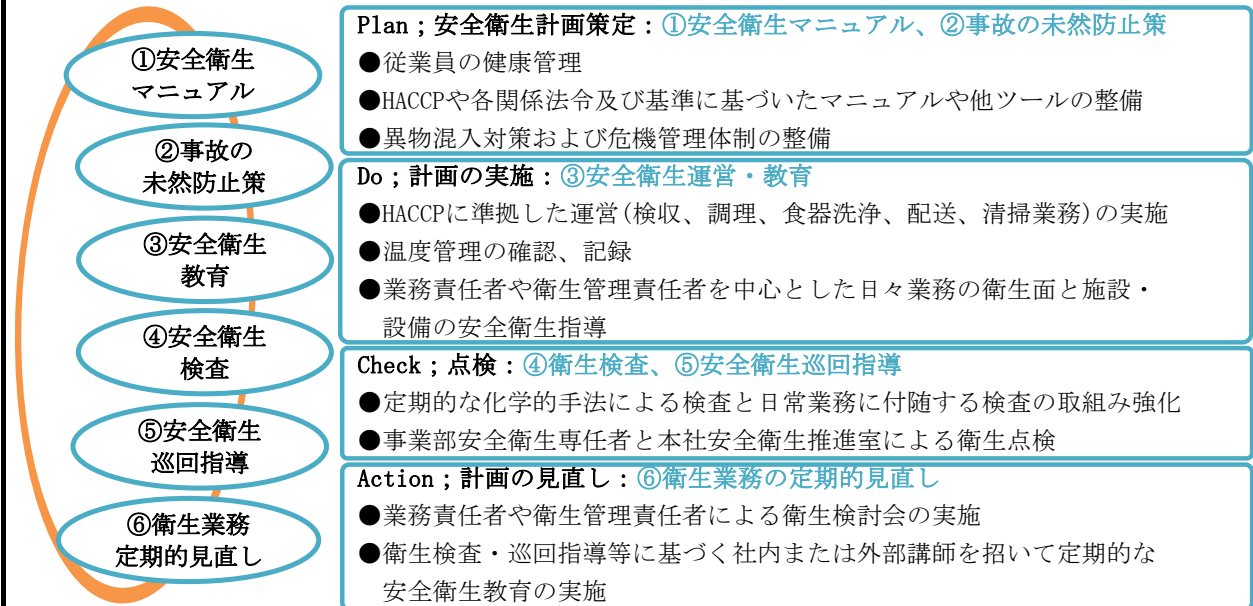


②『学校給食衛生管理基準』の遵守、大量調理における管理マニュアル、HACCPの考え方
「学校給食衛生管理基準」および「大量調理施設衛生管理マニュアル」はHACCPの考えに基づいております。
各種法令を遵守し、HACCPの考えに基づいた衛生管理（工程別衛生管理）を構築することで、安全安心おいしい給食をご提供いたします。また、HACCPに基づく**弊社独自の安全衛生管理システム**にて管理を行い（HACCPに基づく衛生管理＋一般衛生管理を網羅）業務責任者・衛生管理責任者が中心となり、安全衛生管理システムのプラン策定・実施・確認・改善等PDCAサイクルを実行し、継続的な衛生管理レベル向上を図ります。



③衛生に関する指導員の有無

弊社は、①担当課長、係長 ②拠点安全衛生専任者 ③本社：品質管理部安全衛生推進室の3視点から定期的に安全衛生点検、巡回指導を実施しています。また、外部検査機関（BML）や保健所の指導も取り入れております。①担当課長、係長による指導は、**月1回以上**、②拠点安全衛生専任者は**年1回以上**、③本社品質管理部安全衛生推進室は抜き打ちで、HACCPに基づいた68つの検査項目に添って評価を実施します。

(4) 本社のバックアップ体制

①学校の調理従事者との連携・支援体制

貴区受託校につきましては、港区エリア学校担当係長が担当させていただき、調理従事者との連携・支援を遂行いたします。担当係長においては、**月1回以上の巡回時のコミュニケーション**に加え、**年1回以上の従業員面談**、随時担当拠点の**部長や担当課長との面談**を行う等、従業員同士の繋がりを大切にしております。尚、本社安全衛生推進室における安全衛生教育や指導・監視・支援や業務部、仕入管理部、学校給食推進室による技術指導・支援や各種情報の提供、管理部門内部監査部による業務遂行状況の監査など、社内第三者部門における指導・支援体制を充実させております。

②現地への巡回の頻度、指導の内容

担当係長は**月1回以上**受託校を巡回し、コミュニケーションや給食室内目視により**業務履行状況や安全衛生管理、労務管理**の確認と指導を行っております。校長先生や学校栄養士様ともお話をさせていただき、課題の早期発見・解決を行います。また、担当係長以外にも巡回指導員を配置し、2名体制で月2回以上の巡回に努めており、より手厚い運営を行います。

③急な欠員時等の支援体制

急な欠員が発生した際には、弊社の縦と横の繋がりを生かした下記4段階のバックアップ体制により給食提供に支障をきたさない様努めます。

1段階目	事業所内でのシフト調整	厨房内の シフト調整 により対応します。日々の作業内容（給食業務）を確実に理解し、的確かつ迅速に対応できる最適な対策です。
2段階目	事業所内でのシフト調整	東京事業部管轄内受託先 からの応援により対応します。東京事業部では187か所の事業所があり、近隣事業所から応援配置ができる体制となっております。
3段階目	東京事業部による応援体制	東京事業部本部 からの応援により対応します。東京事業部には有資格者を含む33名が在籍しており、緊急の場合には柔軟に応援配置を行って参ります。
4段階目	会社全体による応援体制	近隣拠点や本社学校給食推進室 を中心としたバックアップ体制が整っております。全国約2,300か所の受託実績の中で、経験豊富な人材の支援が可能です。

3 人員配置・人材育成、人材確保

(1) 人員配置、人材確保

①応募する学校への調理員の配置人数、配置者の資格、学校給食経験年数

※複数校応募する場合は、応募学校ごとに記載すること

※業務責任者歴・業務副責任者歴も記載すること

■ 御成門小学校

配置人数：7名（社員3名、パート社員4名）

運営開始時には総配置人数7名を予定、社員については調理師資格(または栄養士資格)の保有者を配置します。パート社員については有資格者、学校給食経験者、地域雇用を優先的に行っております。

業務責任者) 学校給食経験11年、副責任者経験1年、責任者経験7年

業務副責任者) 学校給食経験32年、副責任者経験1年、責任者経験15年

②パート社員の定着率 3年定着率：37.78%（2022年8月時点）

③人材確保における工夫

弊社は、**各拠点に採用専任者を配置**することで、東京都内だけでも毎年35名程度の新卒者を採用しております。また、パート社員についても、年齢層や勤務希望条件によりターゲットを絞り、相互勤務条件が一致するよう、媒体等の工夫を続けております。

④欠員が生じた場合、補充までに要する期間（応援は含まない）

募集から採用までに健康診断、検体等の検査もある為、補充までに約1か月の期間を要します。

人材を見極め採用するとともに配属前のオリエンテーションを実施した後に勤務開始となります。

(2) 組織力の確保

①調理業務におけるチームワーク向上のための取組

チームワーク向上には、業務責任者の資質、従業員自身の資質、日々のコミュニケーションが必要です。業務責任者には本社人財開発部による**事業所管理者研修**や**責任者会議**により、責任者のスキルアップを図っております。採用の際には、資格や経験に加え自ら学ぶ姿勢やコミュニケーション能力等についても確認し、教育現場で働く上で**適切な者を採用**しております。さらに、研修時にはグループワークを多く導入する等、従業員自ら報連相を積極的に実施する環境作りに努めることで、チームワークを向上します。

②調理員（パート含む）への契約内容（港区仕様）の具体的な周知徹底方法

運営開始前に、必ず仕様書読み合わせ等**打合せ**を実施しております。貴区仕様書や作業手順書等従業員全員に周知を図るとともに、社内に**既に貴区の業務を遂行している者がおりましたら、実践指導したり実際に配属**することでご要望にお応えできるよう努めております。また、厨房内に安全に「野菜の洗浄方法」等、**仕様内容を掲示**させて頂く事で日常的な習得を行います。

(3) 研修の体制及び効果

①従事社員・パート社員の研修内容、回数

役員社員行動規範読み合わせ	全員	年1回以上	弊社従業員としてのルールを習得
コンプライアンス講習	全員	年1回以上	職場環境の更なる改善を目指し、近年では主に管理者を対象に年2回実施
安全衛生講習会	全員	年2回以上	年1回以上の受講が必須
食物アレルギー講習会	対象事業所	年1回以上	食物アレルギー対応実施の事業所従業員を対象に専門部署が主催
調理講習	社員	随時	スチコンを使った調理、イベント食など応用指導
階層別研修	対象社員	随時	新卒者：1年目研修（毎月実施） 2、3年目：2、3年目研修 管理者研修：階層毎
責任者会議	業務責任者	年2回程度	連絡事項等確認、情報共有

②配置前研修のスケジュール、内容

配置前には、3 (2) ②に記載いたしました内容により、従業員全員で打合せを実施しております。また、新規採用者に関しては、通常定期的に社員が受講している講習会内容等を盛り込んだ入社時オリエンテーションを実施しております。入社時オリエンテーション内容について下記の通りでございます。

・役員社員行動規範読み合わせ

・コンプライアンス講習

・安全衛生講習

→給食未経験者もおりますので、個別に行うことで確実に理解して頂く方法を取ることも多くあります。

・食物アレルギー対応について

→食物アレルギー対応は社員又は経験者が行いますが、同じ事業所従業員として知識を習得します。

<p>(4) 調理業務責任者について</p>
<p>①会社全体での調理業務責任者の人数：1,399名 ②平均年齢：51.32歳 ③調理業務責任者となるために必要な経験及び年数 各自治体、学校様の仕様に合わせた人員を配置いたします。</p>
<p>(5) 巡回指導員について</p>
<p>①会社全体での巡回指導員の人数及び役割 ■人数 254名 ■役割 ①現状の運営の課題抽出と解決により事故等を未然に防ぐ ②お客様の要望への提案と具現化 ②巡回指導員となるために必要な経験 弊社では係長、マネジャーが巡回指導しております。係長、マネジャーは、本社人財開発部による管理者能力向上プログラムの受講が必須条件となります。また、調理技術の指導、安全衛生、食品衛生、労働安全、食物アレルギー等、学校給食に関する知識・能力を身に付けていることが必須事項と考えております。</p>
<p>4 異物混入、アレルギー事故等の件数（全受託校の教育委員会へ報告した件数）など</p>
<p>(1) 過去3年間の異物混入の件数（児童が食する前に判明した提供ミス、髪の毛、ビニール、プラスチック等）（令和3年度、令和2年度、令和元年度それぞれ分けて記載すること）</p>
<p>令和3年度：31件、令和2年度：59件、令和元年度：54件</p>
<p>(2) (1)の事故のうち、最も重大な事例1つについての概要（事故の内容、原因、対応、再発防止策）</p>
<p>事故の内容：生徒が喫食前に、じゃこチャーハンに黄緑色のビニール片を発見。 学校栄養士様が報告を受け給食室に確認、米粒麦の袋の一部と判明した。 原因：袋の開封の際、ハサミの劣化により破片が発生。混入した。 対応：学校栄養士様指示のもと、原因究明。 再発防止策：切れ味の悪いハサミは処分し早急に取り換える。切り終わった後に破片が発生していないか確認する。</p>
<p>(3) 過去3年間でアレルギー事故（児童が食する前に事前に回避したもの件数も含む）の件数（令和3年度、令和2年度、令和元年度それぞれ分けて記載すること）</p>
<p>令和3年度：0件、令和2年度：5件、令和元年度：1件</p>
<p>(4) (3)の事故のうち、最も重大な事例1つについての概要（事故の内容、原因、対応、再発防止策）</p>
<p>※0件の場合は、想定した場合の記載 事故の内容：該当生徒が願書提出のため受け渡し時に不在だったため、除去食を教職員が持ち帰った。 その後、学校に戻った生徒から給食がないと学校栄養士様に連絡が入り、給食室に連絡が入る。 原因：調理器具の使い回し 食物アレルギー対応食調理工程の認識不足 対応：当日の対応を、教職員、学校栄養士様、弊社従業員間で共有出来ていなかった。 再発防止策：該当生徒不在の場合の対応を予め確認、共有する。担当教職員と弊社従業員間で受け渡し時に確認し、生徒までの受け渡しが確実にされるよう体制を構築。</p>
<p>(5) 食物アレルギーについての理解・社員教育（研修）・事故防止策の具体的な内容</p>
<p>食物アレルギー対応は命に関わると十分に認識し、貴区や学校様の密に連携し、「学校給食におけるアレルギー対応指針:文部科学省」に基づき、実績と経験を生かした教育の上、適切な調理・配膳を行い安全な給食を提供します。</p> <p>■従業員教育（研修） 学校給食（全国510ヶ所）アレルゲン混入防止経験に加え、保育施設（全国451ヶ所）やより細かな個別対応が求められる病院給食受託（全国172ヶ所）の経験をもとに、調理・配膳までの工程の管理業務におけるアレルギー事故防止に特化した弊社独自の「食物アレルギー対応ガイドライン」（国立相模原病院臨床研究センター客員研究員林典子管理栄養士監修）作成しました。食物アレルギー対応に従事している従業員に対しては、年1回以上食物アレルギー講習会の受講を必須しております。</p> <p>■事故防止策の具体的な内容 本社と各拠点に食物アレルギー専任者を配置しており、全社にて報告体制や改善、指導体制を構築しております。弊社独自のアレルギーカードも用意しており、①調理、②盛付、③給食室での最終確認、④担任又は本人への受け渡し時の4段階にて、複数人で指差呼称し記載・確認します。使用後は必ず回収し記録として保管します。</p>
<p>5 非常事態への予防・対応（全受託校の教育委員会へ報告した件数）</p>



(1) 過去3年間の事故及び対応状況（令和元年度、令和2年度、令和3年度それぞれ分けて記載すること）

- ①食中毒事故 過去3年間の発生はございません。
- ②損害賠償を伴った事故
 - 令和3年度：0件
 - 令和2年度：1件
 - 事故内容：スライサー洗浄時、台の上に置いていた蓋が落下。翌日スライサーをセットする際に蓋がセットできなかつたため、ペンチで歪みを補正したが蓋の一部を欠損させてしまった。
 - 対応状況：現地に担当係長、課長が伺い、先方へ謝罪と従業員ヒアリングを行う。機器取扱いの指導を行うとともに、落としてしまった際に確認を必ず行うよう教育指導を実施。
 - 令和元年度：0件

(2) 事故の予防策、発生した場合の再発防止策

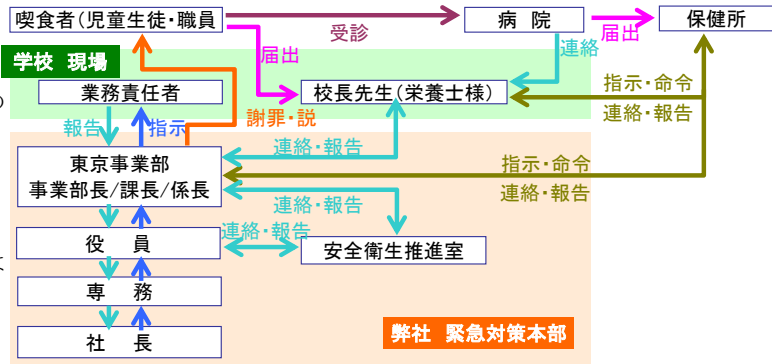
※0件の場合は想定した場合の記載をしてください。

学校給食調理業務には、食中毒事故・異物混入事故・アレルギー誤食事故や火災事故など、様々な事故の発生リスクがあります。弊社はその原因となり得るポイントを事前に把握して対策を講じ、事故を未然に防いでおります。

■ 食中毒事故

安全衛生管理体制の構築、毎日及び定期的な**教育**による知識・技術・意識の向上による安全衛生管理基準の遵守、**第三者の目からの点検と指導**により、食中毒の発生を防いでおります。

万が一事故の疑いが発生した場合には喫食者（児童・職員様）の健康確保を第一に迅速に的確な対応が必要となります。



■ 異物混入事故

「異物混入防止対策マニュアル」を作成し受託先に設置、定期研修に加え、日頃より異物混入防止への意識付けを行っております。また安全衛生推進室では毎月の**異物混入事例を取りまとめ分析、全国の受託先へ注意喚起**を行っております。異物別に対策を講じ、異物混入防止に努めております。

混入物例	具体的防止策・対応策
毛髪	厨房入室前の衣服確認（帽子下のネット、粘着テープ、従事者同士の目視確認）
ビニール片・金属片・輪ゴム	容器や包装用袋等の開封時・入れ替え時における目視確認 包装袋等の開封時での二度切りの防止、輪ゴムの使用禁止
エンボス手袋	エンボス手袋の正しい装着、及び使用後の欠損部分の有無の確認
害虫	窓・網戸の閉鎖確認、必要に応じた害虫駆除、消毒の実施
調理機材・機器片	作業前後の機器類、器具類の点検、老朽化の進んでいるものについては日々の目視点検、報告後の廃棄処分
絆創膏等	青色の絆創膏を使用

■ 火災事故の予防体制

学校で実施される防火訓練等に参加し、初期対応、緊急対応、非難・救助活動を想定した緊急連絡体制を定め、速やかに遂行します。毎日の業務終了時には、機器のスイッチや元栓等確認箇所を一周で漏れなくチェックできるよう作成した退出時確認箇所地図に従い、安全衛生日誌に記録を残します。

■ 食物アレルギー事故

会社全体としての教育と意識付け、調理及び配膳の各工程における複数人で確認・記録を行うことで、事故を防止しております。（4(5)も合わせてご覧下さい。）

(3) 災害時の対応

何らかの理由により給食調理業務が困難となった際、**緊急対策本部**（本社）を中心とした緊急時運営実施体制（グループ会社・協力会社によるサポート）により、給食継続の確保に努めます。また、弊社の今まで経験した事故や震災での経験を基に、想定すべき事故のうち主要な事案をまとめた「**危機対応マニュアル**」を作成しており、それにもとづき迅速に対応します。



(4) 加入保険

万が一、弊社の事情で業務に支障をきたす場合に備え、1事故あたり最大6億円賠償の総合賠償責任保険に加入しております。（施設業務遂行リスク、受託物リスク、製造物・完成作業リスク）