

様式5

令和元年 9月25日

# 企画提案書



## 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

保育園調理業務を通して乳幼児期の子ども達に給食を提供することは生命の維持、発育、発達に欠かせないものであり、生涯に渡って食を営む力となり、「生きる力」へと繋げていくための重要な時期に携っていくという共通認識のもと、非常に重要な責任と役割であると捉えています。

保育園給食では、成長していく園児達へのキメ細かい対応を行っていくために、園長先生をはじめ園職員の方々との細部にわたる情報交換のコミュニケーションが、何よりも大切であると考えています。

業務を通じて当社従業員と園長先生をはじめ園職員の方々との信頼が醸成されてこそ、安定した運営が可能となり、従業員の働く喜びや意欲に通じるものと考えています。

また「衛生管理」「アレルギー食対応」は抵抗力のない乳幼児にとって命に係わるとも重大なことであるということ認識し間違いなく事故を未然に防げる仕組みと体制作りが必須であると考えています。

保育園事業部における、基本方針としては以下の5点をあげております。

1. 「仕事へはきびしく、人には温かく」の理念のもと、安定した従業員の定着率、適正社員の配属による安定した給食の提供
2. 仕様書、給食マニュアル、HACCP手法に基づいた衛生管理
3. 積極的な食育の推進
4. 地域に密着した運営
5. 環境管理に適した運営の推進

また保育園調理業務においては特に子ども達とのコミュニケーションが非常に重要であると考えております。

「子ども達と一緒に食事をとり、食への関心を高めていく」「子ども達への挨拶、声掛け」「子ども達とのクッキング実施」など子ども達への関わり、ふれあいを大切に、保育園での行事に積極的にご協力をさせていただきます。

#### (2) 乳幼児の健康管理、増進への考え方、乳幼児への対応

抵抗力の弱い乳幼児に提供する保育園給食は安全を優先した給食であることが最優先であり、かつ乳幼児の健やかな成長に欠かせない栄養素の確保が大切であると考えます。

子ども達の健康はご家庭、地域、保育園など生活環境の影響を受けることから、一人一人の健康を支え、守る環境づくりに努めていくことが重要であると考えています。

又、子ども達が生涯にわたって心身共に健康な生活をおくるための基盤は、乳幼児期に形成されることを認識し、健康問題への対応の充実とその向上に努めて参ります。

貴区から戴くバランスの取れた献立を栄養士様との協議やご指導により、提供した給食を残さず食べて戴けるような調理の工夫など細かな対応をすることが当社の任務であり、乳幼児の健康管理、増進に繋がるものと考えております。

##### 1) 嚥下、咀嚼の発達に合わせた食事提供への対応

乳幼児の食事の様子や残菜の状況をよく観察し、食形態や切り方の工夫をするなど、長年の保育園給食で培った調理ノウハウを活かして対応して参ります。また園職員様とも連絡体制を築き、乳幼児のその日の体調に応じて主食の形態の変更や主菜や副菜の提供量なども個別に対応して参ります。

##### 2) 食事への興味・関心を湧きたてる取り組みへの対応

日々、園児達と食事を一緒に食べる中で皆で食事することの楽しみが増えるように、食を通じて命あるものを大切に作る気持ちや使用食材への関心をもつ力が育つよう子ども達へは積極的にコミュニケーションを取るようになっています。

##### 3) 心の成長を促す取り組みへの対応

園児達は出会う大人達との関わりや環境を基にその後の人生を左右していくものと認識しております。成長が著しく、それだけ日々育つ環境の影響を大きく受ける園児達の成長に携るということを従業員が理解し、保育士という専門職であるということを従業員が認識するよう意識の向上に努め、子ども達への心身の成長のお手伝いを実施していきます。

##### 4) 体の成長に合わせた食事への取り組み

乳幼児期に喫食する栄養バランスの整った給食は、子ども達の健康維持、運動機能の向上などの発達に非常に重要であると考えます。同じ年齢においても成長差がある子ども達には成長過程にあった食事形態への対応を行い、保育園職員様との連携・情報共有から柔軟な細かな対応で子ども達の成長へのお手伝いを行っていきます。

### 3 業務の実施

- (1) 保育園、保育課との協力体制 (2) 着実な業務履行のための体制・仕組み  
(3) 本社、拠点事業所等のバックアップ体制

#### (1) 保育園、保育課との協力体制

##### 1) 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について

保育園給食調理業務を行う上で、園長先生、園職員様、栄養士様への「報告・連絡・相談」は大変重要なものだと考えております。また、保育園(園長先生、園職員様)、子ども家庭課栄養士様からの要望や指摘について、「すぐの実施・行動」することが未然に事故を防ぎ信頼関係を構築する上で最重要だと考えます。

保育園の職員様、子ども家庭課栄養士様と積極的にコミュニケーションをとることがより安心・安全な給食提供に繋がっていくものと考えております。貴区の保育園には常駐している園の栄養士様がいらないため、園長先生ほか園職員様に積極的に園児の様子(特に体調、アレルギー、好き嫌い)等の情報収集を行ない、毎日の調理工程に定めた切り方や食形態の工夫、提案をしていきたいと思っております。また、子ども家庭課栄養士様にもアレルギー食などの対応方法、残食についての報告を行い細部に渡りご指導を戴きながら、作業工程や献立の注意点など打合せをすることで正確な対応を心掛けております。

##### 2) 子ども達への挨拶、積極的なコミュニケーションを図るよう心掛けています。

調理従事者は乳幼児にあいさつや声掛けを積極的に行ってコミュニケーションを取ることが食育にも繋がるものと考えます。当社は園の内外問わず、保育園給食では、配属されている当社の従業員は「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。

##### 3) 行事食やクッキングの時には子ども達へ普段食べている給食の作り方や季節の食材などの説明を行います。

子ども達へ食事への関心、興味をもってもらえるようにクッキング指導を行います。普段から食べているクッキーや白玉団子などのおやつから、子ども達が大好きなカレーの作り方を実演を行います。調理方法や季節の食材を説明することで子ども達の好き嫌い軽減に担うことが出来ております。

##### 4) 給食調理員が子ども達と一緒に食事を食べて喫食状況を確認します。

給食提供時には毎日、子ども達と一緒に給食を食べて喫食状況を確認しています。状況を確認した上で保育園職員様と喫食状況の共有を図り、次回の献立の際に野菜を切る大きさを変更したり、固さの調整を行っております。これまで子ども達がキャンディーチーズを食べている時、食べづらそうな様子を受けて当社従業員より半分にカットして提供することの提案を行い採用して頂いた事例などもございます。



##### 5) 運動会や夏祭り、入学式、卒園式などの保育園行事には積極的に参加、お手伝いさせていただきます。

運動会、夏祭りといったような保育園行事においては、保育園職員様が行う準備などにも積極的に協力させていただきます。運動会では常駐してお茶出しや、ゴールテープ係など保育園職員様と連携、一体を図り参加しております。

##### 6) 保育園で栽培した野菜を使用した給食提供を行い子ども達への食育に努めています。

保育園での栽培している野菜は子ども達が普段給食で食べている野菜の中でも苦手の野菜が多くあります。ただ、子ども達が自分で育てた野菜となると、自ら進んで食べる場面を多く拝見してきました。給食調理員も子ども達と一緒に食べる時には野菜の特徴や成長していく上でどんな役割があるかなど、食材への関心を高めたいけるよう、それぞれの野菜に合わせた説明をして、興味をもってもらえるよう取り組んでいます。

##### 7) 避難訓練やAED取扱い研修などの緊急時おける対応訓練に積極的に参加させていただきます。

保育園で行っている避難訓練には毎回参加しております。保育園職員様との役割を明確化にしておき、地震などの緊急事態発生の場合には各々の役割を厨房内の見える位置に掲示しております。

##### 8) 保護者様向けの試食会へ参加させていただきます。

ご参加いただく保護者様へ調理従事者が給食提供において「子ども達に美味しい給食を食べてもらいたい」という思いや、日頃の衛生管理の留意点やアレルギー作業確認体制でいかに「安心・安全な給食提供」に努めているかなど、保護者様へご安心いただけるようご説明させていただいております。

また特に多いご質問では各ご家庭においての調理方法や好き嫌いを減らしていくための取り組みについてご関心が高い項目にも適宜お答えさせて頂いております。

#### (2) 着実な業務履行のための体制・仕組み

【業務責任者】

- ・貴区の仕様条件(資格、経験年数)などを満たす者。
- ・保育園給食で3年以上の経験を持った者。
- ・食育についても十分な知識を持ち、子ども家庭部様、保育園長に協力し、前向きに業務を遂行できる者。
- ・栄養士様のご要望に応えられる調理技術を持っている者。
- ・業務に従事する社員、パートに対し、公明・公平に指導・教育できる者。
- ・教育的な見地に立ち、児童と触れ合うことができる者。

**【栄養業務従事者】**

- ・貴区の仕様条件(資格、経験年数)などを満たす者。
- ・食育についても十分な知識を持ち、子ども家庭部様、保育園長、栄養士様に協力し、前向きに業務を遂行できる者。
- ・貴区の献立表をもとに栄養量に則した給食が提供されるよう調理従事者へ指導ができる者。
- ・調理作業中の衛生管理について給食マニュアルを理解し、指導ができる者。
- ・調理業務に従事する社員・パートと十分なコミュニケーションを図ることができる者。

**【業務責任者代理】**

- ・貴区の仕様条件(資格、経験年数)などを満たす者。
- ・責任者が不在の際に、責任者代行としてしっかりと代理を務められる者。
- ・調理業務に従事する社員・パートと十分なコミュニケーションを図ることができる者。
- ・保育園長、栄養士様や当社責任者から、指導されたことなど素直に聞き入れることができる者。

**【調理従事者】**

- ・調理師の有資格者である者。
- ・他区受託園での現場研修を1ヶ月以上実施した者。
- ・調理業務に従事する社員・パートと十分なコミュニケーションを図ることができる者。
- ・調理場内で発生した事項に対して速やかに報告、連絡が出来る者。

**【パート】**

- ・他区受託園での現場研修を2週間以上実施した者。
- ・調理場内で発生した事項に対して速やかに報告、連絡が出来る者。
- ・調理作業中の衛生管理を理解し、実行できる者。

**(3) 本社・拠点事業所などのバックアップ体制**

調理従事者の急な欠勤など保育園への応援・支援が必要な場合には、業務責任者が巡回指導員または本社総務部担当者に連絡をし、その連絡を受けて支援要員を派遣する仕組みになっています。

1) 調理従事者が当日に急な欠勤をした場合の対応(出勤状況の把握が最も大切な本部業務と捉えています)

調理従事者の急な欠勤があった場合には「本社からの支援要員の派遣」「近隣保育園からの要員の派遣」「当社他部門からの支援要員の派遣」を行います。

その連絡は業務責任者が巡回指導員または本社総務担当者へ緊急連絡をすることで支援要員の手配をする仕組みとなっております。

2) 調理従事者がやむを得ず休暇を取得する場合の対応

責任者、副責任者のいずれかがやむを得ず休むこととなった場合は、一時的に応援要員を派遣し対応を致します。

具体的な対応は下記の通りです。

- ・責任者が休む場合には、責任者の代行を副責任者が行います。
- ・副責任者の技量に不安がある場合には、業務責任者経験の有る本社の支援要員を配属致します。
- ・要員数が不足していると考えられる場合には、更に本社から保育園給食経験のある者を派遣します。
- ・上記対応の他、近隣保育園から支援を行うことも可能です。

調理従事者が病気や怪我などで長期休暇を取得することとなった場合も上記 1)の対応と同様に実施して参りますが、病気や怪我の様子から、復帰後、職務に影響がでることが予測される場合には園長先生、子ども家庭課栄養士様のご相談のうえ、従事者を交代させる場合がございます。

## 4 衛生管理

### (1) 適切な衛生管理を行う為の体制

#### (2) 検査・講習等の実施

##### (1) 適切な衛生管理を行う為の体制

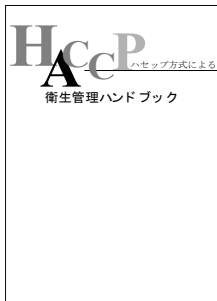
###### ① 衛生マニュアルの整備

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「保育園給食衛生マニュアル」を整備し、指導を行っております。

実際に作業をしている様子の写真や図を用いて教育資料や年間研修資料として活用しております。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」は集団給食施設における食中毒を予防するために、調理過程における以下の4つの「重要管理事項」について詳細に定めております。

- ・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。
  - ・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。)を死滅させること。
  - ・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。
  - ・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。
- 上記をひとつひとつ遵守することが「大量調理施設管理マニュアル」の遵守につながり、食中毒の予防につながるものと考えます。



##### (2) 検査・講習会等の実施

###### ① 細菌検査室の設置

微生物検査につきましては、社内に専用の「衛生検査室」を設け細菌検査体制を整えてHACCPマニュアルに従った衛生管理を行っております。また、下記の「社内衛生検査体制」の他に外部検査会社と契約し、二重の検査体制が整っております。



###### ② 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ております。
- 調理従事者本人、またはその家族等同居人が嘔吐・下痢のいずれかの症状が見受けられた場合には、出勤停止とし、ノロウイルス検査を実施します。陽性の結果がでた場合には、調理従事者全員の検査を実施しておりますが進捗状況は都度、園長先生や子ども家庭課栄養士様へご報告をしながら進めて参ります。



## 5 人材育成

(1) 従業員の教育・研修等の実施や定着率を高める取組

(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(23区内)

### (1) 従業員の教育・研修等の実施や定着率を高める取組

#### ① 従業員の教育指導について

保育園給食業務は労働集約型の業務であり、配置人員の能力によって大きく左右されるところがございます。また衛生管理や調理技術は簡単に身に付くものではなく、繰り返し時間をかけて教育を行い、人材の育成をしていくことが非常に重要であると考えております。また、保育園給食調理業務には十分な経験が必要と考えています。当社ではこれまでの受託実績により保育園経験者が多数在籍している中、衛生講習会や調理講習会にも力を入れています。従業員の教育指導につて「衛生管理」「調理技術の向上」「チームワークの向上」「アレルギー事故防止策」の4つに分けて取り組んでいます。

#### 「衛生管理」

- ・手洗いは衛生管理の基本であることを認識し、実施のタイミングについては各事業所に手洗い場所に実施タイミングを張り出し、ベテラン従業員から新規従業員まで確実に実施していくよう仕組み作りを行っております。また当社にあります、「衛生検査室」より抜き打ちの手指拭き取り検査を実施し、結果を数値化し、従業員研修に使用しております。
- ・作業中における二次汚染について食材の取扱ひ動線、盛付けやフルーツなどの加熱しないで喫食する食材に対する動線について交差汚染がないよう、前日には従業員同士での打合せを実施し、担当者を明確にしております。また、水跳ねによる二次汚染にも注意を払い、洗浄実施のタイミングや食材の流水による洗浄下処理作業についても開始時間と担当者を明確にして作業に取り組んでいます。

#### 「調理技術の向上」

- ・安定して美味しい給食の提供には「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を変更したり、固さなども園職員様、子ども家庭課栄養士様とも情報を共有し、対応していくことが重要であると考えています。調理担当者が味が変わってしまわないよう、厨房内の誰が調理を担当しても安定した味が提供できるよう取り組んでいます。年に2回実施する調理講習会では、若手社員を中心に全員が同じ献立を調理し、試食と発表の機会をもうけることで社員のモチベーションアップにも貢献し、味の安定化を図っております。また離乳食の調理研修についても実習を行い、園ごとで野菜の大きさ、味付けの僅かな差を参加者で共有し、調理技術と知識の向上を図っております。



#### 「チームワークの向上」

- ・責任者含む全社員は、給食の前日までに献立や調理方法に関して詳細な打合せを行い、給食の調理、盛付け、運搬、配膳等が衛生的かつ間違いがないよう確認を行います。またアレルギー食については前日と当日に該当者と除去する食材の確認を行うことに加え、調理に関わる、「作業担当者」を明確にして帳票類に記入するよう指導しております。
- ・社員・パートへの契約内容(港区様仕様書)の周知方法について、3月港区様仕様書の読み合わせを配属された従業員全員で行い、仕様書内容について把握するよう取り組んでいます。また、園内で知りえた情報を外部へ漏らさないことなど、情報管理の徹底とコンプライアンス遵守を徹底させております。

#### 「アレルギー事故対策」

「7 アレルギー対応」にて明記致します。

#### ② 研修内容、研修回数等

- ・業務責任者会議(月1回以上実施)  
業務責任者を対象に、「基本的な衛生管理」や「アレルギー対応」「ノロウィルス対策」「園児の模範となる行動規範」等についての教育・指導を中心に実施しております。
- ・アレルギー食の研修(年2回以上)  
保育園部門の全社員を対象にアレルギー食対応についての研修を行っています。
- ・衛生講習会(年1回以上)  
保育園部門の全社員を対象に外部講師を招き衛生講習会を行っています。
- ・調理講習会(年2回以上)  
若手社員を中心に知識と技術の実習を行っています。

#### ③ 定着率を高める取組について

「個人面談による対応」

巡回指導員が定期的に調理従事社員及びパート従業員との個人面談を行い、退職につながるような問題を察知して改善することで定着率の向上に努めております。個人面談については随時実施しておりますが、12月には当社の顧問が個人面談を実施し一緒に働く従業員だけでなく、当社巡回指導員にも適正な業務が行われているか個人面談を通して確認しております。

「パートの社員雇用制度」

調理師免許を取得したパート従業員を社員雇用する制度があります。

「育児休暇取得者の職場復帰」

当社では育児休暇を取得した従業員へ時短制度を設けての雇用を積極的に行っております。

「有給休暇の取得推奨」

有給休暇の取得を推奨し、従業員が有給休暇を取得しやすいよう、調理業務従業員は月ごとのシフト制にしております。

「優秀従業員の表彰等」

全従業員を対象に、事業所に貢献した従業員や長年勤務している従業員に対しての報奨制度を設け従業員のモチベーションアップを図っております。

**(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(23区内)**

①社員平均勤続年数	5.6年
②パート比率	72.4%
③社員の定着率	91.5%
④パート職員の定着率	76.1%



## 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、園児達の成長する心身や生涯を通して健康を維持する為に必要な「食に関する情報と知識」そして「体験」から養われるものと考えております。

また、園児達が生涯にわたって健康で質の高い生活を送るために必要な「食を営む力」培うためのものであると認識し、季節感や伝統的な食文化、幅広い食材を取り入れた給食を当社の長年に渡り蓄積したノウハウにより、園児達の発育段階に応じた給食を提供することであるとと考えております。

保育園給食における食事は乳幼児期の子ども達にとっての栄養を確保することは当然であり、生涯を通しての健康増進に培っていく役割をもち、また保育園給食を通して食事が楽しい場所であるということで、給食で食べた食材や作っている人、日本の食文化に対して興味、関心がもてるように「食育」を通して心の成長も培っていくことを目的として取り組んでおります。

食べることは生きることへの源であるため、心と体の成長、発達に密接に関係していることから、食事はただ空腹を満たすだけでなく、心身の発達と発育による人格の基礎が成形される、この乳幼児において、一人一人の健やかな育ちを保証すること、子ども達が心身共に安定した状態でいられる環境作りができるようよう取り組む必要性があると考えております。

#### (2) 食育への取組

当社従業員は園児達と間近で触れ合い一緒に給食を食べることで、園児に合わせた調理に役立てることの出来る大切な機会であると捉えるとともに手作りで栄養バランスのとれた美味しい給食で園児達の心身の発達と、健康増進が出来るよう連携をとってゆきたいと考えています。園児達へは「給食に使用されている食材に関心を持つ力」「食の季節感や食文化への関心」、「身近な人と一緒に食べる楽しさ」、「命あるものを大切に作る心」を重点項目におき、子ども達ひとりひとりに伝えて参ります。

##### ・体験調理などの実施

園で栽培した野菜や芋ほりて取ってきたじゃが芋を給食に取り入れたり、園児達が米研ぎや野菜の皮むきをするなど体験調理などの協力も積極的に行っています。

##### ・イベントの提案

「魚(鮭)の解体ショー」「丸鶏のローストチキン」を5歳児の食育の一環で実施していた経緯があります。切り身になっていない鮭を解体しながら説明を行ったり、ローストチキンの鶏肉の部位を説明しながら提供したりと初めて見る園児達は興味津々で、大変喜んで戴きました。



## 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26年4月～令和元年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26年4月～令和元年8月)

平成27年5月 1件 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

### ① ミスを無くす為の予防体制作り

アレルギー食への対応において重要なことは、園長先生をはじめとします園職員様、子ども家庭課栄養士様との連携、情報の共有であるといことを心得ております。また、パート従業員を含み保育園給食提供に携る全員がアレルギー食の各業務担当者を明確にし、共通で認識されている体制作りに取り組んでいます。具体的な仕組みについては下記の内容となります。

- 1) 園職員様とアレルギー対象者、アレルゲン物質、給食提供内容を月に1度確認します。
- 2) 従業員(社員)同士で1週間分のアレルギー対象者、アレルゲン物質、給食提供内容を確認します。
- 3) 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、翌日の「食材搬入時の確認者」「アレルギー食の調理担当者」「アレルギー食の盛付け担当者」「アレルギー食提供前の最終確認者」と担当者を明確にし、「アレルギー確認表」へ記載します。
- 4) 当日の朝礼においてアレルギー内容と「アレルギー確認表」に記載した各担当者を全員で確認します。
- 5) アレルゲン物質の取扱い時には、食材にアレルゲン物質を加える前やアレルギー食を完成後に専用食器へ盛付けを行う時には声出し確認を実施し、調理～盛付けの段階で間違えないかの確認を行える体制作りを構築しております。
- 6) アレルギー食を専用トレイ、食器へ盛付け提供前に「アレルギー食提供前の最終確認者」と「盛付け担当者」で献立指示書を用いて指差し、声出し確認を行います。
- 7) 園職員様とアレルギー対象者へ提供前の最終確認を行います。  
「アレルギー確認表」へ間違いなく実施出来ているかの確認をアレルギー食提供までの各工程(オ、カ)で担当従業員が項目に捺印することで、確認作業項目間で間違いのないよう取り組んでおります。

### ② 食物アレルギーについての社員教育(研修等)

アレルギー食の調理や配膳ミス等を防ぐには、調理従事者が食物アレルギーの十分な知識を持ち、その危険性を知ることが必要です。当社では自社で作成したアレルギー食対応のマニュアル、研修資料にそって教育研修を定期的に行いアレルギー食への危機管理意識の向上に努めております。



### ③ 発生時の対応について

- 1) 貴区栄養士、本部担当者へ発生時即、報告し園長先生のご指示に従います。
- 2) 本部担当者より社長及び関係者へ報告し、緊急対策本部を設けます。
- 3) 本部担当者は原因を特定すべく現地へ急行し、従業員より聞き取り調査を行います。  
(事故発生より現地到着目標時間を1時間と設定しております)
- 4) 原因の特定後には改善策案を貴区栄養士、園長先生へと情報の共有を図ります。(報告書作成)
- 5) 報告書による改善策をご承認いただいた後に従業員へ内容の周知、改善策案を実行、確認作業を実施して参ります。



## 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26年4月～令和元年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26年4月～令和元年8月)

#### ①食中毒事故の件数

平成26年度 1件 サービス付き高齢者在宅内のレストランでノロウィルスを起因とする食中毒事故発生

#### ②異物混入事故の発生件数

平成26年度 2件 (内訳)輪ゴム 1件 虫 1件

平成27年度 2件 (内訳)小石 1件 紙片 1件

平成28年度 1件 (内訳)ビニール片 1件

平成29年度 0件

平成30年度 4件 (内訳)ビニール片 1件 羽虫 2件 魚の骨 1件

令和元年度 2件 (内訳)植物の繊維 1件 紙の毛 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

#### ①事故の予防体制(食中毒事故)

・まずは本人や家族の健康状態を確認して把握すること、また当日の体調の申告を義務付けることを基本としています。(健康チェック確認表の記入「体温」「下痢の有無」「嘔吐」同居人に同様の症状がないか)

・ノロウィルスなど感染防止の為、従業員全員に、うがいや手洗いの徹底のほか、生食の禁止、通勤時のマスクの着用を義務付け、全ての従業員が「二度と同じ事故を起こさない」という意識で徹底した健康管理を図っています。また、従業員が感染した、或いは感染した可能性がある場合の対応を明確にし、素早い連絡と交代要員の手配ができる体制を構築しています。

#### ②事故の予防対策(異物混入)

まず異物になるものを厨房内に入れないことが前提となります。食材納入時に必ず立ち合いをし、入念な検収を徹底しております。また、厨房調理従事者が厨房に入る際にも、衣類のチェックを行い、厨房内に異物を持ち込まないよう努めております。異物混入対策の具体的な事例は下記の通りです。

- 調理用ハサミの使用方法…調味料や食材が包装されているビニール袋の開封時にハサミを使用する場合はあまり動かさずに使用すること、最後までビニール袋を切り落とさない方法を徹底しております。(ビニール片混入の防止)また、ビニールが結ばれた状態で開封をする場合は原則、手でほどき開封することとしています。
- 髪の毛…制服着衣方法について帽子から先に被り、制服に髪の毛が付着することを予防しております。また、業務開始前、盛付け作業前に粘着ローラーを2名体制で行い、制服に付着した異物を取り除くようにしております。
- ラップ…ラップ使用前と使用後に切り口部分の目視確認を徹底しております。また、紙製のラップフォルダではなく、プラスチック製の専用フォルダを使用し、紙製ラップフォルダの水濡れによる破損から異物混入防止に努めております。
- ゴム手袋・エンプス手袋の使用…盛付け時や生食取扱い時に使用する際、使用後に破損していないかの目視確認を徹底しております。
- 葉物野菜の取扱い…通常の野菜洗浄作業に加え、切菜後に再度、野菜用洗浄用シンクで流水作業を行い虫や木くずの混入防止に努めております。

#### ③事故発生時の対応

事故など起こった際には、正確な情報を把握し園長先生や園職員様、子ども家庭課の栄養士様、所管支所のご関係者様とのリレーションなどのバックアップを行います。

- ・業務責任者は本社の総務担当に連絡をし状況報告を行います。(巡回指導員は電話に出られない場合もある為、第一報は総務へ行うことになっています。)その後、総務担当は巡回指導員に連絡をします。
- ・巡回指導員は総務担当からの連絡を受け、業務責任者に再度状況確認後、園長先生、子ども家庭課の栄養士様へご連絡いたします。
- ・巡回指導員は、事故の状況確認を行うために現地へ急行します。
- ・調理に従事した者、全員から聞き取りをし、原因を調査致します。
- ・責任者、副責任者などと改善案を策定します。また、当日に解決できない問題については、本社部門報告会にて話し合い改善策をたて実施します。改善案については巡回指導員から子ども家庭課の栄養士様にご了解を戴いた上で実施致します。
- ・子ども家庭課の栄養士様へご報告すると同時に貴区所管支所のご担当者様へもご報告し、情報の共有を図ります。
- ・作業の改善を実施後、再発を防止できているかどうかの確認を一週間以内に巡回し確認を行いません。