

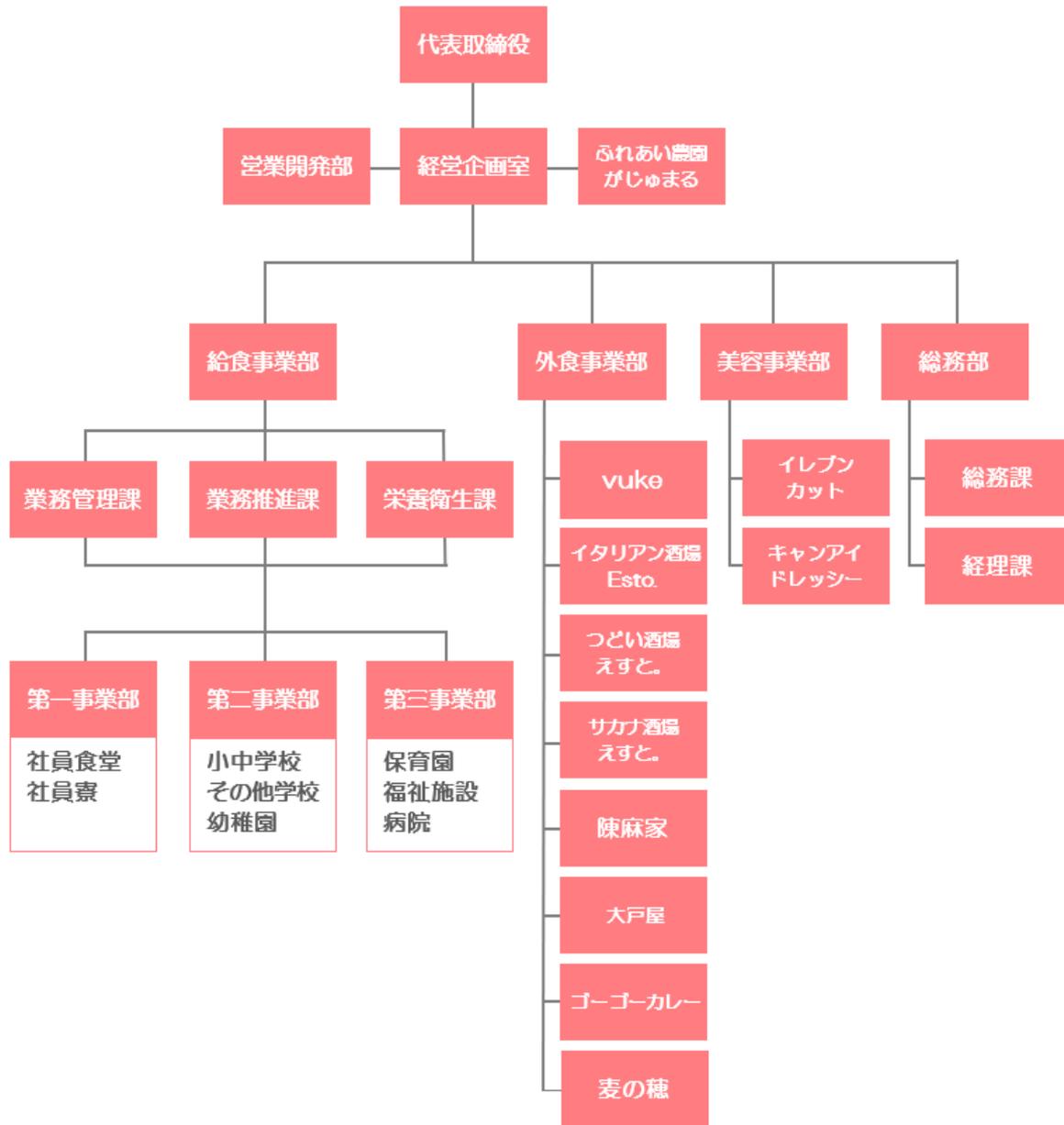
企画提案書

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

● 給食事業部内の役割

- * 業務管理課: オペレーション・調理技術・従事者管理
- * 業務推進課: 年度当初・定期書類の作成及び欠員調整
- * 栄養衛生課: 安全衛生管理・給食に係る消耗品・備品管理

● 貴区・保育園と本社の報告連絡体制

- * 給食事業部 業務管理課 調理・オペレーション指導担当者
- * 給食事業部 栄養衛生課 衛生管理指導担当者

上記2名の担当者が定期訪問を実施します。定期訪問の際には、ご要望の聞き取り及び業務履行状況をご報告します。巡回指導後には、本社にてミーティングを実施し、各担当巡回の情報共有、改善策の立案を行い、全社をあげてバックアップします。

● 食中毒事故発生等の緊急時の役割

- * 危機管理対策本部(代表取締役・給食事業部参与・経営企画室により構成): 貴区・保育園・保健所・保護者・病院対応／原因究明／業務改善
- * 経営企画室: 業界・社内・マスコミ対応
- * 総務部: 生産物賠償責任保険(食中毒保険)対応

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

●子どもたちのための給食であるということ

私たちが何よりも大切にしていることは、「保育園給食は子どもたちのため」ということを常に忘れず、「おいしい」「楽しい」「思い出に残る」給食を提供することです。

●安全で安心な給食を継続して提供していくこと

食事を通して子どもたちの命を預かる者として、安全・安心な給食を継続して提供していくこととお約束します。私たちは、安全と安心には異なる意味があると考えています。安全を日々積み重ねていくことだけが安心を生むという考えのもと徹底した衛生管理を行っています。

●『食育基本法』『児童福祉法』を遵守・理解し、子どもたちの成長に寄与すること

私たちは、『食育基本法』『児童福祉法』などの関連法令にある、保育園給食の意義や目的を理解し、子どもたちの学び、成長の場となる給食提供、業務運営に取り組みます。

●おいしい給食をつくるだけでなく、お客様の喜びを第一に業務に取り組むこと

私たちは、お客様に喜んでいただけるサービスの全てが仕事であると考えています。給食を調理するだけでなく保育園行事への参加等、可能な限りの協力を行います。

●「食にまごころを込めて」の気持ちを全面に調理すること

全従事者が、私たちのモットーである「食にまごころを込めて」の気持ちを持って調理します。どんな味付けや技術よりも、食べる人を思う心が給食をおいしいものにする다고信じて、家族を思うように、子どもたちの笑顔喜びにしながら、まごころの給食を提供します。

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。

＜社員教育の3本柱＞

- * 事業所OJT: 業務責任者及び管理担当者によるOJT
- * Off-JT: 知識導入・技術習得を目的に行う研修・講習会
- * 勉強会: 10名程度で実施するスペシャリスト育成勉強会

(2) 乳幼児の健康管理、増進への考え方、乳幼児への対応

保育園給食は、子どもたちの心と体を育む大切なものだと考えています。私たちは、給食を保育の中で重要なもののひとつとして捉え、保育士や栄養士、保護者の方々との連携を大切にしています。発育状態が個人によって大きく異なる乳児・幼児への給食提供では、離乳食への理解と専門知識が必要不可欠です。きめ細やかな対応ができるように、離乳食調理の経験者を配属します。また、実習や勉強会などを通じて、離乳期の区分や与えてはいけない食品など離乳食に関する理解を深めるための教育も行い、安全・安心を提供できるよう努めています。私たちは保育園給食の役割を果たすために、以下のことに留意し、おいしく安全な給食を提供してまいります。

- * 子どもたちが食に興味を持ち発達が促進されるよう、おいしい給食を提供します。
- * 子どもたちが伝統的な食文化や四季を体験できるよう、行事食に工夫をこらします。
- * 子どもたちが食事のとり方の基礎を身につけることができるよう、指導に協力します。
- * 保護者の食への理解を喚起するため、相談や助言・実習の機会をつくります。
- * 子どもたちが多くの人と関わり健やかに成長するために、ふれあいの機会を多くつくります。

●乳幼児食調理のポイント

＜幼児食＞

- * 原則3～5歳児への提供
- * 自分でとってかみ切れる大きさにカット
- * 盛り付けは5歳のみバイキング形式で提供するなど、保育園と連携を取り対応

＜乳児食＞

- * 原則1～2歳児への提供(3歳に上がりたての園児は、成長の度合いを見て乳児食提供)
- * 小さくスプーンにのる一口サイズにカット
- * 食具の使い方等、食べる様子を良く見て、必要に応じた対応をする

＜離乳食＞

- * 4段階に分けて対応
- * 園児が食べる様子を確認し、成長に合わせた固さ・大きさを決定
- * 量は子どもにより異なるため、その都度確認

●乳幼児とのコミュニケーション

私たちは、保育園職員と同じ思いで、子どもたちとのふれあいを大切にしています。全従事者が子どもたちに愛情を持って給食を調理します。「おいしい」「ありがとう」という子どもたちの笑顔が、私たちの一番の喜びです。また、私たちは子どもたちの良いお手本であるために、元気なあいさつと笑顔、清潔な身なりを心がけています。積極的に子どもたちに声をかけ、大人との関わりの中から、子どもたちのコミュニケーションの基盤づくりに貢献したいと考えています。

離乳食の目安を給食室に掲示



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、保育課との協力体制

私たちの仕事は「給食をつくる製造業」ではなく「お客様に満足を提供するサービス業」だと考えています。子どもたちの「おいしい」という笑顔を喜びに給食を提供してだけでなく、子どもたちとの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は、保育園、保育課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っています。ご要望に沿った業務運営を実施すること、また子どもたちのお手本であるために、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。

● 献立反省会、その他会議・協議会等への参加

保育園給食、貴区方針への理解をさらに深めていくために、会議・協議会等には積極的に出席します。子どもたちに「おいしい」「楽しい」給食を提供するために、貴区・保育園・保護者のご意見やご要望をいただく機会を持つことが重要であると考えています。会議の際にいただいたご意見、ご要望については、すぐに業務改善案を練って、園長・栄養士へご提案します。

(2) 着実な業務履行のための体制・仕組

私たちは、着実な業務を履行するために、本社管理担当者及び業務責任者の選定基準を設け、保育園給食調理業務経験が豊富で信頼のおける人材を配置します。また、貴区の仕様・マニュアルに沿った業務運営、配置従事者に作業工程を遵守させるために、新規立ち上げ時の研修、受託開始後の計画的な巡回指導を行います。

● 巡回指導員(本社管理担当者)の選定基準

- * 園長・栄養士のご要望や期待を正確に把握できる者(コミュニケーション能力・業務知識や経験豊かな者)
- * 巡回指導・従事者への聞き取りから、現場の運営状況を正確に把握できる者
- * 保育園のご要望と現状の業務のギャップを埋めるための改善活動・従事者指導に誠実に取り組める者
- * 従事者個々・厨房設備や規則・仕様に合った指導が柔軟に行える者

● 業務責任者の選定基準

- * リーダーとして従事者の指導に配慮し、チームワークのよい事業所を運営・維持できる者
- * 保育園給食のあらゆる知識・技術を有し、従事者に指導できる者
- * 安全を確保しながらご要望に沿った給食を実現できる者
- * 調理関連機器の使用方法を熟知している者
- * 園長・栄養士・園職員と良好なコミュニケーションが取れ、ご要望や期待を深く理解して、誠実に対応できる者

(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

私たちは、本社と受託する保育園との連携体制として、以下の仕組を整えています。

- * 定期巡回指導(月1回) * 報告連絡会(月1回) * 業務完了報告(毎日)
- ※即時報告・連絡・相談ができるよう、全事業所及び本社巡回担当者には携帯電話を配備しています。

● 欠員発生時のバックアップ体制

欠員発生時には、パートの勤務時間繰り上げによる対応又は近隣事業所・本社からの応援手配を行い、必ずお約束の時間に安全な給食を提供します。

＜貴区への補充体制＞

- * 本社: 東京都文京区/3路線・5駅の利用が可能(港区役所まで30分)
 保育園給食調理経験豊富な社員が待機(栄養士31名・調理師28名在籍)
- * 近隣事業所: 貴区内事業所9か所/東京都内事業所105か所

＜応援対応の留意点＞

- * 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本社管理担当者が保育園対応を実施
- * 長期の欠員となる場合は、同一社員で応援対応を実施

(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

- * 社員平均勤続年数: 6年0か月
- * パート比率: 68.0%
- * 社員の定着率: 97.3%
- * パート職員の定着率: 93.7%

● 定着率を高める取組

- * 従事者が安心して働ける終身雇用制度(社員・パート職員全て雇用期間の定めを設けていません。契約社員はおりません。)
- * 従事者それぞれのライフスタイルに合わせた労働環境の整備(勤務時間・休日等)
- * 事前研修・フォローアップ研修の実施
- * 新規採用者が安心して勤務を始めることができるよう、勤務開始前日までに『新規従事者受入チェック表』による配属先での受け入れ準備
- * パート職員含む全従事者対象に、業務責任者及び本社管理担当者が年3回個人面談を実施し、困っていること・要望等の聴き取り、問題解決、モチベーション向上
- * 社内教育制度の充実によるキャリアアップ支援(管理職育成研修・栄養士育成研修等)
- * パート職員の社員登用制度確立(資格取得支援・雇用条件の見直し)
- * 次世代育成支援(産休・育休取得率向上・ライフスタイルに合った労働条件)
- * 福利厚生と表彰制度の充実

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

私たちは、安全で安心な給食提供を継続していくために、衛生管理の仕組づくりと指導を徹底しています。HACCPの考えに基づき作成した独自マニュアルによる予防対策はもちろんのこと、全社員対象のノロウイルス検査の実施や、外部衛生機関による拭き取り検査・食品衛生検査・100項目以上の衛生管理状況のチェックを実施しています。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すべて行う。それが私たちの姿勢です。

●独自マニュアルの策定

『大量調理施設衛生管理マニュアル』・HACCPの考えに基づき独自のマニュアルを策定しています。マニュアルを資料に社内研修を実施し、保育園での衛生管理徹底を図っています。

<自社マニュアル>

- * 衛生マニュアル
- * 危機管理マニュアル
- * アレルギー対応マニュアル
- * 機器設備管理マニュアル
- * ノロウイルス対応マニュアル
- * 清掃マニュアル
- * インフルエンザ対応マニュアル
- * 新型コロナウイルス対応ガイドライン



●従事者の健康管理

*『個人衛生点検票』を用いた健康チェック

毎朝調理室に入る前に健康チェックを行い、業務責任者が作業前に確認します。体調不良の場合には出勤前に業務責任者に報告するよう指導しています。体調不良者は休ませ、直ちに臨時的細菌検査を行い陰性を確認してから業務に従事させます。迅速な対応ができるよう、全従事者が予備の細菌検査キットを常備しています。

* 家庭での健康管理

カンピロバクター、サルモネラ、ノロウイルス等の感染を防ぐため、生肉・生卵・生の二枚貝の喫食を禁止。外出時のマスク着用、手洗い・うがいの徹底、可能な限り、公衆トイレの使用を避けるよう指導しています。自宅での食品の温度管理や、トイレの清掃、嘔吐物処理方法について、マニュアルを策定し従事者に配布しています。

* 手洗い指導

給食事業部栄養衛生課による巡回指導では、パート職員含む全従事者への手洗い指導を実施しています。ブラックライトを用いて、洗い残しのくせを個別に確認し、拭き取り検査で細菌数ゼロの手洗いができるように指導しています。年1回は、外部衛生機関による拭き取り検査(従事者手指、機器、設備)を実施しています。



(2) 検査・講習等の実施

衛生管理状況の把握と改善を行うために、年1回の外部衛生機関による衛生検査と、年3回の社内衛生点検を行います。衛生検査は、食中毒に最も注意を払うべき季節に向けて毎年5～6月に全事業所対象に実施。検査結果は全体講習会で水平展開し、結果に基づいて巡回指導員が全従事者に正しく、定期的に教育することで、全員が同じレベルの衛生管理が可能になり、安全・安心を確保します。社内衛生点検については、衛生管理指導にあたる専門の部署(給食事業部栄養衛生課)を設置し、施設や設備に合った衛生指導をしています。衛生巡回にあたる指導員は、保育園給食調理経験のある栄養士資格保有者であり、社内でHACCP指導管理者による衛生講習を実施し、知識・指導力向上に努めています。

●自主衛生検査の内容

<外部衛生機関による衛生検査>

- * 拭き取り検査(まな板/包丁全体/ピーラーの刃/しゃもじ/レードルの柄/鍋つかみの内部/冷蔵庫取っ手/給水栓/ガス台取っ手/手指)
- * 衛生管理状況のチェック(冷蔵・冷凍庫温度記録管理/個人衛生点検票/中心温度記録/ミトン・つかみ・紐類・テープ・容器類・保護フィルム・バインダー・布巾・調理器具・掲示物・壁面の破損や劣化/殺菌灯/洗浄ラックの直置き/使い捨て手袋の管理/ユニフォーム・清掃用具・薬剤の定位置管理/薬剤容器に内容物の明記/中心温度計・食器類・器具類・洗浄器具の保管/食材の管理/検食の適量保管/調理器具の使い分け/調理台・照明器具・換気扇・換気設備・天井・調理器具・配管・乾燥保管庫・掲示物・窓・壁・棚・食器洗浄機・洗浄器具・シンク・床・容器・冷蔵設備・空調設備・厨房内機械・施設内の汚れ/アルコールの使用/靴の履き替え/異物源の持ち込み/手洗い/マスクの着用/爪の長さ/爪ブラシの使用/衛生害虫の痕跡 他)
- * 調理従事者聞き取り(衛生管理知識の理解度確認)

<社内衛生点検>

- * 『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・保育園からの改善要望以降の改善状況チェック
- * 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使用した手洗い状況の確認検査
- * 清浄度検査試薬を用いた食器・調理器具の洗浄チェック
- * プールディッパーを用いた残留塩素チェック



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

私たちは保育園給食事業者として、豊富な調理技術と徹底した衛生管理知識が必要です。年間を通して様々な研修を実施し、調理技術や知識を習得するための取組を行っています。知識や技術は、従事者個人によって習得度が異なるため、研修や実習後に効果を測定し、必要に応じてフォローアップ勉強会を実施することで、従事者の資質の底上げに取り組んでいます。社員・パート職員の区分に関わりなく、全従事者対象の研修、自主参加型の勉強会等も定期開催しています。また、子どもたちの人格形成に大きな影響を及ぼす保育園従事者には、人間性向上のための取組が必要であると考え、ビジネスマナー研修やコミュニケーション研修にも力を入れています。

●『調理マニュアル』『保育園マニュアル』の策定

独自に『調理マニュアル』『保育園マニュアル』を策定しています。統一性を持たせた指導を行い、全従事者が高い水準の調理技術を習得できるよう努めています。※貴区の仕様及びマニュアル、保育園等での指示を優先

*『調理マニュアル』の内容抜粋

包丁の基本的な使い方・研ぎ方／野菜の切り方／ルーの作り方／出汁の取り方 他

*『保育園マニュアル』の内容抜粋

乳幼児食・離乳食について／おやつ必要性／離乳食月齢ごとの特徴・調理形態・食品ごとの1回当たりの目安量／調理上の留意点／各月齢における切り方及びポイント／アレルギー対応

●日常業務における調理技術向上の取り組み

* 調理・オペレーション巡回指導(月1回以上)

* 事業所OJT指導(年間28～49時間)

●計画的実習における調理技術向上の取り組み

* 保育園従事者調理実習(年4回):調理技術実習(基礎・応用)、手作り給食実習、離乳食実習等、従事者のレベルに応じて指導します。

* 調理コンテスト(年1回):日頃高めた技術発表の場として、調理コンテストを実施しています。会場には多くの見学者が集まり熟練の技術を次世代に後継していく場にもなっています。



(2) 従業員の教育・研修等の実施

●社内集合研修の実施

* 保育園給食研修 社員:年1回(計3時間)／パート職員:年1回(計3時間)

内容:保育園給食の意義、食育推進の取り組み事例

* 衛生管理研修 社員:年4回(計12時間)／パート職員:年2回(計6時間)

内容:食中毒予防の4原則、手洗い、健康チェック、器具等の使い分け、食材管理、温度管理、手袋の使用、施設・設備の管理、器具等の洗浄・消毒・保管

* 危機管理研修 社員:年4回(計12時間)／パート職員:年2回(計6時間)

内容:危機管理の必要性和重要性、HACCPとトレーサビリティ、報告・連絡・相談、危機管理の6本柱(欠員発生時、施設内火災、地震、食中毒事故、水道・電気・ガスのトラブル、異物混入、ノロウイルス対策)

* 食物アレルギー研修 社員:年1回(計3時間)／パート職員:年1回(計3時間)

内容:アレルギーの種類・症状・食品・表示、アレルギー対応までの流れ、対象者リスト、確認票、作業工程表、作業動線図、二次汚染・コンタミネーション防止

* 業務責任者研修 社員:年13回(計17時間)／パート職員:年0回(計0時間)

内容:コミュニケーションスキル、責任者の役割、事業所管理とOJT、安全衛生管理、お客様対応、現場内のチームワーク醸成、労災事故削減の取り組み

* 新規採用者研修 社員:年1回(計3時間)／パート職員:年1回(計3時間)

内容:食中毒基礎知識、健康管理(喫食禁止食品・細菌検査・健康チェック)、手洗い方法の指導、白衣の着替え方、汚染作業区域・非汚染作業区域、作業毎のエプロンの着脱や靴の履き替え、アレルギー基礎知識



調理知識習得のための研修
食中毒防止講習 アレルギー講習 衛生テスト

ヒューマンスキル向上のための研修
コミュニケーション 若年層研修 管理職育成研修

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

「おいしい給食で子どもたちの“楽しい”をつくる。」

おいしい給食で子どもたちを笑顔に。

それが私たちのコンセプトです。

貴区・保育園・保護者・地域の方々と連携して、
子どもたちの“楽しい”をつくっていく。

そのために、全従事者がおいしくて楽しい給食
づくりに全力で取り組んでいます。



給食は、健康な心と体をつくるだけでなく子どもたちの食べる楽しみを育む場でもあります。毎日おいしい給食を子どもたちに届けることが一番の食育推進だと考え、給食を通じて食育を行っています。また、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つくったり、給食を作る所をのぞいてもらったりと、楽しみながら食べ物に興味を持ってもらえる取組を行っています。

●おいしい給食を子どもたちに届けるための取組

- * 貴区保育園受託の際には、保育園での給食調理経験が豊富で、十分な調理技術を持つ社員を配置します。
- * 栄養士の巡回や園職員とのミーティングで、給食の仕上がりのイメージを共有し、献立に込められた目的を実現させるための調理方法をご提案します。
- * 月1回巡回時に、本社管理担当者による調理・オペレーションOJTを行います。
- * 調理実習を実施し、社員の調理技術向上に取り組めます。保育園に従事する社員を対象とし、ルー・出汁等の手づくり給食実習や、離乳食調理実習を行います。

(2) 食育への取組

●現在受託している保育園での食育推進活動への取組

園内で育てた豆の収穫／わくわく調理実習／鮭の解体ショー／地域交流もちつき大会



●行事への取組

現在受託している保育園では、様々な行事食を提供しています。行事食の提供を通じて食文化への関心を高めます。また、子どもたちの健やかな成長に寄与するため、食に関する行事以外の保育園行事にも、積極的に協力したいと考えています。

<行事食の対応事例>

バイキング給食／おにさんカレー／こいのぼりハンバーグ／12月お誕生日会／お絵かきケーキ



<保育園行事への参加・協力事例>

運動会等行事への参加／遠足の同行／親子料理教室の協力／農業体験への同行

●その他支援できること

私たちは、園児・保護者・園職員を対象とした衛生講習等に協力することが可能です。

<衛生講習等の協力事例>

- * 元気な体づくりをテーマに、3回の講習を実施(園児・保護者対象)
 - うがいと手洗い／なんでも食べよう／上手な歯磨き
 - ※紙芝居や劇・体験を盛り込み、楽しみながら学べるように配慮
- * 園児を守る安全衛生管理講習(園職員対象)
 - 注意すべき病気(インフルエンザ等)／園内の環境整備

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27年4月～令和2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27年4月～令和2年8月)

●食物アレルギー事故状況 ※行政指導無

平成27年度/0件/29園 平成28年度/0件/37園 平成29年度/0件/48園 平成30年度/1件/52園
令和元年度/1件/50園 令和2年度/0件/57園

(2) 食物アレルギー事故の予防体制と発生時の対応

私たちは、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に、100品目以上のアレルゲンへの対応を行っています。また、疾病・宗教等への対応についても、園職員と連携を取りながら、子どもたちの状況に合わせて正確に対応します。アレルギー事故を防止するために、『アレルギー対応マニュアル』策定と周知、社内集合研修・勉強会によるアレルギー対応知識導入、園児の情報管理、準備・確認を徹底した作業を行っています。

●食物アレルギー事故予防のための対応方法

①アレルギー食対象者リスト・アレルギー確認票

氏名、クラス、原因食材、症状をまとめておく。

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する。

当日は確実な確認体制を作ることで間違いやモレを防ぐ。

②作業工程表・作業動線図

作業工程表を作成し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する。

作業場所を明確にして混入を防ぐ。

③朝礼で周知する

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・手袋の捨て方等にも注意。

④アレルギーラベルを用意する

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。

⑤マグネットを用意する

ボードにマグネットを貼っておく。

クラスの台車に該当するマグネットを貼る。

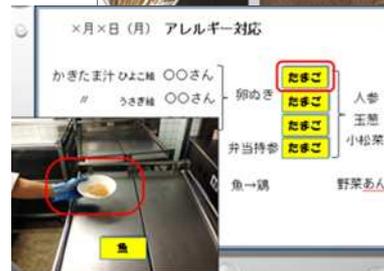
台車の上に盛付けた給食を置いたらマグネットを取り外す。

配膳車に明記されていることで、間違いなく配食出来る。



アレルギー確認票		日	月	年	担当	確認	確認	確認	確認	確認	確認
かきたま汁	卵	1	2	03	03	卵黄					
		2	2	03	03	卵黄					
		4	1	03	03	卵黄					
		5	2	03	03	卵黄					
魚の刺身	魚	5	2	03	03	魚					

サイン



●食物アレルギー事故発生時の対応フロー整備

保育園におけるアレルギー発症理由の半数は新規発症となっており、事故防止対策の徹底だけでは不十分だと考えます。未対応園児の症状発生時に適切に対応支援にあたる事ができるよう、自社『アレルギー対応マニュアル』に対応フローを規定し、従事者に指導をしています。

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27年4月～令和2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27年4月～令和2年8月)

●食中毒事故状況 ※行政指導無

平成27年度/0件/29園 平成28年度/0件/37園 平成29年度/0件/48園 平成30年度/0件/52園

令和元年度/0件/50園 令和2年度/0件/57園

●異物混入事故状況 ※行政指導無

平成27年度/髪の毛3件、手袋片2件、ビニール片1件、魚の骨1件、木くず1件/29園

平成28年度/ビニール片3件、髪の毛2件、服の繊維1件、ラップ1件、えのきの石づき1件、糸くず1件/37園

平成29年度/髪の毛2件、ビニール片2件、アルミホイル1件、まつげ1件、虫1件、肉の骨1件、生米1件、

かぼちゃのヘタ1件/48園

平成30年度/髪の毛3件、手袋片2件、ビニール片2件、虫1件、魚の骨1件...計9件/52園

令和元年度/髪の毛3件、ビニール片2件、手袋片1件、たわしの破片1件、オープンシート1件/50園

令和2年度/髪の毛1件、ビニール片1件、手袋片1件、ひも1件/57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

- * ノロウイルス検査の実施・健康観察を正しく漏れなく行う
- * 全ての調理従事者は、不顕性感染者の可能性があるとして自覚し調理に従事する
- * 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、器具の取り扱い
- * 十分な加熱処理、中心温度記録表の活用、中心温度計の点検
- * 作業工程表の作成、見直し、精度向上
- * 消毒用塩素溶液を正確な濃度に希釈し、2時間毎に作り直す
- * 『調理従事者専用トイレ清掃マニュアル』に従った清掃消毒、実施記録

●異物混入事故予防体制

＜髪の毛混入防止のルール＞

毛髪が白衣に着かない着衣順序(マスク→ヘアネット→帽子→ズボン→上着→エプロン)／白衣は持ち帰りを禁止、毎日専門業者のクリーニング／着衣後及び配膳前に粘着ローラーをかけて『個人衛生点検票』にチェック／朝礼時及び工程が変わるごとにペアで身嗜みチェック

＜虫混入防止のルール＞

調理室のドアは締め切り開閉時に注意、出来上がった釜・鍋には蓋をする／野菜の下処理での目視確認、果物は穴があいていないか確認／毎日、窓枠・床掃除を徹底、虫がいないか点検

＜ビニール片混入防止のルール＞

ビニール袋の開封はハサミを使用(破かない)／斜めに切らず最後まで切り落とし、切れ端は定位置にまとめ数を確認して破棄

＜手袋片混入防止のルール＞

使用前後、作業途中に破損の有無をペアで確認し『安全チェックシート』にサイン／手袋破損時は破片を照合させて破棄してから作業再開／刃物使用時は手にフィットする天然ゴム手袋使用

＜その他のルール＞

異物源となりうる備品、周辺の汚れをリストアップし、汚れや劣化・破損の状態を定期点検／厨房内への持ち込み禁止物の規定(カッター・鉛筆・シャープペンシル・定位置に管理されていないネジ・ビニール紐・丸磁石・洗濯バサミ・輪ゴム)／異物にならない消耗品使用(キクロンたわし・亀の子たわし・金タワシ禁止)

●食中毒等事故発生時の対応

事故発生時の対応については、『危機管理マニュアル』に規定しています。危機管理マニュアルを活きたマニュアルとするため、危機管理に関する研修を年2回以上実施し、流行性の食中毒対応等、マニュアル記載のない重要危機管理項目について指導しています。

＜危機管理マニュアルの内容＞

- * 危機管理の重要性と考え方
 - * 危機管理組織(危機管理対策本部・緊急連絡網)
 - * 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)
 - * 危機管理6つの柱と対応フロー
- ①欠員の発生 ②施設内の火災 ③衛生事故(食中毒)による業務停止 ④水道や電気・ガスのトラブル
⑤異物混入 ⑥ノロウイルス対策

