

会社概要

①社名:株式会社東京天竜 ②住所:③資本金:18,000千円/23区内事業所従業員:社員295名、パート607名、計902名

基本理念

①事業者の学校給食に対する考え方を記入

(1)子どもたちのための給食であるということ(2)安全で安心な給食を継続して提供していくこと(3)『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(4)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(5)「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。

【安全安心】安全で安心な給食を提供するため、独自マニュアルによる予防対策、月1回のノロウィルス検査や自主衛生検査を実施。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。アレルギーを持つ子どもたちにも楽しい思い出になる給食を提供するため、100品目以上のアレルギーの対応を行っています。誤配膳防止のため、集合研修による対応知識導入、準備・確認を徹底します。

【食育】「今日の食事が明日の自分を作る」をコンセプトに給食を通じて食育を行います。野菜の生産者と会話したり、子どもたちが収穫した野菜で給食を作ったり、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関する知識を身につけてもらえる取組を行っています。行事食についても、受託している学校で多様な給食形態に対応しています。(バイキング給食/弁当給食/テーブルマナー給食/手作り桜餅提供 ほか)

業務の実施

①港区の学校給食に対してどのように取組みができるのか。

●学校との連携

【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「お客様に満足を提供するサービス業」だと考えます。子どもたちの「おいしい」という笑顔喜びに給食を提供するだけでなく、ふれあいを大切にしています。貴区の子どもたちに喜ばれる給食提供のために栄養士、教職員との連携が重要であると考え、ご要望を把握するための取組を行います。(打ち合わせ、定期訪問、アンケート等)ご要望に沿った業務運営のためにコミュニケーションスキルやビジネスマナー等、ヒューマンスキル向上の研修も計画的に実施しています。

【学校行事の考え方】私たちは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、子どもたちの豊かな人格形成に貢献します。(ふれあいの取組:ランチルームでのふれあい給食/教室訪問/マナー給食/給食室見学/ふれあいクッキング/食育講習/農業体験協力/餅つき大会等での運営補助 ほか)

【学校給食運営協議会への取組】学校給食運営協議会に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、学校職員・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重要だと考えます。いただいたご意見・ご要望は、すぐに業務改善案を練り学校長・栄養士にご提案します。

●衛生管理

*健康診断(年3回) *細菌検査(月2回) *ノロウィルス検査(月1回)

【『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提供していくため、『学校給食衛生管理基準』をはじめとする様々な規定を遵守しています。法令だけでなく、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ています。HACCPの考えに基づき作成している、『危機管理マニュアル』の内容は以下の通りです。

(1)危機管理の重要性と考え方(2)危機管理組織(危機管理対策本部・緊急連絡網)(3)危機の未然防止(HACCPとトレーサビリティ・ヒヤリハットデータ収集)(4)危機管理6つの柱と対応フロー(欠員発生/施設内火災/衛生事故による業務停止/水道や電気・ガスのトラブル/異物混入/ノロウィルス対策)

【衛生に関する指導員の有無】衛生管理指導にあたる専門部署(給食事業部栄養衛生課)を設置しています。

指導内容:衛生巡回(衛生管理状況のチェック・施設や設備に合った衛生指導・食中毒講習)

衛生講習(衛生検査後の業務改善指導・食中毒講習・新規採用者向け基礎衛生講習)

【自主衛生検査の実施】年1回全事業所対象に外部衛生機関による衛生検査を実施しています。

(1)外部衛生機関による衛生検査

- *拭き取り検査(手指/給水栓/冷蔵庫取っ手/まな板/ピーラーの刃/鍋/つかみの内部 ほか)
- *衛生管理状況チェック(帳票類/温度管理/使い捨て手袋管理/食材管理/器具使い分け/清掃用具等定位置管理/厨房内の破損や劣化、汚れ/手洗い/靴履き替え/異物源持ち込み/害虫痕跡ほか)
- *調理従事者聴き取り(衛生管理知識の理解度確認)

(2)自社で実施している衛生検査

- *ルミテスターを用いた簡易拭き取り検査 *手洗いチェッカーを用いた手洗い状況の確認検査
- *清浄度検査試薬を用いた食器・器具の洗浄チェック *プールディッパを用いた残留塩素チェック
- *『衛生管理チェックシート』による管理状況チェック *外部衛生検査・学校からの要望改善状況チェック

人材の配置

①人員配置、育成

【港南小学校】配置人数:正社員8名、パート9名 計17名

*業務責任者:調理師/学校給食19年/業務責任者・業務副責任者経験19年

*業務副責任者:調理師/学校給食経験5年/業務責任者・業務副責任者経験4年

【本村小学校】配置人数:正社員4名、パート4名 計8名

*業務責任者:調理師/学校給食経験10年/業務責任者・業務副責任者経験5年

*業務副責任者:調理師/学校給食経験6年/業務責任者・業務副責任者経験8か月

【青山小学校】配置人数:正社員3名、パート4名 計7名

*業務責任者:調理師/学校給食経験5年/業務責任者・業務副責任者経験2年

*業務副責任者:調理師/学校給食経験4年/業務責任者・業務副責任者経験1年

【従事社員・パート社員の研修内容、回数】

*全体講習会(年2回):学校給食/食育推進/衛生検査結果と改善/個人情報保護/防災、災害対応

*社員研修(年2回):衛生テスト/食中毒・火災・異物混入事故防止/アレルギー対応/工程表・動線図

*調理実習(年2回):工程表/手作り給食実習(ルウ、出汁、回転釜での炊飯等)/行事食実習(ちまき等)

*責任者研修(年2回):責任者の役割/事業所管理とOJT/5S/お客様対応/現場内チームワーク醸成

*報告連絡会(月1回):食中毒・火災・異物混入事故防止/アレルギー対応/労災事故削減

*その他:新入社員研修、管理職研修、栄養士勉強会、ビジネススキル研修、事前研修、配属従事者研修

②調理業務責任者について

*人数:198名 *平均年齢:44.4歳 *必要な経験・年数:学校給食経験4年以上、業務副責任者経験1年以上

③巡回指導員について

*人数:22名 *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

*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

④バックアップの体制について

*給食事業部業務管理課担当者による巡回(月1回):調理・オペレーション指導、面談、勤務シフト確認

*給食事業部栄養衛生課担当者による巡回(年4回):衛生指導、独自拭き取り検査実施、消耗品・備品管理

*報告連絡会(月1回):履行状況聴き取り、面談実施、作業工程表・作業動線図修正等

*業務完了報告(毎日):履行状況・従事者服務状況把握、業務指導(全事業所に携帯電話配備)

【急な欠員時等の貴区への補充体制】近隣事業所:東京都内105か所

本社:3路線・5駅の利用が可能(港区役所まで30分)/調理師27名・栄養士25名在籍

※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、長期欠員となる場合は同一社員で応援対応を実施

異物混入・アレルギー事故等の予防・対応

①異物混入の予防・対応

*過去3年間の異物混入事故のうち、最も重大な事例:フルーツ寒天に繊維のようなものが付着していた。

原因:繊維はスポンジの繊維であり、スポンジの劣化が原因。また配缶等調理作業時の目視確認不足。

再発防止策:スポンジの種類に問題があったため、全事業所のスポンジを高耐久スポンジに切り替えた。

②食物アレルギーの予防・対応

*アレルギー食対象者リスト・アレルギー確認票:リストをもとに打ち合わせを行う。対応が必要な献立、名前、食材、対応を確認票に記入し、担当者毎に確認欄にサイン。確実な確認体制で間違いやモレを防ぐ。

*作業工程表・作業動線図:アレルギーの工程を記入。当日のアレルギー食調理担当者を決める。担当者を明確にし作業の忘れを防ぐ。作業動線図にアレルギー食の動線を記入。作業場所を明確にして混入を防ぐ。

*朝礼で周知:担当者、時間、内容、注意点を明確にする。作業台の使い分け、ラップ・手袋の捨て方に注意。

*アレルギーラベルを用意:パウチしてあり消毒して使える・異物混入にならない大きさの物を、ラップした容器の上にラベルを乗せる。ラベルが貼ってあるので、食材使用前に確認する。

*マグネットを用意:ボードにマグネットを貼っておく。クラスの手車にマグネットを貼る。手車の上に盛付けた給食を置いたらマグネットを取り外す。配膳車に明記されていることで間違いなく配食出来る。

③食中毒事故等への予防・対応

*全ての調理従事者は不顕性感染者であると自覚し調理に従事する *毎月1回ノロウィルス検査実施(全調理従事者) *十分な加熱処理の徹底/中心温度記録表の正しい活用/中心温度計の管理・点検の徹底 *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/正しい器具の取り扱い *作業工程表の見直し、精度向上。業務終了後、作業変更箇所の修正を赤字で記載。 *消毒用塩素溶液を正確に希釈。

トイレの清掃消毒の手順書を作り改善、実施記録を残す。 *健康観察を正しく漏れなく記載。