導栄養士による職場巡回を月に2回以上行い実施状況の確認を行います。  
 \* 給食の提供状況 \* 安全・衛生管理状況 \* 従業員の状況(健康・人間関係) \* 保育課、園からの指摘・要望事項
2. 緊急時: 緊急連絡網により本部担当者へ報告。【危機管理マニュアル】に沿い区・園ならびに関係機関の指導のもと迅速に対処します。本社では危機管理委員会が中心となり会社全体で対応してまいります。  
 欠員が生じた場合は、状況に応じて本社又は近隣事業所から同等若しくはそれ以上の技能を有する者を派遣します。

#### (4) 社員平均勤続年数、パートの比率、社員・パート職員の定着率(23区)、定着率を高める取組

■社員平均勤続年数 8.75年 ■パート比率 28% ■社員定着率 75% パート定着率 100%

##### ◆定着率を高める取組

定着率の向上においては職場環境が良く、働く従業員が子どもたちと共に成長を実感でき、食事を提供する喜びを感じることが重要と考えます。皆で協力する姿勢を大事にして以下の取組を実践しています。

1. 新卒採用者・・・交換ノートを用いて日々の業務の予習、復習などを簡単にまとめてもらい業務責任者が日々確認。助言のコメントを伝えることで個々の能力と精神面のサポートを行っています。
2. 中堅社員・・・年間のアクションプランに基づき業務責任者及び本部担当者との個別面談を設けて進捗状況の確認、目標の修正、解決策を一緒に考えコミュニケーションの活性化を図っています。
3. 年1回の人事考課表を用いて社員の希望や要望を会社に伝え、上司から年度評価をフィードバックしています。
4. 定着率を高める制度  
 有給休暇の取得推進/残業時間月間10時間以内/産休・育児休暇/介護休暇/短時間勤務/  
 内部通報ホットラインの設置/最低賃金以上の時間給適用など

## 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

「貴区保育園調理委託の仕様書」にあるHACCPに基づく衛生管理を行うため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び東京都食品衛生自主管理認証制度を取得【2012年3月：給食施設】した「衛生管理マニュアル」を活用して衛生管理の徹底を図っています。

##### 【 衛生管理徹底方針 】

- 1.個人の衛生管理を徹底します。
- 2.食事提供における温度と時間の管理を徹底します。
- 3.調理機器・器具の洗浄・殺菌・消毒を徹底します。
- 4.原材料の確認・食品の品質管理を徹底します。
- 5.5Sを実践し食中毒及び異物混入予防を徹底します。



【 衛生管理マニュアル 】

##### 【 衛生管理計画表 】

項目	内容	担当者	実施日	確認日
衛生管理計画表				

項目	内容	担当者	実施日	確認日
衛生管理実施記録				

【 衛生管理実施記録 】

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、衛生管理実施記録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。

##### ◆一般衛生管理事項

HACCPに基づく衛生管理を効果的に実施するためには、基本的な衛生管理が行われていることが前提となります。

マニュアル(作業手順書)により管理方法を定め、衛生管理記録・点検表を用いて日々点検を行い、適切な衛生管理が行われるよう取り組んでいます。

##### 【 一般衛生管理事項 】

- ・施設及び周辺の清掃、保守点検 ・冷蔵庫等の清掃、保守点検
- ・機械、調理器具類の衛生管理 ・そ族、昆虫の防除
- ・使用水の衛生管理 ・廃棄物の衛生管理 ・従事者の衛生管理
- ・食品等の衛生的な取扱い ・原材料の受入れ ・食品の保存



【 HACCP 一般衛生管理 作業手順書 】

##### ◆重要管理事項

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4つの重要管理事項」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食中毒予防、安全な食事の提供に努めます。

##### 1.原材料受け入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。

- ・納入時の立会い／【検収記録簿】による品質、鮮度、品温等の点検／果物など未加熱提供する食品の洗浄・殺菌の徹底

##### 2.加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等を死滅させること。

- ・中心温度計を用いて中心部75℃、1分以上加熱(ノロウイルス汚染の疑いがある食品は85℃～90℃、90秒間以上加熱)／加熱調理工程ごとの温度計測(3点以上、最も熱が通りにくい具材、設定油温など)／温度と時間の記録

##### 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すること。

- ・作業ごとの手洗い、手袋の使用／原材料区分け保管／汚染区域での下処理／器具・容器の洗浄・殺菌、衛生的な保管／調理器具等、用途別区分け／床面60cm以上で作業／衛生的な一時保管／使用水残留塩素濃度0.1mg/l以上

##### 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すること。

- ・冷蔵設備内・室温等の温度記録／10℃以下65℃以上での管理／調理終了後速やかに提供／調理後2時間以内に喫食

##### ◆安全衛生管理部と連携して組織的にPDCAサイクルの手法を取り入れ継続的に改善できる仕組みとなっております。

衛生管理計画表(Plan)⇒実施記録(Do)⇒指導栄養士による巡回(Check)⇒外部機関による衛生検査・改善提案(Act)

#### (2) 検査・講習等の実施

##### 【 検査・講習会の内容 】

##### ◆従業員に対する検査・検診

- ・健康診断・・・年1回実施(35歳以上の社員は人間ドック受診を義務付け・パート職員含む)
- ・定期検便検査・・・月2回実施(サルモネラ・腸チフス・パラチフス・赤痢・腸管出血性大腸菌3項目O157・O111・O26)
- ・ノロウイルス検便検査・・・調理従事者は10月から3月の間月1回実施(RT-PCR法)
- ・調理現場の従業員の健康状態チェック・・・【個人衛生管理点検表】に記載

##### ◆従業員に対する講習等

- ・事業所開設時の初期研修(給食マニュアル・弊社衛生管理マニュアル)・(外部衛生機関による衛生講習等)
- ・弊社の安全衛生管理部と外部衛生機関の専門家による衛生講習会・・・年2回
- ・安全衛生管理部より弊社ポータルサイトを利用して衛生管理手順、緊急時の対応、食中毒情報等を随時配信

##### ◆本部担当者による巡回指導・・・月1回以上

本部担当者は定期的に現場を巡回し、衛生管理チェックシート及び調理工程チェックシートを使用して衛生管理状況及び原材料の受入れから下処理、混合、加熱など調理作業工程の確認を行い衛生管理の徹底に努めています。

##### ◆外部衛生機関【LSIメディアエンス】による衛生検査・・・年2回以上

外部機関の衛生コンサルタントが現場訪問を行い検査及び衛生指導を行います。

検査項目は検体検査(食品・器具・手指)と目視検査で行います。検査結果については経営層まで共有され会社全体で衛生管理の意識向上に取り組んでいます。

## 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

保育園における食事提供は様々な調理技術の他、衛生管理・栄養管理・離乳食・食物アレルギーなど専門的な知識の習得が求められます。弊社では本部担当者・業務責任者・栄養士・調理師・調理補助とそれぞれに求められる知識を習得する為に階層別教育を行っております。また効率的にスキルアップを図るために年間のアクションプランを作成します。自ら考えて目標を具体化して取り組み、業務責任者、本部担当者がフォローアップを行うことで、一人一人の確実なスキルアップとモチベーション向上に取り組んでいます。

#### 【調理技術】

【調理技術マニュアル】を基に野菜の洗浄・下処理方法・調味・加熱など各作業工程の衛生管理のポイントを含めて基本的な知識の習得を行います。また調理技術指導員による実践講習会を年1回開催し、だしの取り方や盛り方など技術の向上に取り組んでいます。

#### 【離乳食・食物アレルギー】

離乳食・幼児食アドバイザーの資格を持つ本部栄養士が離乳食の進め方や食物アレルギーについて貴区【食物アレルギーマニュアル】や【食物アレルギー対応ガイドライン】、離乳食の進め方・乳幼児食テキストを用いて講習を行います。



【調理技術マニュアル】



#### (2) 従業員教育・研修等の実施

社員の人材育成・スキルアップを図るため、【年間教育計画表】に基づき階層別研修、専門研修及び外部のセミナー参加等、各種の研修・講習を実施しています。又、教育・研修制度の充実が早期退職を減らす要因にもなることから、しっかりした制度の充実を図っています。保育園については、多岐にわたる業務を貴区・保育園の職員の方々と連携して確実に実施していくために業務従事者(社員・パートにかかわらず)のスキルアップを図っていくことが必要と考えています。

#### 【階層別研修】

1. 初任研修・・・企業理念、就業規則、基本的マナーの習得
2. 3年目研修・・・スケジュール管理、目標管理、チームワーク
3. 中堅社員研修・・・ビジネス文書、リーダーシップ、コミュニケーションスキル
4. 管理職研修・・・マーケティング、財務会計、労務管理
5. 栄養士研修・・・給食経営管理、栄養管理、離乳食、食物アレルギー
6. 調理師研修・・・基本的な調理方法、実践講習
7. 衛生講習・・・コンサルタントによる衛生講習
8. 個人情報・ハラスメント講習・・・弊社顧問社会保険労務士による講習
9. 環境マネジメント講習・・・環境方針・目的目標の共有
10. グループ企業研修・・・グループ企業合同・新入社員

年間教育計画表 (2023年度)

No.	研修名	目的	実施担当者	備考	実施状況	備考
1	新入社員研修	企業理念・就業規則の理解	人事部	1	○	
2	3年目研修	スケジュール管理・目標管理	人事部	1	○	
3	中堅社員研修	ビジネス文書・リーダーシップ	人事部	1	○	
4	管理職研修	マーケティング・財務会計	人事部	1	○	
5	栄養士研修	給食経営管理・栄養管理	栄養士	1	○	
6	調理師研修	基本的な調理方法	調理師	1	○	
7	衛生講習	衛生管理の徹底	衛生管理	1	○	
8	個人情報・ハラスメント講習	個人情報・ハラスメントの理解	外部講師	1	○	
9	環境マネジメント講習	環境方針の共有	環境管理	1	○	
10	グループ企業研修	グループ企業合同	人事部	1	○	

【年間教育計画表】



【アクションプラン】

#### 【保育園における教育内容】

##### ◆新規事業所講習 (全従業員対象)

- ・本部担当者、業務責任者⇒保育園給食の定義、給食・衛生管理・食物アレルギーマニュアル等の説明
- ・安全衛生管理部⇒危機管理、労働安全衛生、食品衛生講習の実施

##### ◆栄養士・調理師教育 (社員対象)

- ・本部栄養士⇒栄養管理の基礎、離乳食の進め方、乳幼児食、食物アレルギーへの対応等、実践講習(月1回以上)
- ・調理技術指導員⇒調理師研修会・・・だしの取り方、カレーの作り方、盛りつけ等実践とミーティング(年1回)
- ・本部担当者、業務責任者⇒年間アクションプランの進捗状況確認・フォローアップ(年3回)

【だしの取り方】

##### ◆新規採用者教育

- ・本部担当者、業務責任者⇒作業手順、各種マニュアルの説明、5S活動、衛生講習(e-ラーニング)

##### ◆安全衛生講習会 (全従業員対象)

- ・外部専門機関の講師⇒安全衛生管理全般の集中講義(年2回・夏季、冬季)



#### 【外部講習(一部抜粋)】

- 新規採用栄養士研修会「公益社団法人日本メディカル給食協会」
- 離乳食アドバイザー養成講座「一般社団法人母子栄養協会」
- 幼児食アドバイザー養成講座「一般社団法人母子栄養協会」
- 新型コロナウイルスとノロウイルスの最新情報「一般社団法人感染予防協会」
- HACCPの考え方を取り入れた衛生研修会「公益社団法人日本食品衛生協会」

#### 【衛生講習(e-ラーニング)】



## 6 食育

### (1) 食育に対する考え方

#### (2) 食育への取組

##### (1) 食育に関する考え方

保育園における食育は、【食を営む力】の基礎を培うことを目標として実施されています。子どもはたくさんの人々との関わりの中で食べることの楽しさ、意義、正しいマナー、食材がどのように作られているかなど、毎日の食事を通して学んでいきます。現代ではご家庭で様々な食材に触れる経験が少なくなっている傾向があるので、給食のもつ役割はとて大きなものとなっていると感じます。食育年間計画を進めていくと、子どもたちが本当に興味を示してくれる姿に触れることができますし、おうちでも給食に出たこの料理と一緒に作って食べたいから作り方を教えて欲しいという声も多く、毎日の給食が子どもたちの食体験を増やす場になっているとともに、重要な役割であることを実感いたします。そのため、保育園の食育目標を理解し、家庭や地域社会と連携しながら、園長・保育士・栄養士・看護師・調理員など全職員が専門性を活かして取り組んでいけるよう協働して進めていくことが重要と考えております。

##### 【 保育園における食育目標 】

1. お腹がすくリズムのもてる子ども
2. 食べたいもの、好きなものが増える子ども
3. 一緒に食べたい人がいる子ども
4. 食事づくり、準備にかかわる子ども
5. 食べものを話題にする子ども



##### (2) 食育への取組

保育園の「食育活動」は、子どもたちの年齢・発達段階によって異なり、成長に合わせて進められていることを踏まえて、園の食育年間計画をもとにそれぞれのクラス単位の食事を通じて【食を営む力】の基礎を培えるように協力してまいります。また、園の行う各種行事への参加、協力もさせていただきたいと考えています。

##### ◆具体的な取組【コロナ禍では動画を撮影して実施する取組みもあります】

1. 給食室の調理室探検を行い、給食がどのように作られているか、野菜はどれくらいたくさんあるのか、どんな大きな鍋で作っているか、どんな人が作っているかなどを紹介し興味を引き出します。
2. 園で栽培した野菜を給食に取り入れ、子どもたちの食材への興味や関心を高められるようにします。
3. 季節に合わせた行事食の提供や日本の様々な伝統や食文化を伝えます。
4. 毎日、給食に使用する食材のクイズや豆など煮る前と煮た後ではどれくらい大きくなるのか食材のワンポイントなどを説明し、給食に興味をもってもらえるよう工夫します。
5. お米を計って、研いでもらい、炊飯器にお米と分量の水を入れ炊飯します。  
出来上がるまでの匂いなど料理の楽しさや興味を引き出します。
6. お茶碗にラップをして、ご飯と具をのせて、おにぎりを作ります。どんな形に握れるかなど興味を引き出します。
7. だしの材料を説明して、かつおと煮干しのだしを取り、それぞれ味見をしてもらいます。  
2種類のだしを合わせ味噌汁を作り、毎日飲んでいる味噌汁がどのように作られているかを知り興味を引き出します。
8. カレーの作り方を説明し、実際に野菜を洗い皮をむいてカットしてもらいます。カレールーの作り方を説明します。  
肉を炒めた匂いや音、野菜を煮て柔らかくなっていく工程を見て料理の楽しさや食べ物の大切さを知ってもらいます。

##### ◆職員への食育プログラムの研修

食育年間計画をもとに食育目標のねらいを理解し、献立に使用されている食材の調理方法や扱い方など実際に作業を行うことでさらに理解を深めていきます。毎日の給食を提供するためには、職員全体での食材の扱い、調理方法、献立のコンセプトなど共通の理解や認識が重要であるため、日々のミーティングを最大限活かせるようにテーマを決め取り組んでいます。休暇等で出勤していない職員に対しては、ビデオ等でいつでも繰り返し習得できるような研修も行っています。

##### ◆受託園での食育や行事食の実施例

1. 日本に古くから伝わる、食にかかわる各種行事食は、四季折々の旬の食材を生かして提供してまいります。



2. 魚の解体ショーや調理実習、収穫した野菜を献立に取り入れたり積極的に子どもたちに関り食育を推進してまいります。



3. 園の行う各種行事の他、区からの要請・ご要望があればご相談の上、ご協力させていただきます。

## 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28年4月～令和3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28年4月～令和3年8月)

平成28年度/0件/0園 平成29年度/0件/1園 平成30年度/0件/2園  
令和元年度/1件/3園 令和 2年度/0件/3園 令和 3年度/0件/3園

#### (2) 食物アレルギー事故の予防体制と発生時の対応

##### ◆食物アレルギー予防体制

食物アレルギーは、生命に危険を及ぼすアナフィラキシーショックを起こすことを全従業員が理解し、食材を扱う調理従事者として特に細心の注意を払い、調理業務を遂行しています。

##### ◆アレルギー教育

誤食・誤配・コンタミネーションを防ぐためには**全従業員がアレルギーに対する知識と理解を深めることが重要**です。年度初めには食物アレルギー対応マニュアルや対応ガイドブックを用いて定期教育を行います。新規採用者、人員の入れ替わりの際は随時マニュアル教育を行い就労を開始します。社員については、毎月項目ごとにマニュアルの読み合わせを行い意識の向上に努めています。また、安全衛生管理部による弊社ポータルサイトを利用したアレルギー事故の情報提供、**外部コンサルタントによる現場指導(年2回)を実施**します。

##### ◆アレルギー対応の事前確認

1. 区の献立が決定後、**保育課栄養士と業務責任者**でアレルギー食および宗教食の内容・除去食品・代替食品を確認。  
→ 献立表にチェック⇒除去食品ごとにマーカーで線をひき、献立指示書備考欄に氏名を記入。
2. **園長または副園長・看護師・クラス担任・業務責任者**でアレルギー打ち合わせ⇒アレルギー除去食品ごとに行う。  
月初めの1日から献立を読み上げ、アレルギー食品が含まれる献立について、アレルギー食の内容の確認・除去食品や代替食品の確認を行う。
3. **アレルギー用のシールを作成**⇒アレルギー献立の1つ1つに、氏名・アレルギー原因食材・変更前の献立(食材)・変更後の献立(食材)を記入し、シールを作成し指示書に貼っておく。
4. 給食室での翌月献立打ち合わせ時、従業員全員でアレルギー食および宗教食の内容・除去食品・代替食品を確認。
5. 前日ミーティング時、再度指示書を確認しながら、アレルギー食および宗教食の内容・除去食品・代替食品を確認、**食材搬入の確認者・アレルギー食の食材搬入確認者・調理担当・盛付担当・最終確認者を決定し記録**する。  
また、対象者やアレルギー食材・作業工程の注意点等を全員で確認する。

##### ◆当日のアレルギー食提供の流れ

1. 当日の朝礼で保育園とアレルギー食の確認を行う。  
→ 給食室での朝礼で通常献立・アレルギー児クラス・氏名・アレルギー献立、食品・除去食品・代替食品等を確認。
2. **調理時、アレルギー対応食の食材を扱う際は、声かけし調理を行う。**  
⇒「アレルギー献立□□□の食材○○○を取り、鍋にいれます」  
「アレルギー食用の食材○○○をとったので、全員分の献立□□□にいれます」
3. **専用のアレルギー食器・カップに入れ、ラップをしアレルギーシールを貼る。**
4. **2人以上で献立を確認し、調理内容が一致しているか、声出し、指差し確認を行い、アレルギー児の専用トレイに置く。**
5. **配膳前、給食室2人で献立、指示書を確認しながら、声出し、指差し確認を行う。**  
⇒(名前→アレルギー原因食材→献立名→アレルギー変更前食材→変更後の食材)  
「1歳 △△△さん 卵アレルギーです 献立 野菜ラーメンの生中華麺が卵入っているので米粉麺に変更となります」
6. 給食室全員にアレルギーを確認したことを伝える。
7. 保育室との受け渡し時、**保育士と調理員で確認。献立表と照らし合せ、声出し、指差し確認**をしながら1つ1つ確認する。
8. 調理員と確認した保育士が他の保育士と献立表と照らし合せ、声出し、指差し確認をしながら1つ1つ確認する。
9. アレルギー児に一番先に配膳を行う。



##### ◆発生時の対応

1. 発生後即時、港区保育課(担当栄養士)、本部担当者、安全衛生管理部へ連絡し園長の指示に従います。
2. 本部担当者は状況確認後、直ちに現場へ向かい業務責任者とともに対応に当たります。
3. 業務責任者は対象園児以外に事故被害がないか至急確認を行います。
4. 業務責任者は原因となった食材の特定を行い、成分表の確認などを行い、保健所等の対応準備をします。
5. 安全衛生管理部指導のもと、本部担当者、現場スタッフ協働して混入原因の究明を行い、改善策を立案。
6. 報告書の提出及び再発防止に向け、全従業員に改善策の周知徹底を行います。



## 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28年4月～令和3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28年4月～令和3年8月)

◆食中毒事故状況 ※行政指導無

平成28年度/0件/0園 平成29年度/0件/1園 平成30年度/0件/2園  
 令和元年度/0件/3園 令和2年度/0件/3園 令和3年度/0件/3園

◆異物混入事故状況 ※行政指導無

平成28年度/0件/0園 平成29年度/衛生手袋ビニール片1件/1園  
 平成30年度/ラップ片1件/2園 令和元年度/髪の毛1件、トウモロコシの芯1件/3園  
 令和2年度/髪の毛1件、かぼちゃの種1件/3園 令和3年度/0件/3園

(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

◆食中毒事故予防体制

食中毒予防の3原則「付けない」「増やさない」「やっつける」を確実に実践して予防策徹底に努めています。

- 【個人衛生】・調理従事者が感染源とならないように管理点検表を活用し、健康状態の把握、身だしなみの確認等を行う。
- 【手指の衛生】・正しい手洗い(マニュアル掲示)、作業ごとの手洗い、衛生手袋の正しい使用、手洗い設備の整理整頓。
- 【食材の受入れ】・社員が立ち会い記録簿を用いて鮮度、品温、期限、異物などを確認し状況により交換、返品を行う。
- 【食材の保管】・食材ごとに決められた温度帯で保管し、汚染度の高い食材は定位置保管し二次汚染の防止を徹底。
- 【調理器具】・包丁、まな板、ボールなどは用途別に色分けし食材ごとに使い分け、作業ごとに洗浄・殺菌・消毒を行う。
- 【加熱調理】・マニュアルに沿った計測方法で中心温度を確認し記録。最も熱の通りにくい場所、食材で計測し確実に加熱。
- 【温度と時間】・保管温度は出来る限り5度以下、65度以上を保持し細菌の繁殖を防ぐ、喫食時間を考慮して調理を行う。

◆異物混入事故予防策

異物混入については想定される異物と混入経路を事前に想定し、効果的な予防を行っています。

- 【施設設備】・入口、検収口、境界線におけるドア・網戸の確認。天井、壁面、排水溝など破損箇所の確認。
- 【5Sの徹底】・不要物を処分(整理)保管場所を決める(整頓)掃除をする(清掃)整理、整頓、清掃を維持(清潔)ルールの徹底(しつけ)。
- 【身支度】・衛生的な調理服の着用、不要物の持ち込み禁止、入室時粘着ローラー使用、バラキャップの着用。
- 【検収作業】・容器、包装等破損の確認、専用容器に移し替え異物の混入確認、床面から60cm以上で検収。
- 【調理作業】・使用する機械、器具の組立、分解、洗浄は細心の注意を払い使用前、使用中、使用后破損確認を行う。
  - ・食品や調味料のビニール袋をハサミを使用して開封する時はビニールを最後まで切り落とさない。
  - ・衛生手袋を使用して食品の裁断作業を行う際は、手袋の破片が混入しないよう注意を払い使用后破損確認を行う。保管中の食品にはフタ(覆い)をし、衛生害虫等の異物混入を防ぐ。
- 【盛付配膳】・盛付後、二人以上での目視確認。フタ(覆い)は提供の直前に外し、目視による最終確認を行う。

◆事故発生時の対応

事故発生時には、喫食者の安全を最優先とし【食品事故発生時の基本マニュアル】に沿って現場と安全衛生管理部が中心となって対応します。特に食中毒事故については、専門的な知識を有する外部コンサルタントの協力を得て円滑、迅速かつ適切な対応をまいります。

◆食中毒(異物混入)事故発生時の対応

- 正確な状況把握⇒迅速な連絡・報告・相談(緊急連絡網により本社、園、保育課等)
- 保健所への協力(記録の提示、原材料・保存食等)⇒調理場の殺菌・消毒(保健所の指示による)
- 原因や感染・混入経路の究明⇒再発防止策の立案と検証
- ⇒事故報告書の提出⇒再発防止策の徹底と情報共有



◆ノロウイルス感染への対応

- 【予防策】体調管理の徹底・次亜塩素酸での殺菌消毒・中心温度の確認・予備の検査キット配布等
- 感染及び感染の疑いがある場合⇒出勤停止⇒病院で診断⇒検査
- ⇒業務責任者へ連絡、園長、貴区保育課へ連絡⇒調理従事者全員ノロ検便検査
- 厨房、使用箇所の殺菌・消毒、感染者はノロ検便検査2回連続で陰性を確認後、職場復帰



◆新型コロナウイルスへの対応 貴区: 保育所等での新型コロナ対応【オンライン動画研修】

- 【予防策】体調管理の徹底・アルコールでの殺菌消毒・行動履歴の把握・3密の回避(配膳・休憩)等
- 感染及び感染の疑いがある場合⇒出勤停止⇒保健所へ連絡⇒PCR検査
- ⇒業務責任者へ連絡、園長、貴区保育課へ連絡⇒濃厚接触者の特定
- 厨房、使用箇所の殺菌・消毒、感染者10日・濃厚接触者14日健康観察後、園と相談の上、職場復帰

