

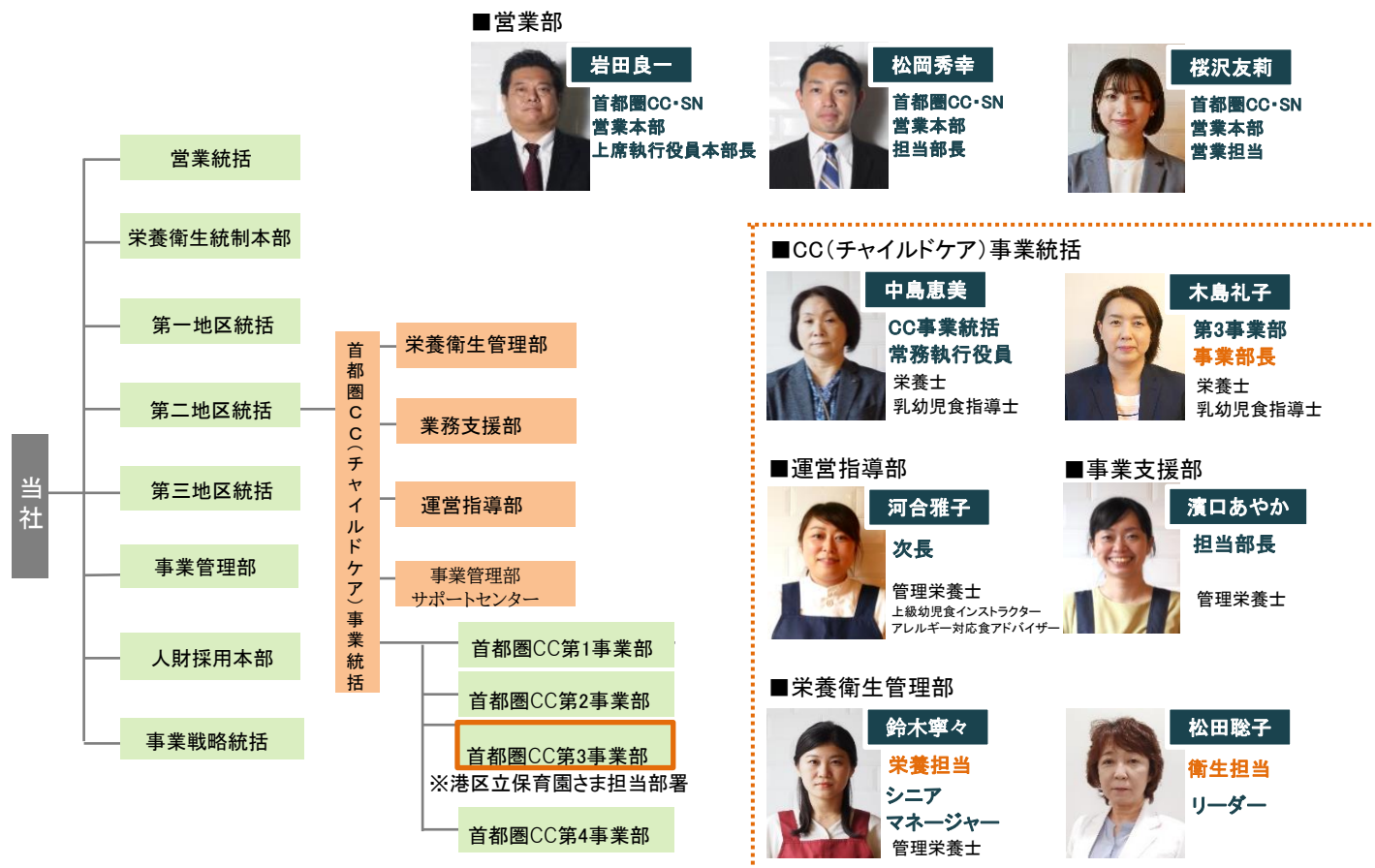
企画提案書

株式会社LEOC

1 組織体制

- (1) 事業者組織図
- (2) 役割・関連

(1)事業者組織図 ※  …貴園と直接的に連携する部署



(2)役割・関連

主に施設さまと関わりがある組織のみ記載させていただきます。

事業統括

当社に委託して頂いている施設さまの給食調理業務運営全般を執り行う部署。地区ごとに4つに分かれており、保育園専門部署である首都圏CC(チャイルドケア)事業統括は第二地区統括内に所属しています。

CC(チャイルドケア)事業統括【保育園専門部署】

CC(チャイルドケア)事業統括は保育園を主とし、こども園や幼稚園等の児童施設の給食調理業務を専門に管理・統括する保育園専門部署です。現在は全国で211園運営しております。専門部署がある事で、離乳食調理やアレルギー対応とこれに係る栄養士人材の配置等、児童施設が特に多く有する問題に対応しております。また、給食大手として高齢者施設や病院等幅広い受託実績を有し、個別配慮食への対応ノウハウと情報を他統括と共有している事から、安定した食事提供を実現しております。給食大手としてのメリットと保育施設ならではの専門性の双方を有している点がCC事業統括の特長です。

運営指導部: 調理指導やオープン準備や現場への調理指導

事業支援部: 円滑な事業所運営のサポート

栄養衛生管理部: 日々の衛生点検の強化

・衛生担当: 年二回の定期衛生検査を実施。点数評価を行い、基準に満たない場合は改善指導を行います。

・栄養担当: 栄養士が巡回時に衛生点検を行います。調理スタッフの服装、手袋やエプロンの使用状況、手洗いの状況、食材のむき出し保管の有無確認等、衛生基準内の個人衛生と食品の取り扱いを主として指導を行います。

事業管理部サポートセンター: 人手不足の際に人員サポート

CC(チャイルドケア)事業統括の運営を下記部署にて全面的にサポートいたします。

営業統括【オープンまでの総合窓口】

事業所のオープンまでの間、首都圏CC・SN営業部担当者が保育園・保育課さまとお打ち合わせを行い、スムーズな運営開始のためのオペレーションを構築いたします。

栄養衛生統制本部【社内全体の衛生指導、情報配信を行う】

事業管理本部【業務管理サポート】

計数管理や労務管理など総務的立場から運営をフォローいたします。

人財採用本部

総合職採用、専門職採用、キャリア採用、パート採用等を行います。

事業戦略本部【当社の事業戦略を検討】

主にマーケティング、市場調査を行います。

それぞれの専門性に特化した部署がグループ力を活かした連携で、ご要望に応じて柔軟に対応してまいります。

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

乳幼児期の食事は正しい食事のとり方や望ましい食習慣の定着、また食を通じた人間性の形成、心身の発達に直結すると認識しています。そのため、成長過程に応じた食事を摂取することが重要だと考えます。食べることは生きることの源であり、子どもたちの心と身体の発達において非常に重要な役割を担っています。食事は栄養やエネルギーを摂取するだけでなく、人と人との信頼関係を築く営みでもあります。子どもは周囲の大人たちの配慮や他の子どもたちとの関わりを通して、食べることを楽しみ合い、学びながら成長していきます。当社は、**子どもたちを食事面からだけでなく総合的に捉えることを意識**し、調理人材としての関わり方に加え従業員一人ひとりが園の一員という認識を持ち、子どもたちとの信頼関係を築きます。また、おいしさをもって「**子どもたちの心と身体を育む給食**」という目標を掲げ、「**アレルギー対応**」、「**衛生管理**」をはじめとする**HACCPに基づいた安全で安心な料理提供を大前提**とし、食材本来のおいしさを最大限に引き出す独自の調理法を駆使して幼少期の頃から本物の食に触れる場面を多く作ってまいります。



この基本方針には樹木のように枝葉を広げて様々な体験を通して心と身体を育んでいってほしいという想いを込めています。園長先生をはじめとし、園の職員の方々と協力し密な情報共有やコミュニケーションを取り、**信頼関係を構築すること**によって**安全で安定した運営が実現できる**と考えております。また子どもたちとのコミュニケーションも非常に重要だと考えており、日々のあいさつに加え、食事時の声掛けや食育活動を通して食をより身近に、興味や親しみを感じていただけるよう取り組んでまいります。保育園行事にも積極的に参加やお手伝いさせていただければと考えております。

(2) 乳幼児の健康管理、増進への考え方、乳幼児への対応

食べることは「生きることの源」であり、身体の発育、精神の発達に密接に関係しております。乳幼児期は、身体発育と共に、運動機能、手指の微細運動、脳・神経機能などが急速に発達していく時期であり、食事により摂取するエネルギーや栄養素は、健康を維持・増進したり、活動に使われるだけでなく、発育・発達のためにも必要となってきます。

食を食べることで子どもの発達における基盤となり、十分な支援のもとに育てていくことが重要だと考えており、食事や食育の観点からその支援をさせていただくのが私たちの責任と役割であると認識しております。「自分で食べる」という行為は、意欲を引き出すことや楽しさを発見することにつながります。また、食べ物をもつ素材の味を覚えるためにも、乳幼児の食事は、素材の味を感じられるうす味を心がける必要があります。様々な食べ物の多くの味を経験できる料理を提供することが幅広い味覚を作り上げ、偏らない嗜好の形成を支援することに繋がると考えております。

保育園給食は食を通じた成長(栄養・成長のみならず、五感と社会性の発達)もあるという認識をもち、貴園、保護者さまと共有し、協力し合いながら寄り添った料理提供ができるよう努めて参ります。当社では下記を意識して取り組んで参ります。

1		身体の発育	子どもたちの身体の成長の手助けができるよう、 科学的根拠に基づいた調理法で旨味や栄養素を最大限に引き出した料理 を提供いたします。
2		精神の発達	初めて出会うメニューへのチャレンジ や、 苦手なものを克服 したり、ほかの子どもたちと関わりの中で精神の発達に繋がるような食育や食事時間のサポートを行います。
3		こどもの意欲を引き出すこと	日々の盛り付けや食育ボード、食育活動を通して生活における様々な場面で 食への関心 を引き出し、興味を持ってもらえるよう取り組みます。
4		食事の楽しさを見出すこと	子どもたちにとって 食事が楽しみでわくわくする場 になるよう、提供方法、食育、演出にこだわります。
5		味覚の発達に伴った料理提供	味覚の基盤が作られるこの時期は非常に大切だと捉えております。ご家庭以外で初めて口にする食事により興味をもって完食いただけるよう、 味付けや調理法に細心の注意を払ってご提供 させていただきます。

また、安全性といたしましては厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」や「保育所における食事の提供ガイドライン」、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」等のマニュアル、ガイドラインに従う事と同時に、これらに加え、**HACCPの概念に基づいた当社独自のマニュアル**に沿って安全・安心な料理提供を行っております。マニュアルは、衛生管理、アレルギー対応、食中毒対策、ノロウイルス対策、異物混入防止、災害対策等6点をそれぞれ作成し、従業員に指導し、また随時確認できるよう各事業所にそれぞれ配布しております。記録簿等の帳簿も附属され、適時改定を加え、実態・事例に即し、ノウハウを蓄積しております。

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

当社本部の担当スタッフと事業所責任者を中心に貴園と連携し、**子どもたち一人ひとりの日々の成長に合った料理提供と食育を実施できるよう柔軟に業務を遂行**いたします。お食事運営においてコミュニケーションは特に重要だと考えております。職員さま、子どもたち、保護者さまへの挨拶の徹底、必ず提供時に声掛けをするなど日々の積極的な交流を図ります。

■本部スタッフの連携

①定期巡回

当社では**保育園・こども園など児童福祉施設に特化した『CC(チャイルドケア)事業統括』**という専門部署を設置しており、主に運営後のルール構築や現場の運営状況の継続的な確認を行う事業部、栄養管理やメニュー作成、現場の衛生状況を確認する栄養衛生管理部、調理指導を行う部署である運営指導部で構成されております。運営後も密な連携を取るために、**本社スタッフによる定期的な巡回**を実施いたします。訪問時に園長、園の先生方に巡回した際の問題点の共有と確認を行います。

②給食会議

毎月給食会議を実施いたします。定期巡回時や給食会議などの貴園への定期的なヒアリングにより、食育活動や食事の味、大きさ、硬さ等についてご要望をいただき、**より貴園にあった運営ができるよう**、取り組んでまいります。本部スタッフも参加することで、現場だけではなく、組織として園さまをバックアップしていけるよう努めます。

③マンスリーレポート

行事食や食育の取り組みをレポート化して毎月園さまにお渡します。



マンスリーレポート

■現場スタッフの連携

①喫食時状況確認

昼食、おやつ時間に食事卓を巡回いたします。子どもたちの喫食状況の確認やコミュニケーションを兼ねて、提供した食事の食材の固さや大きさ、味付け等**子どもたちの反応を確かめる**ことで日々の調理への反映を徹底してまいります。

②給食会議

毎月給食会議に責任者が参加いたします。日々の食育活動や食事の味、大きさ、硬さや、園時の対応方法の確認など、現場目線で貴園と全体で行う貴重な情報共有の場だと捉えております。頂いたご要望は本部スタッフにも共有し、日々の運営で改善していけるようCC(チャイルドケア)事業統括と連携して取り組んでまいります。

③積極的な食育活動の実施

当社では食育活動にも力をいれております。CC事業統括所属の食育インストラクター2級を所持した栄養士の考案した食育活動、貴園の行事やご要望に合わせた積極的な食育を実施して参ります。園のスタッフのみで実施が難しい場合には栄養管理部が現場へフォローに参ります。子どもたちに**食に対して正しい理解と少しでも多くの興味をもっといただけるような食育活動**を貴園と協力して実施いたします。

④行事への積極的参加

貴園の行事にも積極的に参加させていただきます。節目の行事に関わることで子どもたちや職員の先生方とのコミュニケーションのきっかけや更なる連携がとれた環境づくりに繋がると考えております。

⑤保護者や地域居住の方との食の交流会の実施

子どもたちだけでなく、**ご要望に応じて保護者や地域居住の方の方向けに交流会の開催も可能**です。港区さまと協力して保護者さまや地域の方のご家庭での悩みの解決方法であったり、普段どのようなお食事を召し上がられているか確認いただける場を設けます。園さまとご協力の上、積極的に実施させていただきます。

⑥アレルギーチェック

園の先生方との確認や当日厨房内でのアレルギー食確認、提供前の2重チェックを行っています。目視ではなく、声に出して互いに確認することで誤配膳防止や**チームワークの向上**にも繋がります。

(2) 着実な業務履行のための体制・仕組

当社は責任者は着実な現場運営のためには**責任者、副責任者の存在が非常に重要**だと考えており下記条件を満たしたものを配置致します。

業務責任者の役割

- ・貴区仕様書に沿って統率力があること。
- ・現場マネジメント能力があること。
- ・HACCPに基づいた当社独自の衛生教育を受講した者。
- ・保育園での2年以上の実務経験があり、保育園業務に関する社内教育を受けた栄養士又は調理師。
- ・保育園給食における十分な理解がある者。
- ・港区立保育園さまや従業員とのリレーションを築ける者。
- ・食育に対する正しい知識や行事、園さまの年間スケジュールに合わせて協力的に取り組む者。
- ・保護者さまのご要望に対して港区立保育園さまとご相談の上、業務に反映できる者。

上記条件を満たす者が責任者として現場を運営いたします。

業務責任者代行の役割

当社は業務責任者代行は下記条件を満たしたものを配置致します。

- ・貴区仕様書に沿い、栄養士または調理師の資格を有し、かつ集団給食調理業務の経験を2年以上有する者。
- ・HACCPに基づいた当社独自の衛生教育を受講した者。
- ・保育園給食の経験がある正規職員。
- ・業務責任者不在時にも、質を落とすことなく安定した運営ができるよう、業務責任者と同様に、保育園給食について十分な理解を持つ者。
- ・港区立保育園さまや従業員とコミュニケーションをしっかりと取ることが出来る者。
- ・港区立保育園長、栄養士さま、当社責任者からの指示を受け、的確に業務に反映できる者。

上記条件を満たす者が責任者代行として現場を運営いたします。

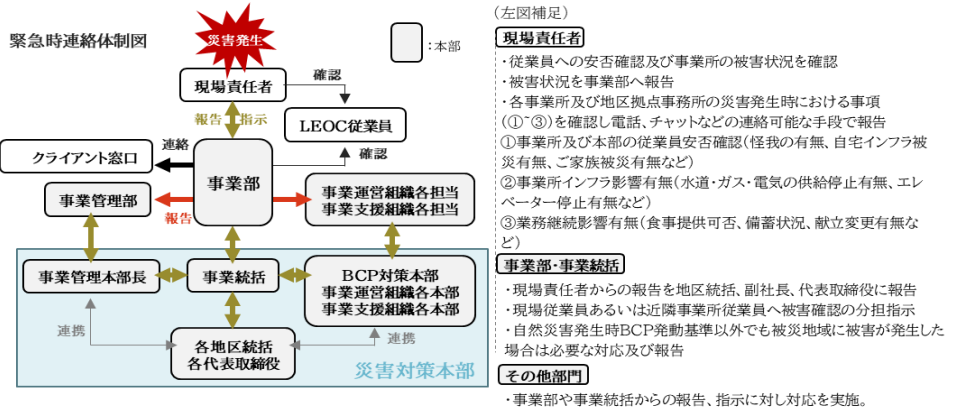
(3) 平常時と緊急時の本社、拠点事業所等からのバックアップ体制

■平常時のバックアップ体制

当社は保育園・幼稚園専門の統括であるCC(チャイルドケア)事業統括が現場と密接な関係を築き、運営をサポートいたします。CC事業統括の事業部では現場従業員の指導、現場の運営の確認を主に実施いたします。日々の運営管理を行う**事業部**、現場栄養士のバックアップや指導を行う**栄養衛生管理部**、料理技術向上に向けた指導や、切替時のスムーズなオープンをサポートする**運営指導部**、現場の運営支援を行う**事業支援部**のそれぞれによる定期巡回を実施しております。また急な人手不足にも対応できる**サポートチーム**もCC事業統括内に所属しています。定期的に現場従業員の状況確認や、運営体制の見直しを行うことで、問題が生じた際にもすぐに対応できるよう縦の繋がりを強化しております。また、CC事業統括独自の保育園従業員に特化した研修制度など現場従業員と密な関係を築くことで働きやすい環境づくりに徹しております。作業中、おきた疑問点や問題点はそのままにせず、直ぐに責任者へ報告を行っております。挙げた**問題点は責任者→事業部長→CC事業統括への報告の流れで共有**し、事業所の問題点や解決項目については事業部全員がリアルタイムで閲覧、報告できる媒体を活用して管理を行っております。上長への報告をしやすい環境にすることで、厨房内業務においても安心して作業を進めることができます。

■緊急時のバックアップ体制

当社グループ会社の事業継続計画(BCP)を対策及び推進する組織として、BCP対策本部があります。緊急時の対応計画、事前対策の計画、教育研修・訓練の計画、事業環境の変化に応じた改善計画を作成し万が一の対応に備えます。緊急時には以下のようなスキームで状況把握・確認・指示を実施し被害が最小限になるよう努めます。



(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 正社員(2022年7月時点)、**パート比率**: 66%、**社員定着率**: 83% (2021年4月時点)、**パート定着率**: 70% (2021年4月時点)

■定着率を高める取り組み



1. 女性の活躍と、子育て世代への応援

産休復帰率90%を誇り、国としても力を入れて取り組んでいる産休休明け女性の働き方として、復帰後の理解や、家庭と両立しやすい環境をつくることで全ての女性が働きやすい会社を目指しております。



3. 従業員感謝祭

年に1度パートへの日頃の感謝を伝えるために地域ごとに食事会を開催しています。会社の取り組み事項の紹介やパート同士の親睦を深めることを目的としています。 ※現在はコロナウイルスの影響で開催を中止しております。



2. CC調理コンテスト

保育園、幼稚園、こども園に現場で働く従業員のモチベーションアップを目的に定期的に調理コンテストを実施しています。お題に沿って、乳幼児が食べやすいレシピや見た目の良さをCC事業統括本部スタッフのメンバーが総合的に判断します。



4. 80歳定年制度

「やる気を持って頑張ってくれる方には末永く働いていただきたい」という想いから、社員の定年制を80歳とし、パートは定年制を廃止。

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

■HACCP義務化における導入事項

HACCP義務化に伴い、当社では2つの事項を中心に本社スタッフや現場従業員に展開しております。

考え

お客さまに安心安全な食を提供するためには、現場で働くひとりひとりが衛生ルールを順守しなければならず、ひとりでも意識が欠けると、重大な衛生事故になりうる可能性があります。当社では独自の衛生ルールを設けることは大前提とし、**自発性とチームワークの向上を目的とした人材育成にも注力しています**

01 独自の衛生マニュアルの改訂

60以上の項目でマニュアルを改訂いたしました。

■改訂内容一部抜粋

・前日調理の定義 <強化・変更>

原則、食材・食品は提供日当日に調理し、残った調理済食品は当日捨てる。下記の「前日調理禁止」および「加熱する食材の前々日カット」は禁止とする。

- ①前日に加熱作業(下処理加熱含む)を行い提供当日に再加熱して提供すること
- ②残った調理済食品を翌日以降に使用すること
- ③生食提供野菜・果物を提供前日にカット・殺菌すること
- ④生食提供用練り製品、生食提供用ハム類を提供前日にカットすること
- ⑤肉類・魚介類を提供前日にカットすること
- ⑥翌日の盛り付けを行うこと(開封した既製品の盛り付け等)
- ⑦基準から逸脱した新調理を行うこと

・次亜塩素酸ナトリウム濃度測定 <追加>

- ①300倍(200ppm)[用途]・生野菜・果物の殺菌・ダスターの殺菌
- ②200倍(300ppm)[用途]・調理器具の殺菌・ミキサー、スライサー等の部品の殺菌・まな板、包丁の殺菌・ビニールエプロン、履物の殺菌
- ③60倍(1000ppm)[用途]・トイレの消毒・清掃用具の殺菌・シンク内の殺菌・ノロウイルス発症時の消毒(緊急事態発生時・家庭内含む)

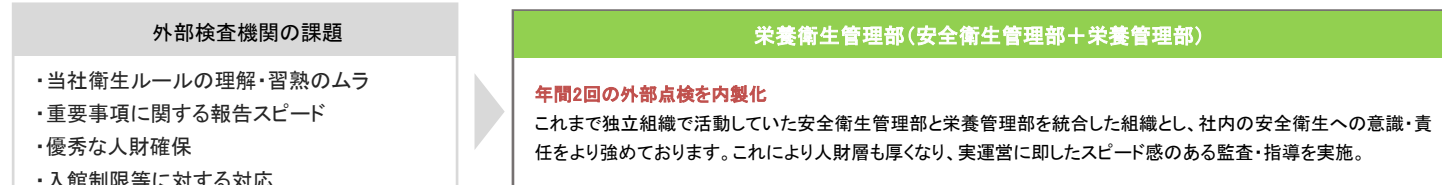
■衛生管理について

1.衛生管理に対する考え方

当社は、衛生の基本は「誠実さ」であると考えております。衛生講習をはじめ、各研修及び従業員教育において、「各人の誠実さ」を育てております。貴園の運営においても、安全な料理をご提供することが私たちの使命であると捉え、HACCPの概念に基づいたマニュアルに従い、食中毒や異物混入などの事故を防止し、徹底した衛生管理に基づいて調理した料理をご提供いたします。HACCP等制度が改訂されるごとにタイムリーに準ずることはもちろん実施においては全ての段階において、安全を追求し、安心して料理を召し上がっていただく体制を徹底してまいります。

2. 衛生管理体制

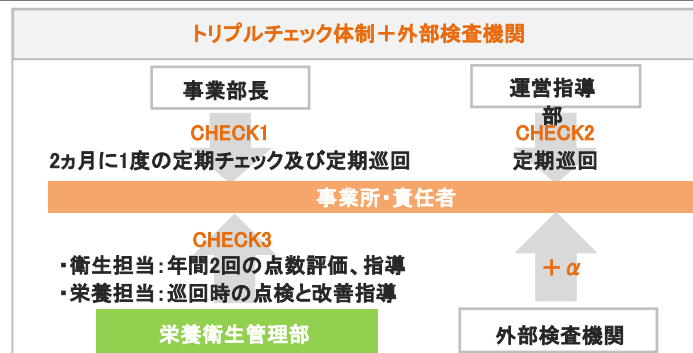
2020年9月より、外部検査機関に委託していた「衛生点検」を内製化しております。新型コロナウイルスによる環境の変化に応じて、より信頼性の高い点検・監査を行う事を目的に体制強化を推進しております。



トリプルチェック体制+外部検査機関

トリプルチェック体制に加え外部監査機関への+αの検査を依頼することでより強化した衛生管理体制を整えております。

- チェック① **事業部長(エリア責任者)**: 2ヶ月に一度の定期チェック及び定期巡回
 チェック② **運営指導部**: 定期巡回
 チェック③ **栄養衛生管理部**: 衛生担当…年間2回の点数評価、指導
 栄養担当…回時の点検と改善指導
 +α **外部監査機関**: 外部検査機関へは「ふき取り検査」「食材細菌検査」の専門業務を依頼。
 (株)中部衛生検査センター・(株)日本食品エコロジー、(株)BMLフードサイエンス、他2社



■マニュアルについて

当社ではHACCPに基づいて4種類をマニュアル化し、各事業所に完備しております。**入社時に全従業員に研修を実施し**、全員が衛生への知識を身に付けてうえで業務にあたっています。

- ・衛生管理マニュアル、食中毒対策マニュアル、
- ・ノロウイルス対策マニュアル、異物混入対策マニュアル



(2) 検査・講習等の実施

当社は、HACCPに基づいて作成された衛生管理マニュアルに沿って衛生教育を実施しています。2021年6月からのHACCP制度改定に伴い、改めて本部スタッフに向けた研修や各地区の衛生担当が事業所責任者向けに研修を実施し、順次現場への落とし込みも行ってまいります。

■衛生教育

年間スケジュールに沿って研修を実施いたします。

<研修内容例>

- ・感染症・食中毒について
- ・異物混入について
- ・アレルギー食の大事さ
- ・調理における衛生注意事項について
- ・厨房機器・備品の洗浄方法
- ・食材における「温度と時間」
- ・感染症・食中毒について
- ・ノロウイルスの危険性
- ・清掃教育と清掃計画
- ・正しい手洗いの方法 等

<実施内容>

- ①事業所の希望やお客様からのご要望を基に衛生管理の強化を目的とした、年間スケジュールを作成し研修を実施。
- ②Q&Aを行い、普段の業務内での不明点や不安解消のため、回答を共有しております。
- ③研修実施後にはアンケートを取り、理解度の調査や次年度の研修計画を行っております。

■ノロウイルス対策予防

ノロウイルスに感染しないための予防策、基本知識の教育および感染後の緊急処置と対処方法を全従業員に対し教育し、拡大予防研修にて周知を徹底しています。

①ノロウイルス予防研修動画 (毎年10~11月に全従業員を対象)

研修動画内容

- 1.社員が守るべき基本行動
- 2.ノロウイルスの基礎知識教育
- 3.発症時の行動

②確認テスト(WEB)



全従業員対象

③ノロウイルス対策マニュアルを全事業所に配布

また、毎月月初に栄養衛生管理部より各事業所宛に「今月の衛生目標」を配信しており、朝礼にて確認することで衛生意識を高く持ち、全員が共通認識のもとで業務に取り組めるようにしています。

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

当社では美味しい料理を提供するために、会社全体で**食材の特徴や科学的根拠に基づいた調理法を研究する運営指導部**という専門部署を設けております。運営指導部はオープン時の調理指導、作業の落とし込み、入社時の調理研修、事業所の定期巡回を実施しており、日々の業務が滞りなく進むよう指導いたします。調理研修の際には食材の特徴を学習し、メニューによる作業手順や調理法等、細かいところまで丁寧に落とし込みを行います。調理専門部署が研究して開発をおこなっている食材の特徴や素材の味を最大限に活かした調理法が当社の調理法です。調理時間、温度、また食材の下処理方法によっては料理全体の味が変わります。調理師の感覚に頼るのではなく、科学的根拠に基づいた調理法を施すことで食材本来の美味しさを最大限に引き出し、子どもたちに美味しく健康的な料理を食べていただけるよう心掛けています。下処理のひと手間を惜しまないことがおいしさの理由です。

■幼児食調理について

子どもの発育・発達のためには、心と身体の健康な状態を確保することが重要です。幼児期は、身体発育と共に、運動機能、手指の微細運動、脳・神経機能などが急速に発達していく時期です。この時期に食事から摂取するエネルギーや栄養素は、健康を維持・増進したり、活動に使われるだけでなく、身体の発育・発達のためにも必要な点で成人期と大きく異なります。味覚が育つ大切なこの時期は、素材本来の味を美味しく楽しんでほしい時期であるため、当社では無添加で薄味にこだわった調理法を心がけています。

こだわりの調理方法

①独自の下処理

給食でよくある悩みの一つは魚と肉の臭みです。それを解決するため、当社ではひと手間をかけて**適切な温度帯で下処理**を行っています。適切な温度で魚や肉を洗うことでアクが流れ、臭みや余分な脂を除去します。独自の下処理方法を行うことで、肉や魚の水分を閉じ込めることができ、**脂分の少ないお肉でも柔らかくジューシー**に仕上がります。



②だしへのこだわり

花かつおや厚削り、野菜の切り端から作った野菜スープで出汁を取り、**塩分を抑えられるよう意識**しています。
「野菜で作るだし」を使用し、素材本来の味を楽しむことが出来るベジブロススープも提供しています。ベジブロスとは、ベジタブル(野菜)+ブロス(だし)のことです。
味覚が形成される幼児期の大切な時期こそ食事の塩分量にこだわりながらもおいしく召し上がっていただけるよう工夫しています。



③T.T(Time/Temperature)管理

食材それぞれに**最適な調理温度(中心温度)と時間を検証**しています。園児さまが召し上がる時が一番美味しくなるよう仕上げるため、調理段階での衛生的かつジューシーな仕上がりが大切と当社は考えます。
食材にとって最適な時間と温度帯で調理することで調理者による仕上がりのブレを無くします。



④無水調理

当社は、スチームコンベクションオープンでのT・T管理を活用した独自の無水調理法を開発し、**水の使用を最小限にした調理**をベースにしています。食材をポイル(湯でこぼし)する調理法と比較して、ビタミンCやカリウム、葉酸など、水溶性の栄養素や旨みの損失を最小限にとどめるため、**余分な調味料を使わず素材本来の力でおいしく仕上げます**。



(2) 従業員の教育・研修等の実施

当社の経営理念に「パートナーに成長と幸福を」という言葉があります。そこで研修制度は、単に仕事に必要なスキルを伸ばすだけでなく、**一人ひとりが学び成長したい気持ち**を大切に、**各個人に合わせた学習プログラム**を整えています。当社は「個」を大切にしており、それぞれが業務に対する知識を深めることで働きがいを感じ、生活がより豊かになるような環境づくりを目指しています。調理技術の向上、衛生管理、接遇においては従業員全員が同じ認識のもと働けるよう現場配属時、配属後にも継続的に研修を実施しております。当社では下記研修にてそれぞれの技術や知識の落とし込みを実施しております。

※現在はいずれもオンライン研修が進んでおります。

■共通研修

全社員(新卒入社者、中途採用含む)共通で受講する研修です。基礎的な調理や衛生について学びます。

①スタンダード調理研修

新卒、キャリア採用含める調理初心者に向けた研修。当社には各園で同じ栄養価の高いおいしいお食事を提供できるよう、調理法の研究開発や研修・指導などを行っている専門部署「運営指導部」があります。運営指導部は、科学的根拠に基づいた調理法の研究や現場への科学的根拠に基づいた調理法の落とし込みを行っています。

開催頻度：月4回

目的：調理に関わる予定の人、目指す人等初心者を中心に基礎的な調理を習得。

内容例：調理の基本・当社独自の調理法の基本を学べるメニュー。

(例)無水調理カレー、無水ロースト野菜、出汁の取り方、肉・魚の下処理方法、盛り付け

②フォロアアップ研修

各職種による専門性を深めた内容や、同期のつながりをより深めるための研修

開催頻度：1~2回/年

目的：専門的な知識を身につける。横のつながりをより深める。

内容：自責他責の思考プログラム/仕事に対する考え方/衛生管理

③ノロウイルス拡大予防研修(毎年10、11月パート含む全従業員対象)

ノロウイルスに感染しないための予防策、基本知識の教育および感染後の緊急処置と対処方法を全従業員に対し教育し、拡大予防研修にて周知を徹底しています。

開催頻度：毎年(10~11月)

目的：ノロウイルス発生拡大防止と正しい衛生知識の定着。

内容：①ノロウイルス予防研修動画②確認テスト③ノロウイルス対策マニュアルを全事業所に配布

■パート研修

①入社時研修

入社直後の新規採用者全員が受講する研修です。

開催頻度：入社時

目的：当社の会社方針、衛生ルールを理解して、働いていただけるよう実施しています。

内容：**衛生知識の基本**(服装や髪形、手洗い、トイレの使用方法、体調不良時の連絡方法、厨房器具類やダスターの色分け等)、会社方針(保育園給食に対する当社の考え方含む)、**制度の説明、離乳食食材、アレルギー教育、個人情報の考え方**等

②調理教育

開催頻度：随時

目的：日によって提供する料理に差異が出ないように実施。

内容：盛り付け、食材の切り方、食品の扱い方、調理時間、調理方法

③衛生教育

開催頻度：ご相談に応じて

目的：衛生知識の定着と実務への反映

内容：感染症対策・食中毒について、アレルギー食の大事さ、調理における衛生注意事項について、ノロウイルスの危険性、正しい手洗いの方法、厨房機器・備品の洗浄方法について

■CC(チャイルドケア)事業統括独自の研修

共通研修とは別にCC事業統括独自で実施している研修です。保育園勤務従事者として必要なスキルを身に付けることができます。

①責任者研修

責任者全員対して行う研修です。必要な指導スキル、衛生知識等、幅広く学びます。

目的：責任者の横のつながり作りや、指導力の育成。

内容：懇親会、衛生講習、衛生テスト等

②栄養士研修

保育園で勤務する栄養士向けの研修です。

開催頻度：12回/年

目的：保育園で勤務する栄養士として必要な知識、スキルを身に付ける。

内容：**盛り付け***、食材の切り方、食品の扱い方、調理時間、調理法など

*特に行事食では普段と違った特別感を味わうことで記憶に残り、毎年子どもたちにとって行事が楽しみになるようにこだわった盛り付けや、工夫を凝らしたディスプレイで演出いたします。



③離乳食教育・調理研修

CCに事業統括配属される全社員受講必須の研修。

開催頻度：年1回(3月)

目的：離乳食についての正しい知識を身に付ける。

内容：地域ごとに離乳食調理研修を実施。新年度に向けてスムーズな運営ができるよう、お子さま一人ひとりの成長に合わせた離乳食を提供できるよう、指導者との実践を交えながら研修を実施。



④アレルギー研修

CC事業統括に配属される全社員受講必須の研修。

厚生労働省発行の保育所におけるアレルギー対応ガイドラインを参考に、独自のマニュアルを作成し、マニュアルに基づいて研修を実施しています。アレルギー食提供までに必要な事前準備や調理手順、受け渡し方法など、全従業員が同じ認識で対応できるよう教育しています。

開催頻度：入社時

目的：保育所におけるアレルギー事故を未然に防ぐため。

内容：アレルギー事故防止対策、調理、配膳、受け渡しまでの対応等

⑤ホスピタリティ研修

園の先生方、子どもたち、保護者さま、厨房スタッフへの接し方を学ぶ研修です。主に責任者が受講します。ご要望にお応えするための「サービス」だけでなく、経営理念である「お客様に喜びと感動を」をお届けするため、相手の立場になって考える「ホスピタリティ」に力を入れて取り組んでいます。

開催頻度：12回/年

目的：感じの良い接し方や、コミュニケーション力を高め、現場力の向上につなげるための研修。

内容：ホスピタリティとは、感じの良い挨拶、感謝の手紙

調理教育、衛生教育についてはOJTで現場責任者から指導をしていきます。調理に関しては基本的には社員が行います。調理初心者の社員は**スタンダード調理研修**を必ず受講し、プログラム終了時までには一通りの調理技術を身に付けられるよう教育を実施しています。パートスタッフには主に調理以外(盛り付け、洗浄等)を対応いただいており、現場責任者によるOJTや、巡回指導担当の本社CC(チャイルドケア)事業統括による定期的な巡回で指導いたします。

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

■食を営む力の育成

食育とは生きる上での基本であり、知育・徳育・体育の基礎と位置付けられるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人を育てるものです。当社では、**様々な食体験を重ねることで「食」への興味・関心を引き出し、自ら進んで食べることに対する意欲を身に付け、「食」を営む力を育成すること**を乳幼児期の食育の目的としています。子どもたちが生活と遊びの中で意欲をもって食に関わる体験を積み重ねていくために当社では下記6点に重点をおき、食育を推進いたします。

食育についての6つの考え方

1. 自然の恵みとしての食材を知る
2. 食のマナーや知識を学ぶ
3. 食に関わる人々への感謝の気持ちをもつ
4. 伝承されてきた地域の食文化に親しむ
5. 豊かな人間性を育む
6. 環境について考えられる気持ちを育てる

子どもたちにとって食育活動が有意義な時間になり、貴重な経験となるよう、港区さま、貴園と協力し、取り組んでいければと考えております。乳幼児期は成長や発達が著しく、生涯にわたる健康づくりの基盤となる重要な時期です。子どもたちにとって最善の食育を実施する上では施設長や園長先生、保育士・市の栄養士・栄養教諭、保護者さま、地域との連携が非常に重要であると捉えております。

港区さまや貴園の方針を理解し、当社現地調理員、栄養士、保育園専門部署であるCC(チャイルドケア)事業統括の各担当者が責任をもって積極的に食育活動にご協力させていただきます。

(2)食育への取組

「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことができるような環境作りのためには港区を始めとし、園長先生、園の先生方との連携が重要であると捉えております。当社では下記事項を意識し、協力させていただきます。

■食育についての連携姿勢

1. 定期的なコミュニケーション

お食事の時間に各クラス巡回しながら、どんな食材からできているか、献立内容や調理方法等、子どもたちに分かりやすく興味を持ってもらえるように説明します。また、会話の中で生まれる子どもたちからの疑問についてもお答えします。



▲園児と会話する様子

2. 日替わり食育ボード

その日の給食にどんな材料が使われていたかを知ってもらうボードです。「げんきなからだをつくるもの」「ねつやちからになるもの」「からだのちよよしをととのえるもの」の3つのグループに分けて毎日更新します。



▲食育ボード

3. 積極的な行事への参加

貴園の年間スケジュールに沿って園長先生のご了承を頂ながら、給食業務に限らず保育園行事にご協力させていただきます。給食提供者としての位置づけだけでなく、入園式や卒園式、運動会、なども園の一員となって子どもたちとふれあい、接することができるよう、取り組んでまいります。



▲ハロウィンイベントのお手伝い

4. イベントのご提案

年齢別や目的別に合わせて食育のご提案をすることも可能です。「魚の解体ショー」や実際に当社グループ会社とも協力して農家さんと合同で行う食育「種まきから収穫まで野菜を育てる」「デイキャンプでの調理体験」といった実施例がございます。また、当日使用予定の食材を用いて食育を実施したりなど、身の回りの食材で食育のヒントを考えてご提案いたします。※いずれも園さまとご相談の上、万全な感染対策のもと実施しております。



▲魚の解体ショー



▲トウモロコシの種まきから収穫まで

■スタッフへの落とし込み

①CC栄養士会議

年に10回実施している栄養士会議にて食育の研修を行っております。マニュアルを用いて、導入しやすい食育の例や、指導方法、注意点等、上級幼児食インストラクターや食育インストラクター2級の資格を持った本部スタッフ为中心となり、指導いたします。

【内容】

食育で伝えたいこと: 指導する立場の人間が理解した上で食育を実施することを心がけています。

食育導入編: 食育は初めての園が対象の内容を紹介

触れない食育: コロナ禍で縛りがある中でも実施できる内容を紹介

食育クッキング編: クッキング食育の内容を紹介

番外編: 解体ショーなどの外部との協力による食育を紹介

SDGsと連携した食育: 身の回りSDGsに繋がる内容の食育を紹介

上記の他にも実際に各園で実施して子どもたちに好評だった食育などを共有したりと学びの場となるように有効活用しています。

②動画研修

保育園で勤務する栄養士が集まる栄養士会議では、デモンストレーションを交えながら食育指導に関する研修を行っており、現在はオンラインで見本食育の様子を動画配信しております。園ごとに差が生じないよう、流れやポイント等をまとめた資料も作成しております。

③幼児食関連資格取得者による食育BOOKの配布

CC栄養管理部にてメニューの試作や指導案の作成など様々な活動を行い、運営と日々の献立作成の参考になるよう、**多くの食育事例を記載した『食育ガイドBOOK』と、行事食等が掲載された写真付きの『レシピBOOK』**を作成。各事業所に配布し活用しています。

■各テーマに沿った食育のご提案

年齢別や目的別に合わせて食育のご提案をすることも可能です。当社では4つのコンセプトに沿って食育を実施しております。※いずれも園さまとご相談の上、万全な感染対策のもと実施いたします。

- 01、**食事の基本:** 手洗いの仕方や箸の持ち方など食事作法の基本から一緒に学べる
- 02、**知る:** 食への関心を高められるよう様々なツールを使って食に関する知識を教えます
- 03、**触れる:** 食材に実際に触れることでより食事を楽しんでいただけます
- 04、**作る:** 自分たちが作ったものを食べていただき、楽しみながら食べられる食材を増やします

食事の基本

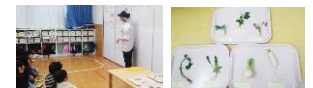
イラストで分かりやすくテーブルマナーをお伝えしたり、はしの持ち方を実践してもらったりと、食に関わるマナー教室を実施いたします。**基本を正しく学ぶことで日常の食生活から実践し、身に付けること**を目的としています。



▲お箸の持ち方

知る

子どもたちに食事のことについて知ってもらうために、CC栄養管理部のメンバーや各園の配属栄養士らがオリジナルで食育ツールを制作しています。子どもたちにとっては毎日たくさんの発見があります。**一人一人の興味・関心を引き出すためのサポート**をさせていただきます。



▲七草について学ぶ

触れる

調理前の食材を見る機会がなかなかないので、**食材を種から育てることは子どもたちにとっての「新発見」**がたくさんあります。食材の触り心地を知る。皮をむく。当日に提供する食材を活用しての実践食育が可能です。



▲種まきの様子

作る

「作る」食育では自分たちが食べる料理の調理に挑戦します。材料のかたちや触り心地、何からできているか等、**調理工程を知ることができたり、友達と協力して作業を行うことでコミュニケーション力と思いやりの心の育成**にも繋がります。



▲パンの生地を混ぜる様子 ▲うどん作りの様子

■食育実施例

オンライン食育 ～ミニトマトのことを知ろう～

当社の取引先の農家、園さまとご協力して実施しているオンライン食育です。ミニトマトについて農家の方にお話を聞いたり、園児からの質問にリアルタイムで答えたりして学びます。園さまと同じ食材を育てている農家の方から育て方のコツやポイントを聞いたりしており子どもたちも興味津々で参加していました。



▲農家の方からのお手紙



▲農家の人に質問する様子

■食育探検プロジェクト

当社では本社スタッフの人材力を上げるため、CC(チャイルドケア)メンバーに幼児関連の資格取得を推進いたしました。①組織体制でも記載させていただきました通り、栄養衛生管理部、運営指導部、事業部ともに幼児関連の有資格者がそろっております。当社ではその**有資格者たちが各園さまのご要望に合わせて食育年間スケジュールをご提案するという取り組みを実施**しております。食材のかたち・色・におい・食感など、食材の持つ特性をこどもと一緒に探検し、実際に体験できる食育を通じて、食事の楽しさや美味しさを発見していくというコンセプトのもとご要望や、年間行事との兼ね合いを考慮しながらスケジュールをご提案いたします。下記2パターンにてご提案を実施しております。

1. 当社に計画もすべて任せたい園さま向けご提案

2. 当社ができることを知ってからお願いしたい園さま向けご提案

いずれもヒアリングを実施のうえ、ご要望、方針を反映しながらスケジュールに組み込めるよう、密に連携を取らせていただきます。

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29年4月～令和4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29年4月～令和4年8月)

平成30年度 1件/109園:うどんアレルギーを起因とする誤食事故。
【原因】園の先生との相互チェックができていなかった。
【対策】相互チェックにて必ず園の先生にも確認いただいたから提供する体制を作る。

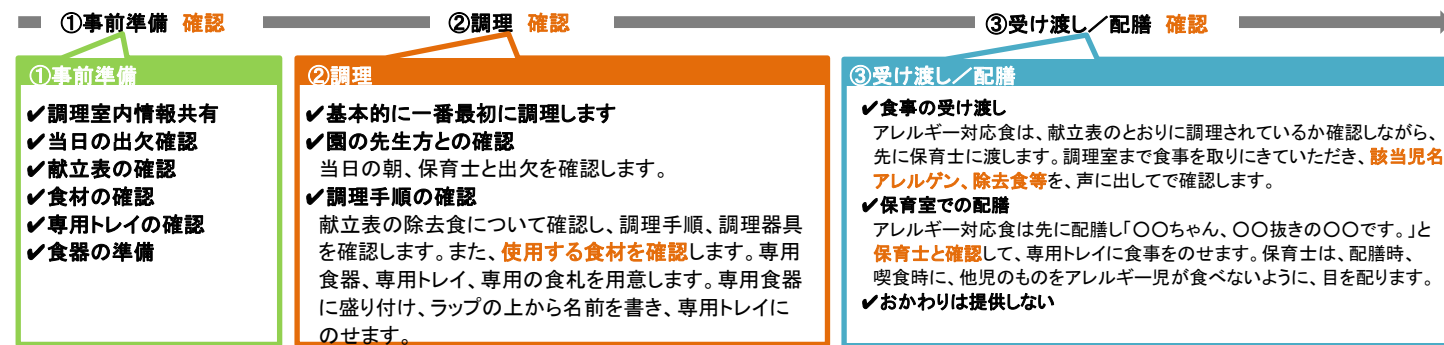
令和3年度 1件/187園:豆腐アレルギーを起因とする誤食事故。
【原因】事前の保護者とのアレルギー面談にて「卵・ピーナツ」のアレルギーと伺っていたが、医師の診断書が未提出のままだった。保護者の方は海外の方で、食材チェック表やアレルギー献立表の内容を理解出来ておらず大豆と乳製品にも疑陽性があり、今回提供した豆腐にも反応が出てしまった。
【対策】事前の情報共有の一層の徹底。園の先生、保護者ともコミュニケーションをとり、当日から食事提供になった際には、起因食材となりそうなものもこちらよりお伝えする。当社としては、保護者にお渡しするアレルギーチェック表の英語版を作成した。

上記2件は実際に提供してしまった事故ですが、令和元年度、2年度の計4件は提供前に気づき、事故にまでは至りませんでした。【対策】調理段階でのマニュアルの再徹底。

(2)食物アレルギー事故の予防体制と発生時の対応

■食物アレルギー事故の予防体制

当社では事前準備から料理提供までの一つ一つの手順を慎重に行います。厨房内での情報共有、**園の先生方との確認は必ず、声を出して行い**、これらを遂行することで誤配膳を防止できるように教育しております。



■食物アレルギーマニュアル

上記の給食提供までの流れを踏まえ、アレルギー対応マニュアルに基づいて詳細の対応を記載させていただきます。当社では下記事項に留意し、誤配膳やアレルギー混入を防止するための仕組みづくりを行っています。

①事前準備

- ・**調理室内情報共有**
園の先生方と保護者との打ち合わせ後、情報を共有し、アレルギー児対応一覧表を調理室に大きく掲示します。医師からの診断書以外の食材については、厨房職員が保護者から聞きとる場合もあります。同じ製造ラインで、アレルギーの食材が混入する場合も、除去食の対象かどうかの聞きとりをします。
- ・**当日のアレルギー児の出欠確認**
調理担当者と保育士は、予め連絡方法、時間などを決めておきます。
※**担当の保育士が休みのときの対応も決めておきます。**
- ・**献立表、食材の確認**
「アレルギー児の献立表」と「調理作業表」に相違がないか、確認します。初めて使用する食材(加工食品)は、原材料表示を確認し、成分表を取り寄せ、同じ製造ラインでアレルギーが混入する可能性が無いか確認します。アレルギー児の献立表の内容を似も園の先生方にも把握していただきます。
- ・**専用トレイの確認、食器の準備**
視覚的に区別できるよう、**色分けされた専用トレイ**、専用食器、配膳用名札を準備します。(クラス名、名前、アレルギーなどを明記。誰が見てもわかるようにします。)

②調理

- ・**園の先生方との確認**
当日の朝、調理担当者と保育士はアレルギー対応児の出欠を確認します。家庭から弁当を持参する場合は、弁当を受け取った保育士は、該当児名、献立名を確認し、**調理室の決められた場所**に置きます。
- ・**調理手順の確認**
アレルギー児の調理担当者は、献立表の除去食についてを確認し、調理手順、調理器具を確認します。使用する食材を確認します。加工食品は、商品の原材料表示を再確認します。
混入を防ぐため、アレルギー対応食を先に作ります。
A. **途中で一般食と一緒に作る場合(アレルギーの食材を入れる前に取り分ける場合)**
取り分け前までの調理が終わったら、アレルギー対応食用に取り分けします。アレルギーとなる食材が入っていないことを再度確認し、味つけを行い完成させます。
B. **全て一般食と別に作る場合**
献立表を確認しながら、アレルギー対応食を先に調理し完成させます。専用食器、専用トレイ、専用の食札を用意します。**専用食器に盛り付け、ラップの上から名前を書き、専用トレイにのせます。**置いてある場所を他の調理担当者にも伝えます。アレルギー対応食の準備が終わったら、一般食の調理、盛り付けを行います。

③受け渡し/配膳

- ・**食事の受け渡し**
アレルギー対応食は、献立表のとおり調理されているか確認しながら、先に園の先生に渡します。調理室まで食事を取りにきていただき、該当児名、アレルギー名、除去食等を、**声に出して全員で確認**します。
検査日誌の記録欄に、除去食等の内容を記録します。アレルギー対応食の盛り付けは、調理室で盛り付け、保育室での盛り付けはしないようにします。バイキング方式など、通常の提供方法と異なる場合は、安全を確保するための環境について事前に計画を立て、実施します。
- ・**保育室での配膳**
アレルギー対応食は先に配膳し担当の園の先生に「○○ちゃん、○○抜きの○○です。」と名前と顔を確認して、専用トレイに食事をのせます。
- ・**おかわりについて**
アレルギー児については、原則、おかわりの提供をしません。不注意で、一般食のおかわりを配膳することがないように、注意を促します。
- ・**延長保育**
延長時の食事、おやつも間違えないよう、同様に対応します。

④給食以外での留意点

- ごく少量の原因物質でも、アレルギー症状を起こす子どもがいます。このような子どもは、原因物質を『吸い込む』ことや『触れる』ことも発症の原因となります。
※**主治医の指示を参考に、保護者と話しあい、個別の対応をとる。**
- ・**小麦を使った遊び**
小麦アレルギー児は小麦粘土に触ることにより、アレルギー症状が出る場合があります。小麦を含まない粘土等の対応をご相談いたします。
- ・**調理体験(おやつ作りなど)**
使用する食材に対してアレルギーを持っていないかどうかの確認を行います。
- ・**豆まき**
節分の豆まきは、大豆アレルギーの子どもの誤食しないよう、見守りの配慮が必要です。また、豆まきは大豆のほかピーナツを使用することもありますので、アナフィラキシーを起こさないよう配慮が必要です。
- ・**園外活動やその他のイベント**
イベントは職員が準備に追われ、食物アレルギーの手順が抜けたり、間違えたりなどの事故が多くなるため、十分な注意をいたします。

■食物アレルギー事故発生時の対応

アレルギー事故は、命に関わる事故であり、決してあってはならないことだと捉えております。ですが万が一、起きてしまった場合には下記対応をさせていただきます。

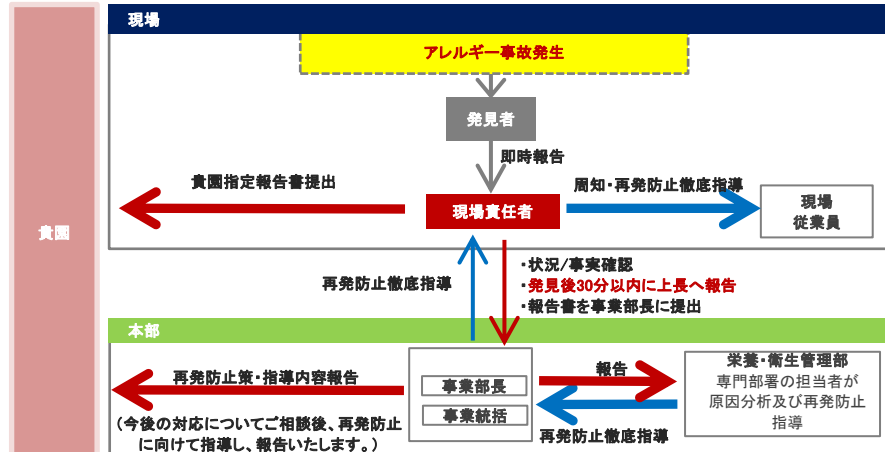
発生後の対応

【現場での対応】

- ①状況確認
- ②原因メニュー、原因食材、誤配、園児情報等の確認
- ③貴園に上記で確認した内容を報告
- ④事業部長、事業統括に報告

【本部】

- ⑤状況に応じて訪問
- ⑥貴園に詳細をご報告、今後の対応についてご相談
- ⑦従業員への教育・改善



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29年4月～令和4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29年4月～令和4年8月）

【食中毒】

平成29年4月～令和4年8月、CC事業管轄内において食中毒事故ゼロの状況です。

【異物混入】

- 平成29年度 6件 ビニール片3件、繊維片2件、アルミ片1件 /86園
- 平成30年度 1件 ビニール片1件 /109園
- 令和元年度 9件 ビニール片5件、繊維片2件、アルミ片1件、髪の毛1件 /131園
- 令和2年度 22件 髪の毛8件、ビニール片4件、木片3件、虫2件、アルミホイル1件、砂1件、こげ1件/乾燥剤1件/骨1件 /143園
- 令和3年度 12件 虫4件、骨1件、髪の毛6件、スポンジ片1件/187園
- 令和4年度 10件 髪の毛4件、ビニール片3件、骨1件、こげ1件、使い捨て手袋片1件/211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

■食中毒防止策

食中毒事故を起こさないためには、食品を取り扱う人の衛生知識と、当人の健康、周囲の環境が非常に重要です。当社では、**①自己管理の徹底**と**②周辺環境の整備**の大きく2つに分け、それぞれを遵守しております。

①自己管理の徹底

手洗いの徹底

手洗いは二度洗いを行い、手洗いの後には必ずアルコール消毒を行う。①厨房に入った時、②原材料(魚、肉、野菜、卵)に触れた後、③別の作業に移る前(下処理後等)、④調理・盛り付け作業をする時⑤汚れたもの(受話器、現金、設備・器具)を扱った時、⑥トイレ後や休憩の後、作業を始める時、⑦ごみ処理を行った後

個人衛生点検

従事者一人一人が自分自身の健康状態と身だしなみを確認し、責任者は不備のある従事者に対して指示を出し、全員が安全・安心な状態で勤務できるようにする。

使い捨て手袋の着用

調理後・殺菌後の食品、既製の食品を手で扱う時に必ず着用する。(直接、口にする食品に触れる作業の時)・手指の切り傷・火傷・手荒れ等の人、絆創膏をしている人は原則食品を扱う作業はしない。やむをえず食品を扱う作業を行う場合はフィットタイプの使い捨て手袋を装着した上に、更に使い捨て手袋を着用する。

検便

月1回以上全従業員が必ず実施。文科省管轄事業所は年間、月2回実施。

健康に異常がある場合

- ①身体のどこかに化膿した傷がある者は、始業前に必ず責任者に申し出る。
- ②下痢・嘔吐・発熱の症状がある者は、入館前に必ず責任者に申し出る事を義務とし、反した従業員は懲戒処分の対象となる。

②周辺環境の整備

0157対策予防

トンブ、レードル、しゃもじ、箸、スプーンなどを共有して使用される場合には、原則、1時間ごとに新しい物と交換。

仕入れ業者への指導

仕入れ業者は、原則厨房内に入れない。やむを得ず入れる場合は専用の上着・帽子を用意し、外来者用の履物に履き替えさせ、手洗い及び手指の消毒を行わせる。※厨房内に入る仕入れ業者には定期的に検便結果を提出させる。

ノロウイルス対策予防

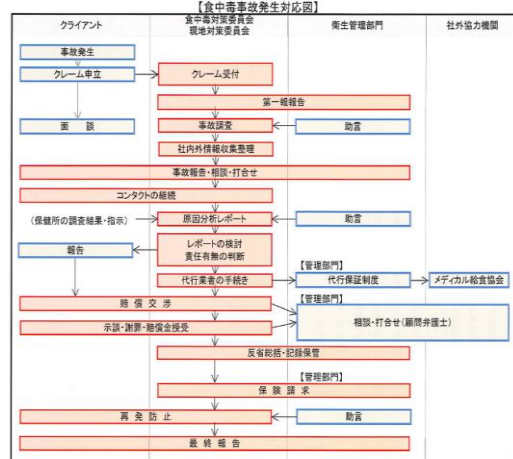
ノロウイルスに感染しないための予防策、基本知識の教育および感染後の緊急処置と対処方法を全従業員に対し教育し、拡大予防研修にて周知を徹底。

■食中毒事故発生時の対応

万が一事故が発生してしまった際には下記の流れで迅速に対応させ

第一情報	・入手先、入手者 ・発症者、発症人数 ・厨房従業員、家族の発症状況	・入手日時 ・発症者の症状
発症者対応 (一回目)	・取引先への謝罪・お見舞い、謝罪	
経過把握	・発症人数、発症者の症状(時系列)・喫食者の状況 ・厨房従業員、家族の状況・クライアント様の発症状況 ・厨房従業員の行動経緯・提供メニューの確認 ・保存食・検票類確認	
継続対応	・保健所立ち入り調査・代行業務依頼・検便検査の実施 ・給食業務の休止検討・関係機関との連絡(クライアント様、保健所、検査機関等)	
発症者対応	・謝罪・事故経過報告・事故原因の追求及び再発防止策の説明 ・保証	
反省総括	・記録の保管・再発防止・厨房従業員の教育研修 ・食材納入業者の点検・外部監査、内部監査の実施	

全国事業所共通項目です。発生時に混乱に陥らず、正しい判断と行動ができるよう流れと役割を可視化しております。



■異物混入防止策

異物混入を防止するためには、従業員全員が異物に対する意識を常に持ち注意することが大切です。仕込み・調理・盛り付けの各段階で異物を意識し、目視確認を強化して発見に努めます。下記4点を従業員は常に意識し、業務に当たっています。

内的要因防止策

- 放置しない:** 納品時、使用後の整理・整頓
※所定位置の決定・確認(定物定位管理)、食品・食品外の分別保管
- 発生させない:** 生ごみ、食品・野菜くず等厨房内の害虫発生防止
※計画的に清掃を実施し、「衛生管理マニュアル」の「自主衛生管理点検簿」でチェックし、確認する。

外的要因防止策

- 持ちこまない:** 作業に不必要な物の厨房内持ち込み禁止
※個人衛生の周知、徹底
- 侵入させない:** 外部からの害虫やほこり、ユニフォームに付着した毛髪の侵入防止
※網戸、ドアの解放厳禁、入室時に粘着ローラー使用等

■異物混入事故発生時の対応

異物混入事故は決して起こしてはならない、軽視してはならない事故と捉えております。万が一起こしてしまった場合には、下記の通り迅速に対応させていただきます。

1. 提供前に発見した場合

①報告の徹底

混入物・混入経路により、発見した異物以外の物が混入している恐れもあるので発見者は必ず事業所責任者に報告し、指示を仰ぐ。(発見後30分以内に上長へ報告)

いつ → いつの作業工程で混入したか 何に → 混入していたメニューは

何が → 混入物は どのように → 混入状態は

原因は → 特定可能であれば報告

②発見後の対応

報告を受けたその場で全従業員に注意を促し、その後、ミーティング等で従業員に対し、再発を防ぐよう、周知徹底をはかる。

③「異物混入報告書」を事業部長に提出する

2. 提供後に発見した場合

【初期対応】

①異物確認・謝罪

提供してしまった異物の種類の確認。身体への害がないか早急に確認し、提供者、貴園に謝罪を行う。

②お食事の作り直し

提供ミスがあった園児の食事を作り直します。

③事業部長へ一報

混入物・混入経路により、発見した異物以外の物が混入している恐れもあるので責任者は緊急連絡網に沿って事業部長へ報告し、指示を仰ぐこと。(発見後30分以内に上長へ報告)

【その後の対応】

①詳細報告

責任者から事業部長に詳細を報告する。

いつ → いつの作業工程で混入したか 何に → 混入していたメニューは

何が → 混入物は どのように → 混入状態は

原因は → 特定可能であれば報告

②貴園に対しての報告

原因の説明(現段階で特定されない場合は、推測できるすべての原因の説明)
 ⇒ 当日もしくは翌日までに
 対策・改善案検討後、再発防止に努めることを報告。

⇒ 事故発生後、数日間は貴園へその後の状況確認を行う。

③納入業者へ連絡

混入原因が原材料に起因する場合は、原材料、包装容器(ロットの確認のため)を取っておき納入業者へ調査依頼をする。

⇒ 調査依頼後は、貴園、事業部長の指示に従う。

④従業員へ周知徹底

ミーティングなどでの事故の発生状況を従業員に対して説明し、再発の無いよう周知徹底を図る

⑤「異物混入報告書」に記入し、事業部長に提出する