

給食業者訪問調査（報告）

訪問日時：平成 30 年 6 月 27 日（水）7 時 50 分～9 時 20 分

給食業者：日本ケータリング株式会社

場 所：愛知県尾張旭市庄中町二丁目 13 番地 2

応 対 者：五十嵐修代表取締役社長、上野久人管理部主任

訪 問 者：水野晴基

調査内容：①ヒアリング

②盛り付け状況の確認

添 付：盛り風景、工場前室風景

報 告：

- ・幼稚園・保育所の給食実績が 27 か所ある。
- ・昨年度、配送中の車両事故が多かったようであるが、事故時のバックアップ体制（常駐者および営業者との連携）は整えられており、配送へ影響しない取り組みがされていた。
- ・5 月 1 日から 10 月 31 日を食中毒防止期間、11 月 1 日からをノロウィルス防止期間とし、ポスター掲示を始めとする職員周知により、社内 5S（整理、整頓、清掃、清潔、躰）マニュアルの徹底が図られていた。
- ・人材不足による質の低下対策として、①熟練の従業員への配慮（階段等への手すりの設置）、②留学生アルバイト受入れ（留学生教育）により、安定した労働者を確保していた。
- ・トイレ清掃を専門業者に依頼し、常時清潔な状態が保たれていた。

●給食の盛り付けに関係する管理が以下のようにされていた。

【盛り付け場所の入退出】

- ・始業時チェック表での自己管理（体調管理）
- ・手洗いマニュアルに基づく、2 分間の手洗いを 2 度実施
- ・白衣への毛髪付着チェックを二人一組で実施
- ・ドア等へ手を触れない工夫

【盛り付け方法】

- ・一人が一品を担当
- ・二人の栄養士による二重のチェック体制
- ・弁当箱蓋閉め担当による最終確認
- ・アレルギー食：栄養士が盛り付け、二人で二重チェックの実施

●幼稚園からの要望

- ・園での焼きそばの盛り付け方法をビニール手袋からトングに変更して欲しい。

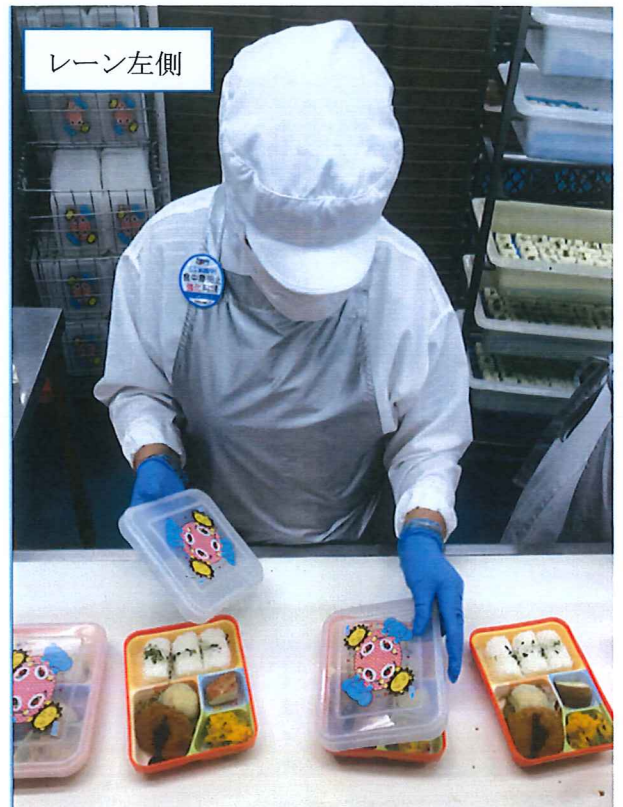
(別紙1)

1. 盛付時チェック風景 (全3枚)

①栄養士による盛付確認 (1名体制/2名いる栄養士が必ず対応)



②蓋閉め担当者による最終確認 (2名体制/向かい合って確認する)



(別紙2)

2. 工場内前室風景 (全4枚)

①手洗い設備



②毛髪除去ローラー



③盛付室前アルコール噴霧消毒器



④【拡大写真】アルコール噴霧消毒器

