

「笑って」「食べる」を提供する人の会誌

しょう しょく かい ぜん
笑 食 快 膳

子どもの食事に
貢献できるように頑張ります。

「表紙の人インタビュー」
株式会社若菜 栄養士 滝瀬 夏紀さん



2019
No.166

4
月号

発行／公益社団法人 日本メデイカル給食協会

[特集1] 外国人技能実習制度勉強会	3
[特集2] 第40回フード・ケータリングショー	健康・食事相談感想文 11
■ 巻頭言	1
■ 受託責任者継続講習①	20
■ 受託責任者継続講習②	26
■ 調理師研修会	31
■ 支部別研修会一覧	34
■ 会員企業紹介	36
■ 耳寄り情報	42
■ 厨房機器のメンテナンス	44
■ 賛助会員紹介	46
■ 協会だより	48
■ 編集後記	51

表紙の人 インタビュー

(株)若菜で栄養士として働く滝瀬さん。以前は老人ホームに勤務していたが、2年ほど前からは土屋小児病院で厨房に入っている。

ふだんはどのような仕事をしていますか？

「翌日使う食材の仕込み、盛付、点検、配膳…という流れです。あとは、おやつを手作りしているのでその作業のほか、調理に入ることもあります。事務系だと、献立の修正や発注、アレルギーをもった患者さんが入院してきたときは献立のチェックなども行います。病院側の栄養士さんとの連絡などもあります。」



仕事の面白さを感じる時は？

「子どもが大好きなので、近くで子どもと触れられることですね。厨房は階が分かれているのもあって、あまり患者さんと話す機会はないんですが、配膳車を運んでいると近づいてきて「ごはん楽しみにしてるよ！」とか「ごはん美味しかった！」って声をかけてくれたり、病室から手を振ってくれたりするんです。すごく嬉しい気持ちになる一方で、みんな入院している子たちなので『早く治して退院するんだよ〜』って思っちゃいます。」

逆に、小児科だからこそその難しさは？

「患者さんは短期入院が多くて、長期はほとんどいないんです。だから日ごとの変化が大きくて。前日の倍の食数が急に必要になるとか、アップダウンが激しいところです。あとは年齢やアレルギー、好き嫌いによる食事のバリエーションの多さですね。これは前に働いていた老人ホームよりもずっと多くて、小児ならではの難しさだと思います。」

今の現場には慣れましたか？

「少しずつですね。周りが見えるようになってきて、パートさんに指示を出したり、工程のフォローに入ったりできるようになってきたかなと思っています。」

これからの目標を教えてください。

「今の現場で頑張って小児アレルギーや離乳食に関する知識と経験を積んで、子どもに関わる仕事が夢だったので、これからも子どもの食事に貢献できるような仕事を続けていきたいです！」

株式会社若菜
栄養士

たきせ なつき
滝瀬 夏紀 さん (入社5年目)



新たな時代における病院給食業界の役割 〜平成から来るべき時代への飛躍〜

厚生労働省医政局 地域医療計画課 医療関連サービス室長 川畑 測久



はじめに

病院における食事の提供業務を通じて、皆様との縁を結ばせていただき既に1年間が経過しました。

かねてより、医療のみならず介護を含む福祉など社会全般にわたる給食業務に貢献されていることにまずもって御礼を申し上げますとともに、寄稿の機会をいただき心から感謝いたします。

私と病院給食、そして守備範囲

まず、私と病院給食の出会いについて簡単に紹介させていただきます。

昭和の終盤にさしかかった頃、築地市場の対面にある現・国立がん研究センターに入職した時まで遡ります。当時の栄養部門は組織上運営部（事務部門）に属しており、庶務課庶務係に配属された私は、通常業務に加え各種イベント業務などの雑務も引き受けていましたので、栄養管

理室主導で毎年開催する包丁祭の応援要員として、またあるときは幹部職員が担う検査に駆り出されるなど日頃から栄養部門とは親和性のある仕事をしてきたことになりました。

それから三十数年が過ぎましたが、今では行政の立場から病院給食の他、検体検査、滅菌消毒、患者搬送、医療機器保守点検、医療用ガス供給設備保守点検、患者等の寝具類洗濯、及び病院等の清掃を含む診療に著しい影響を与える8つの業種を担当することになりました。

医療を取り巻く今日の環境

ご承知のとおり医療は労働集約型産業の典型とも言えますが、他方、世の中に目を向けると最近の話題は、人工知能（AI）やあらゆるモノがインターネットにつながるIoTの活用が目まぐるしく進んでいます。そのそれぞれの業界において新しい技術を上手に取り入れられるか否かでその業界の将来を左右するとの意見が支配的で

す。いわば第四次産業革命とも呼ばれるこのような動きですが、医療分野でもさまざまな試みが模索されています。

例えば私の守備範囲の一つである検体検査分野に目を向けると、とりわけがん医療の領域ではこれまでの臓器別に治療方法を選択する考え方に加え、標準的治療を終えた患者さんや標準的治療のない患者さんに限定して、遺伝子レベルで情報解析することにより、どの治療薬であれば効果が期待できるかなど精密医療の研究が驚異的なスピードで進められています。

他方、身近な存在である地域の病院の足下でも手術、治療実績を用いて医療の質を評価する手法を導入するなど新たな取り組みが急速に普及しており、その結果を公開している病院も確実に増え続けています。受診する我々がその情報を入力することにより、自ら病院や医師・治療方法

を選択し、主体的に決定する時代が到来しています。

さらに患者の立場として病院に対する期待は、これまで述べてきた最先端の医療技術面にとまらず、最も基本となる療養環境の向上及び入院生活の質に対する価値観にまで及んでいます。

とりわけ食事については、各病院が実施する患者満足度調査や病院に対する要望において味、提供時間はもとより、複数メニューの選択が可能か、温度管理や量は適切か、さらには食事間隔もニーズに込んでいるかなど、多岐にわたる項目についてご意見ご要望が寄せられており、食事への期待と関心の高さがうかがえます。

直面する課題

さて、ここからは喫緊の話題になりますが、本年は例年にない特別な二つの行事が控えていること、また昨年来続いている自然災害を踏まえ

て、この誌面をお借りして皆様と認識を共有したいと思えます。

まずは貴協会が団体を挙げて取り組まれてきた外国人の技能実習第2号の制度に基づき、医療・福祉施設給食製造の技能実習生の受け入れがスタートします。この制度は、我が国の病院等給食製造における優れた調理・栄養管理・衛生管理の技術を送り出し国（開発途上国等）への移転を図り、その国の経済発展を担う人づくりに協力することで国際貢献の一翼を担うしくみです。

新たな時代の幕開けとともに、協会の柱として育んでいくべき大変意義深い取り組みですので、私自身関わった者のひとりとして注目していきたいと思えます。

二つ目はお願いになりますが、天皇の即位の日及び即位礼正殿の儀に関連したいわゆる皇位継承に伴う10連休への対応です。これまでの年末年始の対応と同様に、4月27日から5月6日までの間も、入院患者さんに対する安定的な食事の提供について、委託元の病院等と連携いただき万全を期していただきますようお願いいたします。

三つ目は、災害時を想定した平時からの準備についてです。平成の世では、歴史年表に名を刻む二つの地震が起きました。国内の地震に対する考え方を根本から見直すことになった24年前の阪神淡路

大震災、津波の恐ろしさと原子力発電に対するさらなる安全対策が提起された8年前の東日本大震災がそれです。

昨今は大きな自然災害が発生する度に、これまで経験したことのない^{はじめて}の難題に直面してはいますが、対応にあたる我々行政に対する期待もその都度高まっています。

昨年9月の北海道胆振東部地震では、ブラックアウトによる停電をはじめ経験しました。一時は札幌市保健所を通じて、周辺の病院給食が数日のうちに底をつくので直ちに数万食分を調達して欲しいとの要請を受けました。当初、日本メディカル給食協会事務局にフェリー輸送を視野に入れた調整をお願いしましたが、幸いなことに停電や物流も予想より早く回復したことから、実行に移すことはありませんでした。

事務局にはこの場をお借りして御礼を申し上げますとともに、平時からの準備と連携の大切さが身に染み込んだ貴重な教訓となり自戒しています。会員の皆様や多くの組織でもBCP（業務継続計画）策定の機運が高まっているこの機会ですので、協会におかれても是非推進いただきますようご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

中長期的な視点から

時間軸をもう少し長く、より高い

視点から世の中を展望すると、新しい大きな問題として2040年問題が浮上しています。

つい昨日まで盛んに議論をしていた2025年問題ですが、今はその延長線上にある2040年のあるべき姿の議論に軸足が移されつつあります。これまではすべての団塊世代が後期高齢者になる時（2025年）に医療・介護・年金等は持続可能なしくみとして維持できるか、その財源をどこに求めるべきかについて社会保障と税の一体改革として議論された末、この秋から完全実施される消費増税に至りました。

検討が本格化する2040年問題の本質は、公表されている人口推計によれば2025年以降は、高齢者（65歳以上）人口増加は緩やかになり2042年に数の上ではピークが訪れることになるので、その手前の2040年にスポットをあてて、あらたな時代における社会保障の姿について影響を予測するものです。

2025年問題は社会保障の給付と負担のバランスが、そして2040年問題は生産年齢人口が減少することが大きなウエイトを占めています。

特に医療は人に依存することで成立する労働集約型産業ですので、少なからず人口減少の影響を受けることとなりますが、その代替的な手段として第四次産業革命による技術や

モノの産物をどのように享受できるかが病院給食業界にとっても鍵になるのではないのでしょうか。

結びに

貴協会におかれましては、平成の前夜にホスピタルフード協会として産声をあげ、翌、元年には今日の礎となる社団法人日本メディカル給食協会として発足されました。

昭和、平成とともに成長され、その後公益社団法人化へさらなる発展を遂げられ、やがてその次の時代が訪れる5月には栄えある創立三十周年記念式典の節目を迎えられます。

一日の殆どの時間をベッドの上で過ごされている入院中の患者さんに対して、美味しいと感じさせる食事を提供することは、なかなか至難の業ですが時代が替わったとしても、この業界にとって基本的かつ最も重要な永遠のテーマではないでしょうか。

これからもそのとき時、それぞれの時代、時代において、取り組まなければならない難題が生じると思いますが、私どもとしましても皆様と寄り添い、お知恵やお力をいただきながら、微力を尽くしていく覚悟です。引き続き医療関連サービス室をよろしくお願いいたします。

外国人技能実習制度 勉強会

医療・福祉施設給食製造職種の追加に伴う、技能実習生受入れにあつての概要と留意点

外国人技能実習制度は、日本が先進国としての役割を果たしつつ国際社会との調和ある発展を図っていくため、技能、技術又は知識の開発途上国等への移転を図り、開発途上国等の経済発展を担う「人づくりに協力することを目的としている。これまでは「出入国管理及び難民認定法」（昭和26年政令第319号。以下「入管法」という。）とその省令を根拠法令として実施されてきたが、平成28年11月28日に公布され、平成29年11月1日に施行された「外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律」（平成28年法律第89号。以下、「技能実習法」という。）に基づき、新しい技能実習制度が開始されて1年半が経過している。この外国人技能実習制度において、平成30年11月16日付で公益社団法人日本メデイカル給食協会が「医療・福祉施設給食製造職種（医療・福祉施設給食製造作業）」の試験実施団体として認定されたことで、同職種が技能実習2号移行職種（3年間の受入れが可能な職種）に追加され、病院や福祉施設における給食施設に外国人技能実習生を受入れることが可能となった。これにより、外国人技能実習制度では3年間の受入れが可能な職種が計80職種に増えている（医療・福祉施設給食製造職種とほぼ同時に、農産物漬物製造業職種、リネンサプライ職種も新たに加わった）。



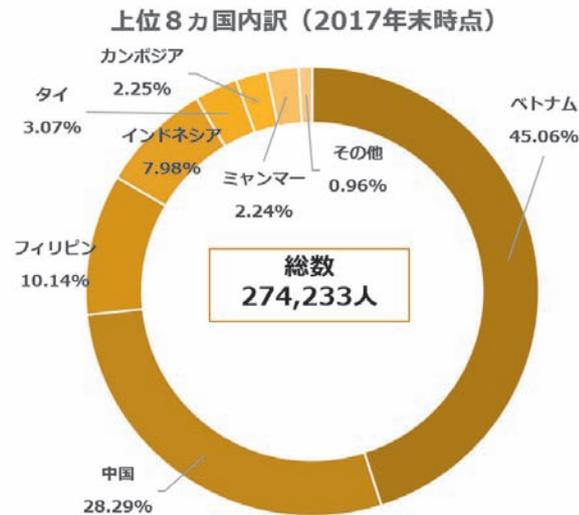
株式会社ワールドディング
マネージャー
池邊 正一朗

日本に在留している外国人は、2017年末時点で2,561,848人（短期滞在者を除く）。在留外国人を国籍・地域別に見ると、中国73.0万人（28.5%）、韓国45.0万人（17.6%）、ベトナム26.2万人（10.2%）、フィリピン26.0万人（10.1%）までの4ヶ国が在留外国人に占める割合を合計すると66.4%、3人に2人となる。以下、ブラジル19.1万人（7.5%）、ネパール8.0万人（3.1%）、台湾5.7万人（2.2%）、米国5.6万人（2.2%）、タイ5.0万人（2.0%）、インドネシア5.0万人（2.0%）と続く。中でもベトナム人の伸びが大きく、2012年末（5.2万人）と比較すると5倍に増えている（他は、ネパールが3.3倍、台湾が2.5倍、インドネシアが1.95倍。全体の総数で見ると1.26倍）。

外国人が日本に在留するためには「在留資格」が必要であり、現在、入管法では28の在留資格（特例法規定のものを除く）を定めているが、今年の4月から在留資格「特定技能」が増えることになる。図表1は、2017年12月末時点の在留資格別在留外国人の構成比である。身分に基づく在留資格（永住者、日本人の配偶者等、永住者の配偶者等、定住者、特別永住者）を除くと、留学が31.2万人（12.2%）、技能実習は27.4万人（10.7%）となっている。

在留資格「技能実習」の国籍別内訳を上位7ヶ国で示したものが図表2である。27.4万人のうち、ベトナム人が45.1%の12.4万人を占め、伸びも他国と比べて大きい（2012年末と比較して7.4倍。中国は0.7倍、フィリピンは3.1倍、インドネシアは2.4倍）。また、最近ではミャンマーやカンボジアからも技





図表2：外国人技能実習生国籍別内訳



図表1：在留資格内訳

区分	区分に含まれる在留資格名称
高度専門職等	外交・公用、教授、芸術、宗教、報道、経営・管理、法律・会計業務、医療、研究、教育、介護、興行、技能、文化活動、高度専門職1号イ、高度専門職1号ロ、高度専門職1号ハ、高度専門職2号、企業内転勤、研修
技術・人文知識・国際業務	技術・人文知識・国際業務
技能実習	技能実習1号ロ、技能実習1号ハ、技能実習2号ロ、技能実習2号ハ、技能実習3号ロ、技能実習3号ハ
留学	留学
特定活動	特定活動
家族滞在	家族滞在
身分に基づく在留資格	永住者、日本人の配偶者等、永住者の配偶者等、定住者、特別永住者

※在留資格には上記の他に、観光、雇用、知人・親族訪問など、90日以内の滞在で継続する活動をししない場合に認められる「短期滞在」があります。

能実習生の受入れが増え続けている。外国人技能実習制度は冒頭に述べたとおり、日本に技能実習生として受入れることにより、技能・技術・知識を発展途上国へ移転するための社会貢献制度である。

企業等の「実習実施者」が海外の現地法人、合弁企業や取引先企業の職員を受け入れて技能実習を実施する企業単独型と、事業協同組合、財団法人、社団法人、商工会等の営利を目的としない「監理団体」が技能実習生を受け入れ、実習実施者で技能実習を実施する団体監理型に大別することができる。現状、企業単独型は全体の4.5%、団体監理型は95.5%となっている。

日本側の実習実施者と監理団体だけでなく、送出国側に送出国機関（海外派遣会社）と教育機関（日本語学校）、所属機関（派遣元企業）が存在し、互いに連携して受入事業をおこなっている。教育機関で入国前講習を受講した技能実習生は、所属機関から送出国機関を通じて送り出され、日本では監理団体の指導の下、実習実施者と雇用契約を締結して技能実習をおこなうことになる。

外国人受入制度は、1981年の出入国管理令の一部を改正する法律（昭和56年6月12日法律85号）により「外国人研修制度」として創設され、1993年に「技能実習制度」に係る出入国管理上の取扱いに関する指針（平成5年法務省告示第141号）により、在留資格「特定活動」の一類型として技能実習制度が創設された。この制度は、外国人研修制度により一定水準以上の技術等を修得した外国人について、研修終了後、企業と雇用関係を締結した上で生産活動に従事し、研修で修得した技術等をよりスキルアップできるようにするとしている。当初は研修・技能実習の期間は合計で最長2年間だったが、1997年4月には最長3年間に延長された。さらに、2010年7月に入管法が改正され、在留資格「技能実習」の創設により、技能実習生の在留資格がそれまでの「研修（1年目）」＋「特定活動（2、3年目）」から変更となった。その後、最近では、外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律（平成28年法律第89号、略称「技能実習法」[15]）が成立し、2016年（平成28年）11月28日に



公布された。この法律に基づき、外国人技能実習機構（O T I T）が設立された。外国人技能実習機構は、法務省・厚生労働省傘下の認可法人で、実習実施者や監理団体に対して、許可・認定・実地検査をおこない、技能実習生からの相談にも応じる。

実習実施者が技能実習生を受入れる場合、技能実習開始までは、具体的には以下のスケジュールで進む。

1. 求人（監理団体を通じて送出国に求人の申し込み）
2. 募集（募集期間・1〜2ヶ月。送出国による募集活動）

3. 採用面接・雇用契約締結（送出国にて候補者との面接）
 4. 入国前講習（送出国や教育機関によって異なる。講習期間・1〜5ヶ月）
 5. 技能実習計画認定申請（外国人技能実習機構による審査。審査期間・2〜3ヶ月）
 6. 入国申請（在留資格認定証明書交付申請）（法務省入国管理局による審査。審査期間・2週間〜1ヶ月）
 7. 査証申請（外務省日本大使館による審査。審査期間・5営業日〜10営業日）
 8. 日本入国
 9. 入国後講習（講習期間・1〜2ヶ月（一般的には1ヶ月）。監理団体による講習）
 10. 技能実習開始（実習実施者での雇用開始）
- 入国前講習と技能実習計画認定申請は同時進行だが、他は順を追って進んでいく。したがって、求人を申し込んで技能実習を開始するまでには、最短5ヶ月〜最長10ヶ月ほどかかることになる。一般的には、各種申請をおこなうための受入側の書類準備にも時間がかかるため、面接後8ヶ月で技能実習開始という計画を立てることが多い。
- 技能実習開始後は、以下のように進む。
- 1年目（技能実習1号）…監理団体が実習実施者に対して、毎月1回以上の訪問指導、四半期に1回以上の監査を実施。入国後9ヶ月目に技能検定試験基礎級／技能評価試験初級を受検（学科試験・実技試験とも合格をすることで技能実習2号に移行可能）。
 - 2・3年目（技能実習2号）…監理団体が実習実施者に対して四半期に1回以上の監査を実施。入国後30ヶ月目に技能検定試験随時3級／技能評価試験専門級を受検（実技試験に合格することで技能実習3号に移行可能）。
 - 3年目から4年目の間は1ヶ月以上母国に帰国し、4・5年目（技能実習3号）…監理団体が実習実施者に対して四半期に1回以上の監査を実施。帰国までに技能検定試験随時2級／技能評価試験上級を受検。

- も角にも法令等を徹底遵守することが必須である。技能実習法に加えて、労働関係法令（労働基準法・施行規則、最低賃金法、労働安全衛生法・規則、労働契約法、雇用の分野における男女の均等な機会及び待遇の確保等に関する法律、職業安定法・施行規則、雇用対策法、事業附属寄宿舎規程、等）、出入国管理及び難民認定法・施行規則、住民基本台帳法、など、様々な法令等に則った事業運営が求められる。
- 以下が、外国人技能実習生受入れについての主要な受入要件である。
- ### 1. 技能実習制度
- ①技能実習を行う予定の職種・作業の内容が、規定されている職種・作業と一致しているか。
- ↓職種・作業ごとに、必須業務として規定されている「必須業務」を年の50%以上おこなうことが求められる。前提と異なっている作業をさせていた、という昨今のニュースはこれにあたる。
- ※技能実習受入れ後には、技能実習日誌、認定計画の履行状況に係る

管理簿等の記録、保管が滞りなく行われるかが重要である。

2. 労務管理

①技能実習生も日本の労働関係法令等が適用される。技能実習生を受

入れていることにより、労働基準監督署の査察が入ることもある。

労働基準監督署によって書類送検され、罰則を受けると5年間技能実習生の受入停止となる。労働者

名簿・出勤簿・賃金台帳の法定三帳簿の保管は必須であり、加えて、

36協定（時間外労働・休日労働に関する協定届）、年間休日カレンダー、給与明細、場合によっては

就業規則・賃金規程、賃金控除・口座振込の協定書、1年単位の変

形労働時間制に関する協定書・協定届、寄宿舎規則等、定められて

いる帳簿の提出・保管が必要である。

②外国人を採用する際、不法就労者

／不法滞在者でないことを確認する必要がある。偽造在留カード・

偽造パスポートでだまされた企業が5年間の技能実習生受入停止に

なつた事例がある。

③役員・従業員の社会保険加入はも

ちろん、年次有給休暇の付与・取得、雇入健診・定期健診・特殊健

診の受診、雇入時の安全教育の実施、統括安全衛生管理者／安全管

理者／衛生管理者／産業医の選任等が必要である。

④その他、技能実習法、労働関係法令に違反していないか（二重契約、

日本人との賃金差発生、賃金控除額違反、休日を取らせない、賃金

不払い、過剰労働等）を、随時確認する必要がある。

3. 宿舍整備・人権保護

①技能実習法に定められている宿舍

要件（寝室については床の間・押入を除き1人当たり4・5㎡以上

の確保、個人別の私有物収納設備、室面積の7分の1以上の有効採光

面積を有する窓及び採暖の設備の設置、等）を満たす必要がある。

②技能実習生に対する人権侵害（暴

行・脅迫・監禁・セクハラ・パワハラ等、罰金・違約金等、不当な

財産管理、旅券・在留カードの取り上げ、私生活の自由の不当制限等）がないように、会社全体で管

理する必要がある。

受け入れられる技能実習生の人数にも規定があり、受入人数枠と呼ば

れている。原則として、技能実習1号（1年目）で受け入れる技能実習

生は、実習実施者の常勤職員総数の5%までである。ただし特例措置と

して、常勤職員総数300人未満の実習実施者については、受入人数枠

の若干の拡大が認められている（常勤職員総数201～300人・15人

まで、101～200人・10人、51～100人・6人、41～50人・5人、

31～40人・4人、3～30人・3人、2人・2人、1人・1人）。

現在、3年間の受入れが可能なのは80職種142作業であり、そのうち、127作業は、技能実習3号

（4、5年目）への移行も可能である。昨年11月に新職種として追加された

「医療・福祉施設給食製造職種」は、まだ技能実習3号を受入れるための

認可を得ていないため、病院や福祉施設の給食施設では現状、最大3年

間の受入れが可能となっている。また、外国人技能実習制度上は、

技能実習生の勤務地（事業所、営業所）ごとに「技能実習責任者」「技能実習指導員」「生活指導員」を選任

する必要がある。それぞれ兼務可能だが、選任要件は次のとおりである。

【技能実習責任者】

①実習実施者又はその常勤の役員若しくは職員である者

②自己以外の技能実習指導員、生活指導員その他の技能実習に関与する職員を監督することができる立場にある者

③過去3年以内に技能実習責任者に対する講習を修了した者

【技能実習指導員】

①実習実施者又はその常勤の役員若しくは職員のうち、技能実習を行

わせる事業所に所属する者

②修得等をさせようとする技能等について5年以上の経験を有する者

【生活指導員】

①実習実施者又はその常勤の役員若しくは職員のうち、技能実習を行

わせる事業所に所属する者

医療・福祉施設給食製造職種で技能実習生を受入れるに於いての定義は次のとおりである。

「医師等の指導に基づいて、食材

原材料の下処理、炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す、合える（和える）等の調理加工、計量、盛付、及び殺菌処理等により、医学的な管理等を必要とする者の症状等に応じて、食事を製造する作業をいう。医療・福祉施設給食製造は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を適用又は趣旨を踏まえた衛生管理を行い、かつ「特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について」（平成25年3月29日付け厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長通知）及び当該通知に基づき都道府県等の定める指針等を適用したものであること（①及び②）

① 医学的な管理等を必要とする者に対する食事を継続的に1回100食以上又は1日250食以上提供する施設であり、医療施設又は福祉施設（利用者の居室においてサービスを提供する業務を除く。以下「医療施設等」という。）に設置される特定給食施設であること（※）を原則とする。

※医学的な管理等を必要とする者とは、医療施設等に入院等する者を含む。医療施設等が直営で製造する食

事及び受託業者が医療施設等で製造

する食事である。受託業者が所有する給食施設で製造する食事を除く。

※管理栄養士又は栄養士を配置している医療施設等に限る。

② 加熱調理食品の加熱温度管理（標準作業書（手洗いマニュアル、器具等の洗浄・殺菌マニュアル、原材料等の保管管理マニュアル、加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）に従い、温度と時間の記録を行うこと。）」（参考1）医療・福祉施設給食とは、医師等の指導に基づいて、医療施設等の病室等で調理されることなく食べられるように、調理加工により、医学的な管理等を必要とする者の症状等に応じて、衛生的かつ栄養等に配慮して製造し、即食可能な加工食品のことをいう。学校給食、事業所食堂などこれに該当しない場合は対象外である。また、家庭、職場、屋外等の任意の場所（いわゆる中食の環境）で調理されることなく食べられるものも対象外である。

（参考2）医療・福祉施設給食を製造する場合、健康増進法に基づく特定給食施設（注1）として届出を行

っていないなければならないことを原則とする。また、受託業者が医療施設

等で医療・福祉施設給食製造をする場合、更に食品衛生法に基づく営業許可（飲食店営業（注2））の申請許可を受けなければならない。

（注1）特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を提供する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるもの（継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を提供する施設）

（注2）食品衛生法施行令許可（飲食店営業）の関係営業許可書

外国人技能実習制度においては、次に掲げる業務の区分に応じ、それぞれ条件に適合することが必要である。

(1) 必須業務（実習時間全体の2分の1以上）…技能実習生が修得等をしようにする技能等に係る技能検定又はこれに相当する技能実習評価試験の試験範囲に基づき、技能等を修得等するために必ず行わなければならない業務。

(2) 関連業務（実習時間全体の2分の1以下）…必須業務に従事する者により当該必須業務に関連して行われることのある業務であって、修得等をさせようとする技能等の向上に直接又は間接に寄与する業務をいう。

(3) 周辺業務（実習時間全体の3分の1以上）…必須業務に従事する者が当該必須業務に関連して通常携わる業務（2）に掲げる者を除く。）をいう。

※それぞれ、従事させる時間のうち10分の1以上を安全衛生に係る業務に充てる。

※必須業務を修正することは不可。関連業務・周辺業務は、実際のおこなう作業をもとに、各実習実施者で再設定することが可能。ただし、外国人技能実習機構に妥当だと認められる必要がある。

医療・福祉施設給食製造職種における必須業務・関連業務・周辺業務は次のとおりである。

【必須業務】

- (1) 医療・福祉施設給食製造作業
 - ① 下処理作業
 - 1. 食材の選別、洗浄、消毒及び殺菌作業
 - 2. 食材の皮むき及びカット作業

② 調理作業（i）、iiの双方を行う。）

- i) 加熱調理（実習施設に応じて、炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すの調理を行う。）
- 1. 食材（下処理済）の準備作業

- 調理機械・器具等の準備・使用作業
- 調理及び加熱温度測定作業

(技能実習2号ではこれらに「品質管理基準に沿った温度管理作業」

「調理状態確認作業」が加わる。)

- 非加熱調理(合える(和える))

- 食材の計量作業

- 調理機械・器具等の準備・使用作業

- 調理状態確認作業

- 症状等に応じた、栄養士等の指導に基づく調理作業

- 嚥下機能に応じた、米飯の炊き分け、分粥食の調理作業

- 嚥下機能に応じた、食品の刻み作業

(技能実習2号ではこれらに「薬剤の影響等に配慮した食事の調理作業」「アレルギーに配慮した食事の調理作業」が加わる。)

- 計量作業、盛付作業及びトレーへのセット作業

- 製造環境の一般衛生管理作業

- 施設、設備等、ネズミ及び昆虫対策作業

- 作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業

(技能実習2号ではこれらに「H

ACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業」が加わる。)

(2) 安全衛生業務

- 安全衛生

- 雇入れ時等の安全衛生教育

- 作業開始前の安全確認

- 医療・福祉施設給食製造職種に必要な整理整頓

- 医療・福祉施設給食製造職種の調理用機械設備等及び周囲の安全確認

- 衛生保護着等の着用と服装の安全点検

- 安全装置の使用等による安全な作業

- 労働衛生上の有害性を防止するための作業

- 異常時の応急措置を修得するための作業

- 医療・福祉施設給食製造作業における事故・疾病予防に関わる安全衛生

- 食品衛生

- 作業着の衛生管理

- 調理器具の衛生維持
- 製造用機器等の衛生維持

- 作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持

【関連業務】

- 原料入庫検品作業
- 医学的な管理等を必要としない者の食事の調理作業

の食事の調理作業

【周辺業務】

- 給食施設内清掃作業

- 給食施設内移動作業

- 食事の運搬作業(下膳作業を含む)

- 食器等の洗浄作業
- 食器等の消毒保管作業

技能評価試験は、技能実習1号、

2号それぞれの技能習得状況を確認

するためにおこなわれる。医療・福

祉施設給食製造職種の技能評価試験

図表3：医療・福祉施設給食製造職種の技能評価試験概要

	1号	2号
検 定 級	初級	専門級
受 検 内 容	学科・実技	実技(学科は任意)
受 検 時 期	入国後8~9ヶ月目	入国後29~30ヶ月目
再 受 検	1度まで可能	1度まで可能
受検料(税込)	学科:10,800円、実技:16,200円	学科:10,800円、実技:20,800円
実 施 方 法	各地域にて試験実施団体が会場を確保し、定期的に実施	各地域にて試験実施団体が会場を確保し、定期的に実施
学科試験の内容	1. 医療・福祉施設給食製造作業の意義 2. 医療・福祉施設給食製造作業における作業者の衛生 3. 医療・福祉施設給食製造作業の工程 4. 機械、設備、器具工具等 5. 医療・福祉施設給食製造作業における製造製品 6. 安全衛生	1. 医療・福祉施設給食製造作業の意義 2. 医療・福祉施設給食製造作業における作業者の衛生 ※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業を含む 3. 医療・福祉施設給食製造作業の工程 4. 機械、設備、器具工具等 5. 医療・福祉施設給食製造作業における製造製品 ※治療食含む 6. 安全衛生
実技試験の内容	1. 下処理作業 2. 調理作業 3. 症状等に応じた、栄養士等の指導に基づく調理作業 4. 計量作業、盛付作業及びトレーへのセット作業 5. 衛生管理 6. 安全衛生	1. 下処理作業 2. 調理作業 ※品質管理基準に沿った温度管理等含む 3. 症状等に応じた、栄養士等の指導に基づく調理作業 ※薬剤の影響等、アレルギーに配慮した食事の調理含む 4. 計量作業、盛付作業及びトレーへのセット作業 5. 衛生管理 ※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業を含む 6. 安全衛生

の概要は図表3のとおりである。

技能実習生を受入れるにあたっての費用は、3年間の合計で約800万円（東京の場合）である。これは、仲介に立つ監理団体への支払いに加えて技能実習生本人への賃金を合計した金額であり、1ヶ月あたり約22万円と、技能実習生を雇用するのは決して安くはないことがわかる。これらの費用に加え、技能実習生の場合は宿舍の準備も必要である。敷金・礼金などの初期費用や、家具・家電・生活備品といった生活用品一式の準備費用もかかるため、日本人の高卒〜短大卒の新卒社員を1名採用する場合とトータルコストは変わらない。技能実習生は最低賃金で雇えるという話があるが、それは間違いである。技能実習生には、あくまでも同等の技能を持つ日本人従業員と同等以上の報酬を支払う必要があるため、同等の技能を持つ日本人が最低賃金の雇用であれば、技能実習生も同等の技能を持つ日本人が最低賃金を超えた賃金設定がなされていれば、技能実習生の賃金もそれに準拠する必要がある。

昨年から今年にかけて、日本国内の深刻な人手不足に伴う外国人材の受入れ拡大について入管法の改正をはじめとした受入れ制度改正が進められている。

外国人材の受入れ拡大については、以下のような経緯で進められている。

1. 平成30年2月20日、内閣府の経済財政諮問会議で安倍首相が新たな外国人材受入れ制度の検討を指示。

2. 平成30年2月23日〜4月12日、内閣官房や法務省を中心に「専門的・技術的分野における外国人材の受入れに関するタスクフォース」を設置し、新たな在留資格制度について検討。

3. 平成30年6月9日、内閣府の経済財政諮問会議にて、法務省よりタスクフォースでとりまとめた内容を報告。

4. 平成30年6月15日、「骨太の方針2018」（経済財政運営と改革の基本方針2018）が閣議決定され、新たな外国人材の受入れに関する事項が明記。

5. 平成30年7月24日〜12月25日、骨太方針2018に基づき、法務

省・内閣官房にて「外国人材の受入れ・共生に関する関係閣僚会議」が開催。

6. 平成30年9月13日〜12月20日、新しい在留資格以外について議論するために、法務省にて「外国人材の受入れ・共生のための総合的対応策検討会」が開催。

7. 平成30年12月8日、改正出入管理法成立（在留資格「特定技能1号」「特定技能2号」の創設、出入国在留管理庁の設置等）。

8. 平成30年12月25日、外国人労働者受け入れ拡大の新制度について、

- ・特定技能の在留資格に係る制度の運用に関する基本方針
- ・特定技能の在留資格に係る制度の運用に関する方針（分野別運用方針）

- ・外国人材の受入れ・共生のための総合的対応策を閣議決定。

9. 平成31年3月12日、外国人材受入れに関する政省令を閣議決定。

10. 平成31年4月1日、改正出入管理法施行。

現在、現場作業が可能な在留資格は限られており、外国人が現場作業



をおこなうには、身分に関する在留資格や留学・技能実習を保持していることが条件となっている。技術・人文知識・国際業務という在留資格もあるものの、現場管理は可能ではない。加えて、学歴要件や実務経験要件がある点も受入れが進まない要因となっていた。今回の制度改正による在留資格「特定技能」創設は、学歴要件や実務経験要件を外して現場作業が可能な在留資格を設置することで、外国人材をより多く受入れようという意図がある（報道にあるような単純労働ではなく、あくまでも「現

「場作業」が解禁となるという表現が正しい)。

新たな在留資格「特定技能」には、以下の特徴がある。また、改正入管法施行後2年を目途として検討を加え、必要があれば見直しをおこなうことになっている。

- 1. 外食業の受入れ対象事業者
- ・ 日本標準産業分類上、「飲食店」又は「持ち帰り・配達飲食サービス業」に分類される経済活動を行っている事業者

・ 特定技能外国人の入国後4ヶ月以内に協議会に加入し、加入後は農林水産省及び協議会に対し、必要な協力を行う事業者

2. 受入れ対象者
以下に定める試験に合格した者又は外食業分野の第2号技能実習を修了した者。

(1) 技能水準 (試験区分) 「外食業技能測定試験 (仮称)」

(2) 日本語能力水準 「日本語能力判定テスト (仮称)」又は「日本語能力試験 (N4以上)」

※国内で試験を実施する場合、①退学・除籍処分となった留学生、②失踪した技能実習生、③在留資格

「特定活動 (難民認定申請)」により在留する者、④在留資格「技能実習」による実習中の者については、当該試験の受験資格を認めない。

3. 受入上限数

向こう5年間で最大5万3,000人。

4. 雇用形態

直接雇用のみ (派遣は不可)。

5. 在留期間

通算で5年を上限

6. 家族の帯同

基本的に不可

3月12日から、留学生に関する入管法改正案のパブリックコメントが募集開始されている。留学生が卒業後に現場作業に従事する場合は、大学・大学院卒 (短大は除く)、かつ日本語能力要件がN1レベルであれば、4月に新設される「特定技能」ではなく在留資格「特定活動」を取得できる、ということである (特定活動は、家族の帯同はできないが、滞在期間を永住権取得のための在留年数に含むことが可能である。また、特定技能で要件定義されている日本語テスト・技能テストの合格が不要

となる。) 実際には高いハードルのように思えるが、これが決定されると、主たる業務が現場作業であっても、在学中に修得した知識や、日本語を含む語学力を活用する業務が一部含まれている場合は、従事が認められることになる。これは2019年5月下旬からの施行予定となっている。



第40回 フード・ケータリングショー 健康・食事相談感想文

「国際ホテル・レストランショー」「フード・ケータリングショー」「厨房設備機器展」の3展示会が（一社）日本能率協会の主催で例年どおり東京ビッグサイト（来年は2020東京オリンピック・パラリンピックのため幕張メッセでの開催）で開催され、当協会も主催団体の一員として2019年2月19日（火）～22日（金）まで参加しました。

フード・ケータリングショーでは、この数年間毎年続けて「お役立ちの提案～安全・安心・健康・おいしさを求めて～」のメインテーマのもと、当協会主催の展示ブースを東2ホール入り口下に開設しました。

展示ブースでは「管理栄養士・栄養士による健康食事相談コーナー」を設け、栄養士委員会の協力のもと、会員企業より管理栄養士・栄養士総員73名が来場者の皆様に様々なアドバイスを実施しました。ブースの食事相談では、体組成計を使いながら日常生活、食生活などについて対面で相談を受け、普段の日常業務では見られない真剣な眼差し（笑）で受け応えるスタッフの姿に改めて感銘を受けました。近年では「去年よりデータが良かった」「毎年来てるよ。楽しみにしてるから」「食事指導を家で実行したよ」などと、リピーターの方々が顔を覗かして頂けるまでに評判になりました。

また、お肌チェック、血管年齢測定、ストレスチェックのコーナーには、普段、ほとんどの方が接する機会が無いことから興味本位もあり、男性諸氏が大勢訪れ大変な盛況となり、1,170名の方からアンケートの回答をいただき、血管年齢測定、お肌チェック、ストレスチェックには延約4,250名の来客がありました。

さらに、当協会主催の給食セミナーでは、2020年の東京オリンピック・パラリンピックの開催で外国人の訪日数が増えることから、今でも各社が実施してありますが「ハラル食」について再確認、再認識をして頂くため、日本ムスリム協会理事の有見次郎先生に「イスラームとハラール」の演題で講演いただきました。

当日の受付は先着200名としていたところでしたが、協会関係者のみならず一般来場者など約120名の方に聴講いただき、今後の職場での取り組みについてのアドバイスとなりました。

この度のフード・ケータリングショーへの各社のご協力に感謝申し上げ、当日ご支援いただいた会員企業で、参加された皆様の感想を掲載します。



株式会社グリーンハウス 庄司 智子

食事相談コーナーを担当しました。貴重な経験をさせていただき、ありがとうございました。何回か食事相談コーナーの担当をしましたが、食事と健康に対する相談者の意識・興味が年々高まっているのを感じます。限られた時間の中、お話しできる内容には限りがありますが、相談者の何かに役立てることができていれば、幸いです。



株式会社ミツオ 野木 絵美子

フード・ケータリングショーへ今年も参加させていただき、ありがとうございます。

私は肌年齢を担当させていただきました。

とても多くの方が興味を持っていただけただけで、老若男女関係なく多くの方とお話させていただけたように思います。

最初、肌年齢の診断となると表面的なスキンケア（保湿など）のイメージが強いの、身体の内側のケア（食べ物でケアする）が大切であるというお話をどのようにすれば良いのだろうと迷っていましたが、水分補給がうまくできていなかったり、アルコールを呑みすぎた次の日は肌が脱水状態になりやすいので悪い結果が出やすいですと教えていただいていたので、どのような結果に対してスムーズにお話することができました。今回も貴重な経験と楽しい時間を過ごさせていただきました。ありがとうございます。

又、機会があれば参加させていただきたいです。

メーキュー株式会社 寺尾 真歩

この度は、栄養相談員として、日常業務では感じるのではないトキメキや管理栄養士としての在り方を改めて考え、実践する機会を与えてくださり、ありがとうございました。

血管年齢の測定を中心に多くの方に数値改善の為のアプローチをさせていただきました。お客様ひとりひとりの問題点を探し、寄り添った言葉をかけられるよう知識や心の準備をしていたつもりでしたが、実際に数値を見て、落ち込まれている姿や悲しむ方を目の前にしてメンタルケアの難しさを感じました。

今回の経験から、情報社会の世の中で確実な知識の提供をするだけでなく、自分自身が健康で充実した毎日を過ごすことで、“安心”や“信頼”、“説得力”を与えられる管理栄養士にならなければならないと思いました。その為には日頃から自分自身の健康管理や周囲の方へのおもいやり、情報共有など、人としての成長が何より大切です。学んだこと、感じたことを活かし今後もお客様へおいしくたのしい食事をお届けできるよう努力してまいります。

最後に、貴重な経験、丁寧なご指導に感謝申し上げます。

株式会社レバスト 小松 加奈子

2/20に食事相談を担当しました。昨年に続き2度目の参加で会場の雰囲気や機器の操作を知っていたこともあり、落ち着いて対応できた気がします。ブース内の他の計測コーナーの栄養士の方々と声をかけ合い来場者のご案内をしたり、同じ食事相談コーナーにおいては戸惑った相談内容をその場で意見交換し合うことができ、うまく連携を取りながら運営できたと思います。皆様ありがとうございました。

株式会社レバスト 飯田 佑美

今回で2回目の参加だったのですが、前回の時と担当と会場の雰囲気も違ったので、最初はうまく来場者にアドバイスできるかと思い、緊張しました。私は今回ストレスチェックの担当だったのですが、自分の想像よりも多くの来場者に立ち寄って頂き、日頃から健康を気にしているのを感じました。私の勉強不足もあり、もう少し細かくアドバイスしたかったという反省点もありますが、とても貴重な体験をさせていただきました。ありがとうございます。



富士産産業株式会社茨城事業部 松崎 藍

今回は貴重な経験をさせていただき、誠にありがとうございました。

普段の業務としては、献立作成や発注、係数管理、調理や盛りつけ等を行っております。ラウンドでお食事の感想を聞きに行くこと以外は患者様や入居者様と触れ合うこともあまりありません。そのため、今回は一般の方に食事相談を、というお話をいただいた時には、少しとまどいましたが、新しいことへチャレンジするきっかけになればと思い、お話をとお受けいたしました。

事前に資料を読んだり、勉強をし直してみましたが、あまりにも知識が浅く、改めて自分のふがいなさを感じ、当日相談に来られた方にはもう少し役に立つようなアドバイスがしたかったなあと、大きく反省いたしました。

自分の普段している仕事にも、治療食等につながることで、プロとしてもっと深い知識を手に入れなければならないと思いました。

至らない点ばかりでしたが、また機会があれば宜しくお願いたします。

日清医療食品株式会社 村田 侑子

普段の仕事では食事相談をする機会がないので、今回相談員として参加させて頂き、とてもいい経験ができました。また、他の相談員の方と1日一緒に仕事をさせて頂き、とても勉強になる部分がありました。普段、他の会社の方々と接する機会もないので、もしまた参加できる機会があれば、ぜひ参加させて頂きたいと思いました。



株式会社三重給食センター 西田 真由美

男性、女性共に感心を示されていたのが骨量でした。特に女性の50代の方の更年期で骨量が心配……と熱心に話を聞いて頂けたのが、印象的でした。思っていた以上に、沢山の方々に来て頂き、お話を聞いて頂けた事がうれしかったです。また、このような機会に参加することが出来た事に、関係者の方々に感謝しております。大変勉強になりました。ありがとうございました。



株式会社ホームラン・システムズ 村上 悦子

初めてフード・ケータリングショーに参加をしました。とても緊張してしまいました。血管測定器や肌年齢測定器など、初めて触れる機器があり、勉強になりました。私は食事相談を担当致しました。御来場のお客様の栄養や健康への意識が高く、栄養士としてもっと勉強して行かなければならないと思いました。このような貴重な体験をさせて頂き、ありがとうございました。

株式会社東テスティバル 山中 愛美

今回が初めて参加させて頂きました。初めは緊張していましたが他のメンバーも話しやすくすぐに和やかに業務をできたと思います。たくさんの方が足を止めて興味を持ってもらえたのは良かったです。食生活のアンケートでは飲酒をされている方が多い印象がありました。実年齢より上の結果が出た方はショックを受けている方が多くいたのでフォローで何と言ったらいいのか考えさせられました。食生活や喫煙など理由がわかりやすい方には改善をお願いしやすかったです。ただ、アンケートだけで判断つかない時間を与えてしまうことがあったので会話力をもっと向上させたいと思いました。今回の体験は私にとってとても貴重でした。普段の業務では味わうことができないので1日だけでも参加させて頂いて良かったです。

日清医療食品株式会社北関東支店 嶋村 友梨

今回初めて栄養相談員として参加させて頂きました。日々の業務では、直接、健康や食事に対する相談や指導をする機会がないため、とても新鮮な気持ちで臨むことが出来ました。実際に来場いただいた方々とお話をして思ったことは、「健康」という漠然としたテーマに、自分なりに向き合おうとしてはいるが、何を実行していけばいいのか、また、今自分が行っていることは本当に正しいのか、と迷っている方が多いという事です。少しでもそのお手伝いが出来れば……という思いで、私なりのお話をさせて頂きました。私自身、多くのことを学ぶいいきっかけになったので、もし次回も参加するチャンスがあれば、今回得た課題を勉強していきたいと思いました。

学校法人中村学園 中村学園事業部 濱田 綾子

健康食事相談を担当させて頂き、最初はなかなか足を止めてもらえず不安にもなりましたが、時間が経つにつれ、ブースに寄って下さる方が増え、健康への関心の高さを感じた一日でした。昨年も健康、食事相談コーナーに寄られ、結果が良くなかった為に一年間生活を改めたところ、今年の結果が改善されたと喜ばれた方もおり、短い時間ではありますが、来場者様にとって、自身の体に関心を向ける良い機会になっているようでした。今後の業務でも、何気ない会話や献立で、接した方自身の健康への関心を高められるよう工夫していきたいと思いました。

日清医療食品株式会社 長谷川 香南

初めての体験で最初は上手く対応できるか不安でしたが、やっていくうちにとても楽しく対応する事が出来ました。

気になるけど中々体験できない、という声をたくさん聞き、来て頂いた方もとても積極的に取り組んでいて、とても良い経験をさせて頂きました。



株式会社ミツオ 牧原 沙季

先日は、フード・ケータリングショー「管理栄養士・栄養士による健康、食事相談コーナー」栄養相談に参加させて頂き、ありがとうございました。

初めての参加で不安もありましたが、沢山の方と関わり、お話させて頂く事で勉強になり、良い経験になりました。

ストレスチェックを担当しましたが、ストレスに関する事だけではなく、食事や体の不調の相談を受ける事も多く、改めて管理栄養士という資格を持つ上で日々勉強していかなければと感じました。

研修前に資料を頂き、目を通し研修に挑みましたが、ストレスチェックの事に関して、自分の知識ではなく、資料通りにしか説明や指導ができなかった事が、反省点です。

今回の研修で学んだ事を生かしていきたいと思います。貴重な体験をさせて頂き、ありがとうございました。

メーキュー株式会社 稲垣 実希

今回、初めて参加させてもらい、普段現場ではできない貴重な経験をさせて頂きました。ありがとうございました。

また、この経験をこれからの業務に活かせたらと思います。



メーキュー株式会社 江端 三乃

このような貴重な体験ができたことを嬉しく思います。

たくさんの方々足を運んで下さり、お話できてとても有意義な時間でした。機械を使って測定したり、直接栄養相談をする事はなかなかないので、足を運んで下さった方々はすごく興味を持ってみえたり、健康に対する意識が強いと感じました。また、中には管理栄養士を目指している学生さんや、病院の管理栄養士さんなど同じ職の方もお話できて嬉しかったです。また私は肌年齢のブースにいましたが、女性は特に興味を持つ人が多く「やってよかったです」という声が多くやりがいがありました。男性の方も「こういう所じゃないと恥ずかしくてできない」という声が多くあり、これをきっかけに肌の事、栄養の事に少しでも興味を持ってもらえたらいいなと感じました。

委託会社に勤めていると栄養相談の機会があまりないので、管理栄養士の資格が活かせてよかったです。そして同時に自分の知識の低さを実感したので知識を増やしたいと思いました。

イフスコヘルスケア株式会社 田中 絢子

幅広い年齢の男女の方におこし頂いて、それぞれお悩みも違っていたので、対象の方に合わせたアドバイスをするとても貴重な機会となりました。

あまり悩みのない方でも、生活習慣のアンケートを伺う際にご自分の生活習慣を振り返り、今の生活で改善していけそうな事は何なのかについて、小さな事ながらも気づいておられる様子でした。

また、悪い結果が出てしまったときに、相手の方が傷つかないようなアドバイスをするのがむずかしかったです。周りの方々や協会の方のフォローなどが大変勉強になりました。

協会のスタッフさんが多くいらしたので、何か困ったときにすぐに話をきいて下さったり、対応して下さいだったので安心して業務に取り組むことができました。

サポートして下さい、ありがとうございました。

株式会社LEOC 西川 悠里

食事相談を大学生時代や研修といった形で練習では行ったことはありましたが、実際にやったのは初めてでした。

様々な方がいらっしやる中、きいてよかったですおっしゃっていただけるととても嬉しかったですし、役に立てたと感じました。

もっと知識を増やしてわかりやすく説明できればと思いました。

日清医療食品株式会社 若林 明奈

一般の方々への食事相談ということで、非常に貴重な経験をさせて頂きました。

普段の業務では、主に献立作成や食事を作る側としての役割を担っている為、接する人達も気心知れたいつものメンバーですが、今回は全く知らない多くのお客様に対しての食事相談ということで緊張もありました。しかし、食事相談に必要な媒体も数多く準備しており、助けられながら、また楽しみながら経験することができました。

ありがとうございます。

栄養士の方々とも、同業他社でありながら、一つのことに取り組む機会も今回のような場があったからこそ叶ったといえます。

本当に貴重な経験をさせて頂きました。

個人的にはフード・ケータリングショーに参加している他企業のブースをもっと拝見したかったなと思いました。ありがとうございました。

株式会社ニッコトラスト 磯貝 智美

血管年齢、肌年齢、ストレスチェック、食事相談をブース内で行い、私は肌年齢チェックを担当した。10~17時まで受付し、11時頃からほとんど人が途切れず50人程が訪れた。肌年齢チェックでは年齢、性別、身長、体重、生活習慣についての十数個の質問に答えてもらい、両頬、両手に電極をあてて測定をした。肌年齢や肌タイプ、おすすめのスキンケアやとってほしい栄養素が結果シートに印刷される。イベント全体で社員が多く、男性比が高かった。気になったのは、女性相手の質問「生理不順や生理痛があるか?」というもので、「もう閉経している場合は、はいといえ、どちらを選択したらいいの?」と聞く方が多かったこと。質問の意図がやや分かりにくかった。

質問が多いと驚きながらも一つ一つ向き合って答え、結果シートを興味深そうに見る男性も想像以上に多かった。肌に対する意識は健康に対する意識の表れでもあると思うので、普段の生活を省みるきっかけづくりとしては、とてもよいイベントだと感じた。

株式会社ニッコトラスト 古川 つかさ

今回初めての参加でストレス測定を担当しました。

普段の業務とはまったく異なる内容だった為、とても緊張していましたが、進めていく中で段々とコツをつかめて積極的にお客様に声かけもできるようになりました。しかし限られた時間の中でわかりやすく的確にアドバイスするのは難しく、日頃の勉強不足を実感しました。また、健康や食事などに興味を持っている方がとても多いことも実感しました。

今回の経験を活かし、これからも管理栄養士としてスキルアップをしていきたいと思いました。貴重な経験をさせていただき、ありがとうございました。

ハガクレフード株式会社 鷹取 悠

今日は相談員として参加させていただき、ありがとうございました。

同業他社の方と一緒に働ける機会は限られているので本当に貴重な体験でした。

栄養相談で多く質問があった内容は水分についてです。水分と体脂肪の関係や、飲料の種類について質問が多くありました。

答えられる範囲ではありましたが、「聞いてよかった」と言ってもらえる事は、やりがいを感じます。ありがとうございました。



株式会社トモ 澤田 祐利伽

2/22(金)にストレス測定を担当させていただきました。

初めてのことなので、不安や緊張もありましたが、幹事の方に丁寧に仕事を教えていただき、他社の栄養士、管理栄養士の方に優しくしていただいたので、1日があっという間で終わるのが名残惜しかったです。

普段、ほとんど事業所内の方としか接することがないので、ブースに来てくださった同業者の方や他社の栄養士、管理栄養士の方と色々なお話ができたことが1番嬉しく、楽しかったです。

1日でしたが、とても貴重な体験をさせていただき、ありがとうございました!!



一富士フードサービス株式会社 西村 友紀

開始してしばらくは、「ストレス」「肌年齢」「血管年齢」のコーナーに行列ができはじめ、食事相談は最初は少なく、初めは興味を持たれる方が少ないと思っていましたが来場者が増え、食事相談も待っていただく時もあり、とても充実した1日でした。

様々な業種の方の食生活の悩みや生活習慣に関することなどを対応させて頂くことで1つ1つの相談が勉強になりました。また、対応させて頂いた方の年代が私の場合は20代の方も多く、若い方から「食生活を改善しなければいけない」という言葉を聞き、このようなイベントに参加したきっかけから、今後の健康につながっていくのはとても良いことだと感じました。

食事相談に参加させて頂いたことで、色々な会社の方々と話すことができ、1日という短い時間でしたが、とても良い経験をさせて頂いたと思います。どうも、ありがとうございました。

株式会社トモ 伊藤 りさ

今回は参加させて頂き、ありがとうございました。私は血管年齢のコーナーを担当させて頂きました。初めのほうは、お客様にどうお声かけをして、どのように伝えたら分かりやすく伝わるのか、とても難しさを感じ、なかなか話も繋がりませんでした。一緒に参加した栄養士の方達の進め方をよく見て参考にさせて頂き、少しずつスムーズに進めるようになり、楽しさも感じるようになりました。

他の栄養士の方達を見て、さすがだなと思いましたし、とても勉強になる点が多かったです。最初は少し不安でしたが、貴重な体験をさせて頂き、参加して良かったなと思いました。ありがとうございました。

株式会社ニッコトラスト 上栗 律代

この度、初めて栄養相談員として参加させて頂きまして、ありがとうございました。

普段の保育園での栄養士業務とは全く異なり、業務が始まったばかりの午前中は「どうしたらよいのか……??」と機器（私は血管年齢測定）と格闘しながら、あっと言う間に過ぎてしまいました。「このままではこのせっかくの機会が無駄になってしまう!!」と思い、昼休みを挟んで午後からはなるべく自分の方からお立ち寄り頂いた方々に声を掛けさせて頂くことができたと思います。また、他社の栄養士の方々とチームを組んで一日の業務を成し遂げる事に一抹の緊張と不安がありましたが、そこはさすが栄養士!! その場の空気を察して互いにフォローし合いながら業務を進める事ができ、大変勉強をさせて頂きました。

次回また機会がありましたら、更に知識を深めて、さらに良いアドバイスができる様、日々努力していく所存でございます。

フジ産業株式会社 松井 里紗

今回、フード・ケータリングショー「管理栄養士・栄養士による健康、食事相談コーナー」にてストレス測定のお手伝いをさせて頂きたく機会を頂きました。

来場者の方々が、ご自身の健康や食生活を振り返っていただく「きっかけの場」となる事を目的として行われた今回の企画では、普段から健康に気を使っている方や興味本位で立ち寄った方など、健康について様々な価値観を持った方にご利用いただけたいと思います。

ストレス測定の対応を行っている間、幹事の方から「結果だけでなく、それが体にどのような影響を与えるのか、具体的に教えてあげると良い」とアドバイスをいただき、実際に測定結果の解説に取り入れてみたところ、来場者様から「なるほどね」「そういう事か」などの反応をいただき、より関心を深める事ができたように見受けられた事が、とても印象に残っています。

また機会をいただく事があれば、その際はもっと相手の反応や食生活の状況に応じて、もう一歩個人の立場に寄り添った対応を心がけたいと思います。

イフスコヘルスケア株式会社 前田 愛

血管年齢測定を担当させて頂きました。

来場者の人数が想像以上に多く、列をなしていたのに驚きましたが、それだけ自分の体の健康状態に興味のある人が多いと思うと、とても良い事だと思いました。

今回、初めての経験する事が多く、とても勉強になりましたし、他の給食会社の方と交流を持つことができ大変貴重な時間を過ごすことができました。



ハーベスト株式会社 相澤 知美

今回はじめてイベント自体に参加させて頂き、とても楽しく実施することが出来ました。皆さま、健康チェックには興味があるようで、通り過ぎようとする方でもお声かけすると立ち寄ってくださる方が多くいらっしゃいました。女性はお肌チェック、男性はストレスチェックに関心をもちました。

中には学生さんもいて、血管年齢が実年齢よりプラスで「まだ早いと思ってたけど食生活を変えてみようと思います」と話されていました。普段から健康に興味はあって、行動しなければならぬと感じている方は多くいらっしゃいますが、なかなか実行できない、どうしたらいいかわからない、現状でも大丈夫かも、どうやむやになっている現状があります。

今回は直接自分の身体の状態把握をして、管理栄養士からアドバイスを受け、実際に意識が変わった方も見られ、嬉しく思います。

「来年もまた来ます!」と言ってくれた方もいました。是非これからも食事相談コーナーを続けていただきたいと思います。

日清医療食品株式会社東関東支店 田中 美穂

先日は貴重な体験をさせて頂き、ありがとうございました。

普段は、毎日顔なじみのメンバーやお客様とのお仕事ですが、今回のように不特定多数のお客様や、いろんな地域からいらした同業者の方々と係られたのは、緊張しましたが、非常に楽しませて頂きました。

肌年齢測定の係を担当させて頂きました。

普段とは異なる環境で慣れない業務で時間が経つのがあつという間でした。

測定中にもっとお客様へお声かけできたのではないかと、健康づくりのきっかけになれたらだろうか? など反省が尽きませんが、とても充実した時間を過ごさせて頂きました。

後輩にも是非この貴重な体験をさせて頂ければと思います。

株式会社トモ 榊原 重美

2/22(金)の血管年齢測定を担当させて頂きました。初めての参加で想像が出来ずに不安でしたが、測定器の前に常に行列が出来ており、緊張などしてられないほどの忙しさで、逆に良かったと思いました。測定にみえる方は、健康に興味をお持ちで、結果に喜んだり、落ち込んだりされ、アドバイスに真剣に耳を傾けて下さる方々ばかりでした。

何十人と測定し驚いたのは20代の若い方に血管点数「0~20」が多かった事です。20代で健康に興味を持ち測定される方が多いので感心していましたが、お話を聞くと、肉料理を摂る事が多いようでした。食事に気をつけている方ですと、血管点数50点以上が出ますが、評価が「ごく平均的な状態です」なので、喜ばないので「50点は高い方です。このままの食生活を継続して下さい。」とフォローすると嬉しそうにして下さいました。この日の一番の高得点は70代の女性で、65点が出た時は一緒に喜びました。履き慣れないパンプスで長時間立っていたので足指の激痛が辛かったので、次回があれば、楽な黒い靴で挑戦しようと思いました。

この経験では初めて接する方々とのコミュニケーションの取り方、欧米人や韓国人とも笑顔で話すことと伝える事、他会社の栄養士さんと協力し、終わった後の達成感を共感し合えた事、全てが自分の為になりました。参加させて頂きました事、全てに感謝いたします。

ありがとうございました。



株式会社馬淵商事 黒澤 ひかる

この度初めて、栄養相談員として「健康・食事相談コーナー」を担当させて頂きました。日常の業務では、担当事業所の献立作成や衛生管理などを主に行っており、今回のような栄養相談は久しぶりでした。また、病院の入院患者様や施設の入居者様のように、食事や栄養、健康状態等の情報が事前でない、初めてお会いする方への栄養相談ということで、緊張もありました。しかし、当日は協会の担当の方や他社の栄養士さんの協力を得、徐々に雰囲気にも慣れ、楽しく活動することができました。ブースでの簡易測定に対するコメントの他、日常の食生活についてもお話を聞きながら、何かひとつでもお役に立てる情報を持ち帰っていただき、健康的な食生活を送るきっかけ作りになればと思い、栄養相談にあたりました。自らの勉強不足を感じることもありましたが、対象者と顔を合わせて行う栄養相談は、良い刺激となりました。

この度は、貴重な経験をさせて頂き、ありがとうございました。

株式会社ニッコトラスト 今井 紗恵子

今回初めて参加させて頂きました。私は肌年齢チェックの担当でしたが、意外にも男性のお客様が多くて驚きました。来られた方達は、血管年齢、ストレスチェック、食事相談と殆ど全ての項目を受けられていて、無料とはいえ、健康志向が強い方が多いのだなど、実感しました。

普段の業務ではなかなか経験出来ないことなので、大変でしたが充実した1日となりました。



株式会社トモ 鈴木 佑依

今回参加させて頂き、肌年齢測定を担当させて頂きました。

質問項目がどの機器よりも多く、測定時間もかかることで、その間どのようにお客様を飽きさせず、測定していただけるのか不安がありました。でも実際にお客様を対応してみると測定時間の長さもそれほど気にならず、スムーズに行うことができました。ほとんどの方は結果表で満足していただけましたが、特に女性の方は実年齢を上回る結果が出た時はショックを受けられる方が多く、どのように対応するべきか戸惑いました。

また、男性の方でも肌年齢を測定される方の多さに驚きました。化粧水を使っている方も多く、男性でも肌を気にしている方が増えていることを実感しました。

今回このような貴重な体験をさせて頂いたことに感謝しております。他会社の管理栄養士、栄養士の方と関わる機会はなかなかないので、自分にとって良い刺激となりました。ありがとうございました。

株式会社ベネミール 橋本 千恵美

この度、東京ビッグサイトで行われましたフード・ケータリングショー内、日本メディカル給食協会主催「管理栄養士・栄養士による健康、食事相談コーナー」にて栄養相談を担当させて頂きました。

ブースに足を運んで頂きました一人あたり10分~15分という短い時間ではありますが、生活習慣を聞き取り、測定機器を使用し骨量、水分量などを計測。結果をお伝えすると、熱心に耳を傾ける方が多く見受けられました。現在の状況を知って頂き少しでも生活習慣を見直す切っ掛けとなりましたら幸いです。他にも血管年齢やストレスチェックコーナーなどもあり、次を勧めてみると、「じゃあ全部回ってみようかな!」と興味を示して下さる方々が多くいらした事も印象的でした。

一日を通して、日々の業務とはまた違う良い経験をさせて頂きました。この度は誠にありがとうございました。



株式会社グリーンハウス 中村 景子

今回、初めてフード・ケータリングショーの健康、食事相談コーナーに参加させて頂きました。緊張と不安の中、展示会に急ぐ方々へ声かけをする事から始まりました。「血管年齢、肌年齢、ストレスチェックなど測定できますよ」という声かけに、足を止めてくれる方、引き返して来てくれる方、「帰りに寄るよ」と言い帰りに立ち寄ってくれる方とおり、自分の健康に関心を抱いている方が多い事を認識させられました。その中で、私は「ストレス測定」を担当させて頂きました。測定中に測定内容の説明や途中経過を踏まえて日常生活についての会話などをさせて頂き、結果について一喜一憂される方もおりましたが、測定中に伺った内容を踏まえて結果を話させて頂きました。何気なく使用している用語でも伝わり難い事もあり、相手に伝わる、理解して貰える伝え方など、知識に加えて必要だと思いました。委託会社の栄養士にとって栄養相談をする機会が少ない為、このような機会を与えて頂き、貴重な経験をさせて頂きまして、ありがとうございました。

シダックスフードサービス株式会社 坂本 恵美

フード・ケータリングショー栄養相談に参加させて頂き、ありがとうございました。普段、現場で調理等の作業が多く、栄養相談という、初めての貴重な良い経験をする事が出来ました。

栄養相談に来られる方が思っていた以上に多く、驚きました。

自身の健康について、興味があるようで、短い時間ながら、説明・アドバイスなどに耳を傾けて頂いたのが印象的でした。

直接、栄養指導対象の方と話す機会が普段ないので、とても良い体験が出来ました。

今回参加させて頂き、栄養士として、スキルアップしたと思える経験となりました。ありがとうございました。

メーキュー株式会社 出口 京香

今回、フード・ケータリングショー「管理栄養士・栄養士による健康、食事相談コーナー」に参加させて頂きまして、誠にありがとうございます。私は血管年齢を担当させて頂き、実際にお客様に直接指導をすることにより、自分の中にある知識をより深めることができ、とても勉強になりました。

全体の感想といたしましては、皆様「健康や食事」にもとても関心を持たれていると感じました。どうすれば血管年齢が下がるのか、食事はどうすれば良いのか、など興味津々に聞いて下さりました。

私も栄養士として、皆様の健康意識を上げていけるよう、励んで参ります。今回は貴重な経験をさせて頂き、ありがとうございました。また機会がありましたら是非参加させて頂きたいです。



日本ゼネラルフード株式会社 荒木 利弥

毎年、東京ビッグサイトでの「管理栄養士・栄養士による健康、食事相談コーナー」を実施しているとのことで、私の周りにも数名経験者がいたので、どんな感じなのか事前には聞いていたのですが、「大丈夫だよ!」としか言われず、正直当日まで不安に思っていました。自分より詳しい人が相談に来たらどうしようとか、とにかく心配でしたが、いざ始めてみると、健康に気を付けなきゃいけないけど、どういう食事や運動をすれば良いのかわからない人や、健康に興味を持ち始めた人ばかりで、楽しく会話をしながらアドバイスをすることができました。また、普段はなかなか関わることのできない他社の方とお話しをすることができたので、とても良い機会をくださったことに感謝しております。委託給食会社は複数ありますが、抱えている問題はほとんど同じなので、本当であれば、お互いに手を取り合いながら、協力し合えたら良いのになと感じました。

株式会社馬淵商事 今野 友賀

この度は貴重な体験をさせて頂き、ありがとうございました。

普段の業務では、直接お客様とお話する機会がないので、とても良い経験になりました。今回、初めて参加させて頂いたので、始めのうちはとても緊張しましたが、徐々に対応に慣れてきて、お昼くらいにはお客様と楽しくお話ができるようになり、あっという間に終了時間になっていました。

他社の管理栄養士、栄養士の方々の対応やアドバイスの仕方なども拝見することができ、とても勉強になったと同時に、自分はまだ勉強も経験も不足していると実感致しました。またこのような機会がありましたら、ぜひ参加させて頂きたいです。



富士産業株式会社 日暮 陽登美

今回はフード・ケータリングショーの食事相談コーナーのお手伝いをさせて頂きありがとうございました。

日々の現場の業務から離れて、初めてお会いする方へ食事のアドバイスをする中で普段では体験できないような時間を過ごすことができました。また、同業他社の栄養士さんとの交流もできいろいろ情報交換ができてとても参考になりました。

特に当日印象に残ったのは、私が担当した日に栄養学部の学生さん達が多く立ち寄ってくださり、学生さんの中には「いつかはこのように栄養相談ができる栄養士になりたい」など将来の夢等聞くことができ、いずれ同じ業界で働くであろう栄養士のたまごさん達の出会いにうれしく感じました。

またこのような機会がありましたら是非お手伝いさせて頂きたいと思いました。

株式会社ニッコトラスト 水出 郁子

初めての参加であり自信もなく、緊張と不安でいっぱいでした。

当日「とにかく笑顔で対応して下さい」とのことだったので、緊張の中、笑顔でいられるのかも不安でした。私の担当は血管年齢だったのですが、時間が経つにつれ笑顔で対応が出来るようになり、気持ちにも余裕が出て、食事に関して質問も出来るようになりました。中には「去年、実年齢より5歳上だったから食事に気をつけて1年過ぎたんだ。その結果が早く知りたくて……」という方もいらして測定した結果、実年齢よりも若かったので大変喜ばれていました。また「食事を気にして本当に血管年齢若くなるの?」という質問に「食事改善をなさって本当に若くなった方がいますよ」と実際の結果も踏まえて説明が出来るようになりました。

測定前は緊張していた方も結果をみて驚いたり、笑顔になったりと様々でした。

私自身も栄養指導をしていく中で食生活の大切さ・重要さを改めて振り返り、見直すよい機会になりました。

今回このような機会を与えて頂いた事にとても感謝いたしますし、今後に生かしていけたらと思います。

日本ゼネラルフード株式会社 大平 貴美子

今回久しぶりに参加させて頂き、出展スペースがホールの通路で、気軽に足を運んで頂ける様に工夫され、多くの来場者が興味を示し、足を止めて立ち寄って頂きました。

来場者の中には「栄養士」の方々も多く見え、今回初めて食事相談員として参加致しましたが、とても緊張すると共によい経験をさせて頂きました。また、「栄養士」を目指す学生も多く見られ、目をキラキラさせて色々質問をされると、学生時代を思い出し、初心を思い出す良いきっかけとなりました。このような機会を頂戴しまして、誠にありがとうございました。

日本ゼネラルフード株式会社 村上 明子

私は肌年齢チェックコーナーを担当しました。お越し下さった方々は、楽しみながら参加している様子で、「良い機会なので、全部やってもらいます。」との声も多く耳にしました。

中でも、男性の方は肌年齢を計ることが、これまで無かった方が多く、食生活や日常の習慣をふり返る良いきっかけになっていた様でした。

他社の栄養士さんとの交流の場にもなっている本イベントは楽しみながら学べる機会なので、とても有意義な1日でした。

事務局の皆様、ありがとうございました。



日本ゼネラルフード株式会社 工藤 美香子

私は2月21日(木)の食事相談コーナーで、「ストレス測定」を担当させていただきました。

今回、初めての参加と、相談員という未経験な仕事だったため、とても緊張していましたが、スタッフの方々から、丁寧な機器の使い方、来場者への接し方などの説明があったので機械操作と接客はスムーズに出来ましたと思います。

測定結果が良かった人、悪かった人にも、自分なりのストレス解消法のアドバイスができた、測定待ちの来場者からストレスにまつわる体験談を聞いたり、とても楽しく勉強になる経験ができました。参加させていただき、ありがとうございました。

ISO9001 品質マネジメントシステム サービスの質向上への活用

はじめに

ISOとは「The International Organization of Standardization (国際標準化機構)」の略称です。商取引などの障壁を取り除くための国際的な規格を制定することを目的に設立された機関であり、制定された国際標準には以下のようなものがあります。

- 非常口のサイン
- フィルム感度の規格
- ネジの規格

今の若い方々にはなじみがなくなりましたが、一昔前のカメラはフィルムを使用していました。各国のカメラメーカーが、それぞれにフィルムの規格を作成し、製造していればどうなるでしょう。日本製のカメラ

には日本製のフィルムしか使えず、

海外旅行に行ったときにフィルムがなくなれば、現地でフィルムを手に入れるのは困難になります。しかし、

ISOが策定したフィルム規格を活用して各国のメーカーがフィルムを作っていれば、どこにいてもフィルムを調達することができるようになります。企業にとっては、ISOの標準を導入することで、自国内の取引だけでなく、国際的に自社の製品を供給することが可能になります。

ISOの標準を使用することで、安全で信頼性が高く、質の高い製品やサービスの創出に寄与することとなり、世界的な貿易を促進する役割を担っています。

ISO9001規格はEC統合を契機に、各国間の商取引の障壁を取り除くためのシステム規格として

1987年に制定されました。国際

取引においては各国の事情が異なり、一律の製品規格を定めるわけにはいきません。そこで製品そのものの規格を定めるのではなく、製品を作り上げるシステム(しくみ)に、

最低限満足すべきルールを定め、『そのルールを持つ企業ならば安心感を得ることができる』、というシステム規格として制定されることとなりました。このような契機で策定された規格であるため、当初はヨーロッパと取引を行う製造業を中心に認証取得が広がりました。その後、

1990年代に、国土交通省が建設・土木業界の入札参加資格への組込みを検討したことによって、関連業界の認証取得が広がるとともに、『顧客満足への取り組みのアピール』、『認証取得による品質の安心感の提

供』を動機に、様々な業界に認証取得が広まってきました。一方、本来は『顧客満足を追求する』、『製品のサービスの質を向上する』という目的ではなく、『認証を取得するため』、『ISOのため』に取り組むことで



の問題も出てきました。たとえば、『ISOのため』に取り組むことで、実態とあわないしくみや本来のしく

(一社)日本能率協会
審査登録センター専任審査員
恵比寿マネジメント・ラボ代表
吉山 論

受託責任者継続研修

みとの二重化などの無駄なく、品質を持つことは、顧客満足の向上や製品・サービスの質の向上には役立ちませぬ。ISO9001はどのようなように使うかが重要であり、単に認証を取得したからといって効果が出るものはありません。

一時期、ISO9001を認証取得した組織は、50,000事業所に近づきましたが、現在は約30,000事業所に減少しています。単なる『認証のための認証』を動機とする事業所は減少し、本来の目的のために認証を維持している組織が多くなっています。業種的な広がりも大きくなり、病院などの医療法人は約200件、介護系の法人も約300件の認証を受けています。このような組織がどのようにISO9001を活用しようとしているか、また、この規格を活用するところが、どのようにサービスの質の向上に役立つのかを紹介させていただきます。

マネジメントシステム規格とはなにか

ISO9001は正式には『品質マネジメントシステム要求事項』

というタイトルであり、システム規格に分類される規格です。システム規格の対極にあるのが『JISマーク』などの製品規格とされるものです。製品規格は、それぞれの製品について具体的な規格を定めるとともに、その試験方法や管理方法（統計的手法と言います）を定め、そのとおりに実施していることを証明することで製品そのものを認証することです。一方、システム規格では、このような製品の具体的な質を定めるのではなく、質保証のしくみそのものを自ら決めて実施することを要求しています。従って、同じような製品を作っている、会社が違えばその規格や検査方法が異なっている問題はありません。たとえば、病院や介護施設の購買担当が、新

製品規格 (例:ネジの規格)	システム規格
ネジの長さ: 40mm±0.1mm 強度区分: 10.9 試験方法: 寸法測定/硬度試験 試験数: 100個/10,000個	製品の合否判定基準を定めること 計画した方法に基づいて、検査・試験を行うこと

たな委託給食先の売り込みを次のように受けた場合、どの会社が信用できそうでしょうか。

- A社営業
うちはちゃんと仕事しますよ。おいしい料理の提供はもちろん、食品衛生管理も安心して任せてください。
- B社営業
うちはちゃんと仕事しますよ。調理の手順や食品衛生管理など、仕事のやり方をこのような「文書（ルールブックやマニュアル）」に定めているんです。安心して任せてください。

● C社営業
うちはちゃんと仕事しますよ。調理の手順や食品衛生管理など、仕事のやり方をこのような「文書」に定めているんです。しかも、この通りにやっていることがこれらの「記録」で証明できるんです。安心して任せてください。

システム規格の基本的な考え方は、C社営業の説明にあります。『会社としてルールを持ち』、『そのルールを運用していることを証明することによって安心感を提供する、これがシステム規格の基本的な考え方はです。Aさんが事業所を担当すると

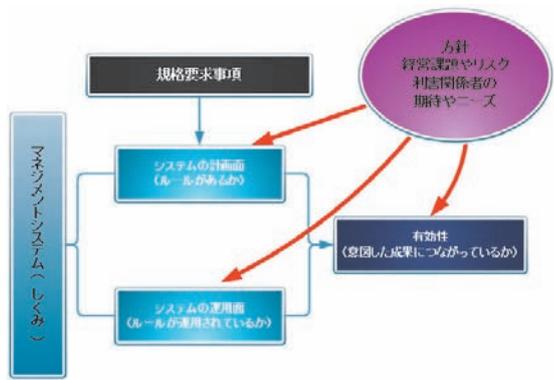
	システム審査の基本質問	具体例
計画面	あなたの「仕事」はなんですか、教えてください (Tell me)	食中毒や、異物混入を防止するために、どのようなことを実施していますか？
	それはどこに定められていますか、見せてください (Show me)	それはどこに定められていますか？ 事業所のマニュアルや食品衛生管理手順はありますか？
運用面	その通りに実施されている証拠を見せてください (Show me)	この手順に定められている、中心温度測定の結果を見せてください。

うまくいく、でもBさんが担当するとうまくいかない、これは属人的な管理です。だれが担当しても一定以上の顧客満足を得る、組織的な管理でなければ安定的な成果を得ることはできません。属人的ではなく、組織的な管理を実現するのがシステム規格の重要なポイントです。ISO9001の審査では、審査員は主に次の3つの質問でシステム存在を確認していきます。



ルール、記録の重要性

システム規格を活用して組織的な管理に取り組み際に、必須となるのが会社・職場としてルールがあることを示す『マニュアル、手順書などの文書』と、そのルールを運用していることを実証する『記録』です。



一方、職場においては、これらの文書類は『ルール、マニュアルに縛られる』『ただでさえ忙しいのに記録をつけるのがめんどろうだ』という不満を招く場合があります。単に『ルールを守れ』『記録をつくれ』だけでなく、これらの重要性を認識いただかなければ、効果的な運用に結びつきません。

ルールを持つ本質は、問題の未然防止にあります。食品衛生管理のルールは、日常の業務の中で守るべきことを定めているのであり、そのルールを守らなければ重大な事故につながることは誰もが理解しているでしょう。今現在、職場にいる人だけがルールを知って守っていても、新しくきた人がルールを知らずにエラーを起こせば意味がありません。ルールをマニュアル化することによ

り、このような人たちにも大事なルールを徹底し、問題を未然防止しなければなりません。

記録は自らのサービスの質や、管理の確からしさを保証するものです。特にクレームや問題が発生した場合には、ルール通りに実施していたのか、原因はどこにあったのかを探索する有用な情報となります。以前、大規模な食中毒事故を発生させた牛乳会社において、発生源と疑われた工場では、洗浄マニュアルに従った管理を行っていたにもかかわらず、記録を残していなかったために

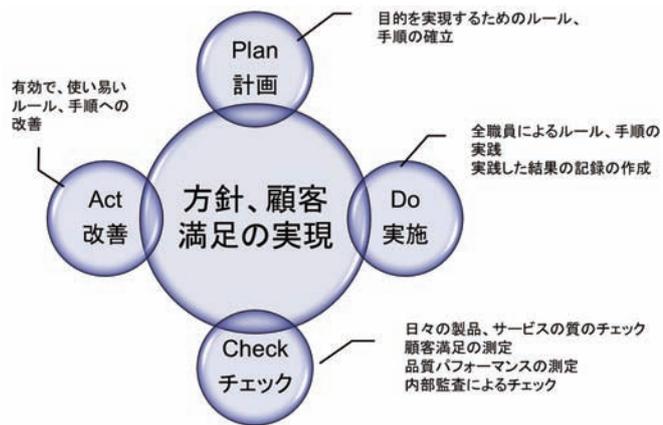
『システムがある』とは、このように『会社・職場としてルールがある(計画面)』、そして『そのルールを運用していることを実証する(運用面)』のふたつの側面で証明できることを言います。

しかしながら、ルールに基づいて実施していても、それが成果に結びついていなければ価値がありません。食品衛生管理のルールを持つていても、食品事故が頻発するようではそのルールそのものに問題がある可能性があります。ルールは一度つくって終わりではなく、ルールを作る目的に対する有効性を向上させていかなければなりません。ISO

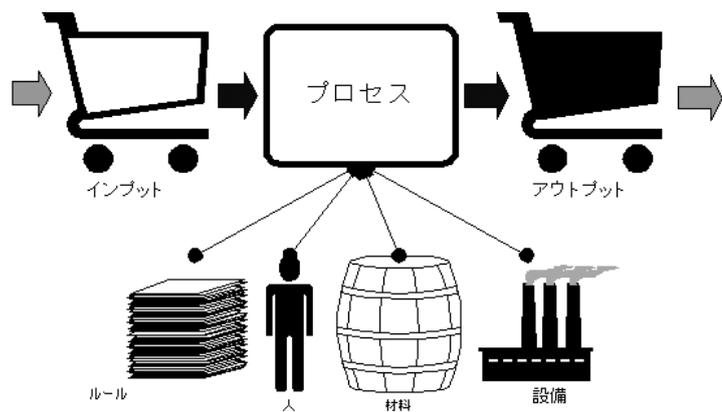
9001のタイトルにある『マネジメント』とは、『PDCAを回す』しくみそのものも組み込むことを意図しています。

- Plan (計画) : ルールをつくる
- Do (実施) : ルールを実施する
- Check (チェック) : ルールの有効性をチェックする
- Act (改善) : ルールを改善する

たとえ現時点では十分に顧客満足を得られていなかったりサービスの質に問題があっても、このPDCAをしっかりと回すことで、組織的に顧客満足やサービスの質の向上を実現することが可能となるのです。



受託責任者継続研修



品質管理とは

「ちゃんとやっていた」という主張が疑われたことがあります。自らの管理の正当性を保証するために、正確に、確実に記録し、保管することが重要です。

それでは、サービスの質を維持・向上させるためのルールはどのような作成すればよいのでしょうか。品質管理とは、それぞれの業務機能（プロセス）のアウトプットのば

らつき防止をいかにするか、にあります。たとえば調理という機能では、調理師（人）が食材や調味料（材料）を用いて、フライヤーなどの調理器具（設備）を使用し、レシピ（方法）に基づいて調理を行うことで料理という製品を生み出します。同じ料理なのに、日によって味や量や提供温度が異なるというばらつきが発生すれば、常に安定してお客様に満足いただくことはできません。

品質管理では、このようなばらつきを防止するために、4つのMのばらつきを管理することがポイントとなります（4M管理）。

Man（人）…人の力量を一定以上にし、人によるばらつきを防止する
Material（材料）…食材や調味料などの材料によるばらつきを防止する

Machine（設備）…調理器具を点検、清掃し、安定して動くようにすること
Method（方法）…レシピや調理手順（ルール）を定めることで業務を標準化し、ばらつきを防止する

このような4つのMの観点から必要なルールを整備することで、常に安定したサービスを提供すること

組織を取り巻く社内外の課題

分類	変化	課題の例
社会・経済	<ul style="list-style-type: none"> ●労働人口の減少（高齢化社会の進展） ●消費税増税等による景気動向の悪化 ●飲食業界の給与水準の低さ 	<ul style="list-style-type: none"> ●過重労働の撲滅 ●高齢者の活用 ●外国人労働者の活用
消費者の嗜好、ライフスタイルの変化	<ul style="list-style-type: none"> ●求職者の大手志向、直営志向の高まり ●ワークライフバランスへの関心の高まり ●ネット上への悪評によるブランドイメージの低下 ●飲食業界のブラック企業イメージの影響 	<ul style="list-style-type: none"> ●過重労働の撲滅
法規制	<ul style="list-style-type: none"> ●社会保障制度、最低賃金改定の変化による賃金の上昇 ●法規制の変化への対応、都道府県ごとの規制・基準への対応 ●食事補助の課税強化による販売単価の減少 	<ul style="list-style-type: none"> ●生産性向上 ●法規管理の体制、システム確立
競争	<ul style="list-style-type: none"> ●人材確保の競争 ●参入が容易で競争が増加 ●価格競争 	<ul style="list-style-type: none"> ●福利厚生、賃金等の従業員待遇の向上による人材確保 ●生き残るための差別化、ブランド構築、業界シェアの向上
顧客・マーケット	<ul style="list-style-type: none"> ●個別の期待・ニーズの変化、対応 ●給食業界の飽和、成熟化 ●販売単価低減の要求の増加 ●食の安全性への関心の高まり 	<ul style="list-style-type: none"> ●質の高いサービスの提供による契約の継続 ●食品衛生管理の強化
仕入先・委託先	<ul style="list-style-type: none"> ●食材仕入先の衛生管理レベルの向上 ●食材費の変動への対応 	<ul style="list-style-type: none"> ●衛生管理の仕入先への展開 ●食材仕入ルート、一括発注方式への変更
人財	<ul style="list-style-type: none"> ●人手不足、長時間労働等の労働環境の悪化 ●定着率の低さ ●従業員の高年齢化 	<ul style="list-style-type: none"> ●過重労働の撲滅 ●人財育成 ●個々の顧客情報の蓄積と共有 ●労働環境改善 ●女性社員の有効活用

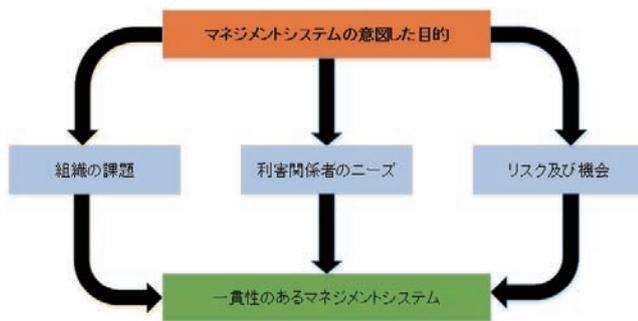


で、サービスの質の維持、向上をはかることが可能になります。

**ISO9001..
2015年版の活用**

ISO9001は、1987年に発行されてから5回の改訂が行われ、現在は2015年に発行されたものが最新の規格となっています。改訂の都度、規格の有用性と信頼性を向上させるため、単なる認証のための規格ではなく、本来の『顧客満足の上』、『製品・サービスの質の向上』のための改善が行われています。2015年版の改訂の特徴のひとつ

は、『変化への対応』にあります。現時点で良い成果を生み出しているルールも、未来永劫有効な保証はありません。昨今は『働き方改革』への対応が企業の課題となっていますが、仕事の質も量も変わらないのに単に残業を減らすことには無理があります。効率よく仕事をするためには、仕事のやり方そのものの改革を行っていかねばなりません。また、お客様のニーズについても変化していきます。最近では健康志向の高まりやアレルギーへの対応など、従来にはなかったニーズへの対応が必須となっています。



組織を取り巻く利害関係者は誰なのか、なにを期待し、望んでいるのか

満足要因	病院、施設の顧客 (患者、利用者、ご家族様)	受託給食会社の直接顧客 (病院、施設、栄養部門など)
医療の質	診断、治療の妥当性	入院患者様、施設利用者様の健康の維持 食事箋への正確な対応、誤配膳の防止
説明性	医師の説明のわかりやすさ 説明への納得性	食品表示の適切性、正確性
接遇	医師、看護師、窓口担当者の接遇、対応	患者様、施設利用者様、ご家族様への接遇、対応 病院、施設、栄養部門担当者への対応
待ち時間	待ち時間の適切性 待ち時間を感じさせない配慮	決められた時間の食事提供
食事	食事のおいしさ(味、適温、量、飽きのこないメニュー等)	食事のおいしさ 適正価格であること
アメニティ	清潔性、快適さ	厨房の清潔性 食堂の清潔性、快適性
安全、安心	安全、安心な療養環境	食の安全性

このような変化する状況にあわせて、ルールそのものも柔軟に変化させていかなければ、安定した成果をあげることができません。2015年版規格では、『なぜルールを作るのか』という目的を明確にし、次の3つの前提条件を整理し、これらに

整合したマネジメントを行うことで、永続的に効果をあげることが重視されています。ルールは放置しておく、と、どんどん形骸化し、なんのためにやっているか、はつきりしなくなってきました。変化する状況にあわせて常に改善を行い、継続的に成

受託責任者継続研修

リスク（起こしてはならないこと）及び機会（できるだけ実現したいこと）

リスク要素	リスクおよび機会	取り組みの例
食品安全リスク	●食中毒、異物混入、賞味期限切れ食品の使用、誤配膳等によるお客さまの信頼、ブランドイメージの悪化	●衛生管理による事故の未然防止と発生した際の危機管理対応
お客さま満足に関するリスク	●合意した内容への違反、商品、サービスに関する不満、接遇に関する不満、対応に関する不満、メニュー変更、食事提供の遅延等による顧客不満による信用失墜 ●顧客満足の実現による契約の継続、事業発展	●QMSによるクレームの未然防止と発生した際の迅速・適切な対応
コンプライアンスリスク	●法令、ガイドライン（大量調理マニュアルなど）の違反	●法規制管理のルールに基づく管理 ●順守を確実にするための標準化
	●食の安心に反する行動（例：廃棄食品の再利用、メニューの偽装）	●人事制度に基づく面談制度 ●ストレスチェック ●モラル・サーベイによる現状把握と改善 ●自主点検、巡回点検
	●反社会的勢力との取引	●取引開始時の確認による未然防止
事業継続リスク	●従業員、有資格者の欠員	●緊急事態発生時の連絡ルートの確保
	●火災、ガス漏れ等の発生 ●大規模災害の発生	●緊急時対応への備え、危機管理対応による発生時対応
	●ブラック企業としてのイメージ定着	●過重労働の削減の取り組み
情報セキュリティリスク	●患者様の情報漏洩、悪用 ●基幹システムの不具合、停止や開発の遅れに伴う影響 ●システム管理要員の不足	●PMSによる個人情報漏洩防止の取り組み
労働安全衛生リスク	●労働災害、疾病の発生 ●交通事故の発生	●従業員への教育、危機管理対応による発生時対応

果をあげるようにしていなければなりません。

まとめ

- ISO9001は品質マネジメントに関する、『意図した目的』を達成するためのマネジメントのしくみ。
- 病院、給食受託会社いずれもが活用できる、マネジメントのツール。両者が協働する場合、共通言語で語ることができ、共通認識を持つことができる。（一つのチーム！）
- サービスの質の維持・向上のためには、4つのMを管理することが重要。ルールもこの観点から構築する。
- 顧客満足を実現するためには、顧客が誰かを理解し、顧客がなにを求めているかを正しく理解することがスタート。求めていることを、将来にわたって実現するために、標準化を推進する。
- 今現在、成功している成果をあげているやり方が、未来永劫有効とは限らない。PDCAサイクルを回し、変化にあわせてやり方は変えていかなければならない。

いま、注目される 食品安全マネジメントシステム規格 ISO22000・FSSC22000



一般財団法人 日本品質保証機構
マネジメントシステム部門
企画・推進センター 参与
JQA認定 MSアドバイザー
大藤 国春

「食品衛生法の一部を改正する法律」が昨年6月13日に公布されました。この法改正に基づく政省令案の検討状況の関する説明会が11月29日の東京を皮切りに全国主要都市7か所で開催され、私も東京会場で聴講しました。東京会場では定員350名に対し約900名の応募があったため急遽会場が変更され、他の会場でも同様に定員を大幅に超える応募があり、法改正への関心の高さがうかがわれました。本稿では、今後、食品事業者に影響が生じる可能性のある食品衛生法の改正について、聴講してきた内容を基に解説したいと思います。

体的には次の7項目に関する政省令が順次公布される予定となっています。

- I. 広域的な食中毒事案への対策強化
- II. HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化
- III. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
- IV. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
- V. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
- VI. 食品リコール情報の報告制度の創設
- VII. その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食肉食鳥食品輸出入関係事務に係る規定の創設等）

これらの政省令の施行期日は、公布の日（2018年6月13日）から起算して2年以内（Iは1年以内、V、VIは3年以内）となっています。以下に7項目のポイントについて解説いたします。

① 広域的な食中毒事案への対策強化

近年、セントラルキッチンなど業務効率の観点からの食品製造インフラの集約化が進んでいる事もあり広域的な食中毒事案が増える傾向にあります。国や都道府県等は、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のために、相互に連携し協力を行うとともに、厚生労働大臣は広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には当該協議会を活用し、対応に努

② HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化

今後、原則すべての食品事業者に一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなります。現在、規模や業種等を考慮して2段階の基準が検討されています。当初「基準A」と「基準B」に分類されましたが、パ

めることとなります。本件は可及的速やかに対処すべき案件ということ、梅雨時の食中毒の季節に間に合わせるために本年（2019年）4月1日施行となっています。但し、この項目は事業者側というよりは行政側の措置となっているので事業者は特段の対応の必要はありません。



ブリックコメント等でわかりづらいとの指摘を受け「基準A」は「HACCPに基づく衛生管理」「基準B」は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に名称が変更されました。これらの基準への対応については、特に小規模事業者に配慮して、一事業所における食品の製造及び加工に従事する者の総数が50名以上と未満での線引き案が検討されています。さらに実施を推進するために各業界団体でHACCP手引書の作成が進められています。既に完成した手引書は厚生労働省ホームページで公表されており、誰でも見ることができます。今後「食品衛生管理に関

する技術検討会」において検討中のものと、手引書作成に取り組んでいる団体のものが随時追加されていく予定となっております。日本メデイカル給食協会様でも手引書発行が検討されていると伺っております。

「HACCPに基づく衛生管理」の基準では、一般衛生管理事項及びコーデックスのHACCP7原則に基づき、使用する原材料や製造方法等に応じ作成・管理が求められます。特にエビデンスとしての記録管理は習慣化していくことが肝要です。また「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の基準では一般衛生管理事項の記載と各手引書を参考にした段階的なアプローチにより食品安全レベル向上に努めていくことになります。

さらに国と地方自治体に対しては、
 ①これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、運用を平準化しバラツキを無くすことを目指す。

②HACCPの監視指導を担当する地方自治体の食品衛生監視員のHACCP指導者養成研修を実施

し、指導方法の平準化を図る。
 ③国内で普及が進んでいるHACCPを含む民間認証や国際的な民間認証（ISO 22000、FSSC 22000、IFS）の基準と整合化を図り効率的な運用を図る。

④業界団体が作成した手引書を踏まえ、食品衛生監視員による指導の内容を平準化することにより、人によるバラツキ削減を図る。
 ⑤事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査の効率化を図る。

など事業者のレベルアップをサポートしていくことが求められています。ここで一点認識していただきたいことは、HACCPは自治体が主導で行うものではなく、あくまでも事業者自らが取り組むべきシステムであるということです。したがって日本メデイカル給食協会会員の皆さまには是非積極的に取り組んでいただきたいと思えます。今改正では第三者認証の取得を求めるものではありませんが、必要であればコーデックスHACCP基準の民間認証の活用により、自社食品安全のレベルアップを目指すことが差別化による販

路拡大につながっていくとの期待も大きいです。

③ 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品の健康被害情報について事業者から行政に届け出が義務付けられます。いわゆる「健康食品」規制の第一歩となります。特にホルモン様作用をもつ成分等が含まれている食品について、製造管理が適切でなく含有量が均一でない、科学的根拠に基づかない摂取目安量が設定されている等による健康影響が生じるケースが増えています。例えば、ダイエット効果、便秘解消効果を謳ったアマメシバによる閉塞性気管支炎や、豊胸効果、更年期症状軽減等を謳ったプエラリア・ミリフィカによる不正出血、月経不順等があげられます。プエラリア・ミリフィカはタイで食されているマメ科の植物に含まれる成分で、ミャンマーで高齢の女性が食して美しさと健康をいつまでも保ってきたというビルマ

語の古文書が見つかったことから注目を浴びました。しかしながら、現在はタイ国内でも「所持」「販売」「研究」などに分かれて制限がされており、日本でも既に日本医師会による消費者への注意喚起、厚生労働省による事業者への行政指導が行われています。現在、健康被害情報の収集が制度化されていないため、このような対策が必要な食品についての必要な情報収集が困難となっています。今後は、厚生労働大臣が指定する成分についての報告が義務づけられることとなります。具体的には、①業者による情報の届出手続の具体的事項を定める、②特別の注意を必要とする成分の指定（告示）、③指定成分等を含む食品の適正製造基準（告示）を法令で整備していくこととなっています。

④ 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度の導入等が行われます。ここでいう器具・

容器包装とは食品衛生法第4条に定義が規定されています。具体的には、4項に「器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう」となっており、給食調理の現場で日常使用されている多くの物が対象となっています。また5項には「容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう」となっており、レトルトパッケージ、缶詰の缶、牛乳パックなどが挙げられています。今回整備される規制では、食品用器具・容器包装で使用される合成樹脂が対象となっています。具体的には、製造工程で投入された添加剤等で食品用器具・容器包装の最終製品に残存する物質がポジティブリストの対象となり、熱可塑性樹脂（ポリエチレン、ポリスチレン等）、熱可塑性エラストマー（ポリスエチレンエラストマー1等）、熱硬化性樹脂（メラミン樹脂、フェノール樹脂等）が挙げられています。ゴム（熱硬化性エラストマー）

は今回の対象から外れることになり、合成樹脂とは区別されることになりました。主要各国では既にポジティブリスト制度を導入しており、ネガティブリスト制度（使用を原則認めず）を採用している国は日本を含めロシア、カナダなど少数派になってきています。そのため国際整合化の観点から今回改正されることとなりました。国内においては、ポリオレフィン等衛生協議会、塩ビ食品衛生協議会及び塩化ビニルデン衛生協議会（三衛協）の自主基準による適合性を証明する確認証明制度や日本包装技術協会等の活動による安全性が評価されていますが、海外からの合成樹脂原料及び製品への安全性担保のための規制強化という側面が背景にあります。

⑤ 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設が行われます。基本的な考え方としては、一つ目に食中毒リ

スクに応じた一定の判断基準を設け、対象事業者の見直しが行われます。例えば過去の食中毒事故や食中毒の発生状況を踏まえて公衆衛生上の配慮を特に必要とするものや、規格基準等が定められているものを判断基準として採用することになります。二つ目として、現行制度では、許可分類が細分化されており、取り扱う食品の種類により、1施設で複数の営業許可申請が必要となっています。そのため、原材料、製造方法、施設基準が類似の製造業の統合や製造業、販売業の現状に応じた業種区分の新設・統合などの実態に応じた見直しが行われます。さらに申請の簡素化や効率化も図ることになっています。三つ目は、現在自治体ごとに異なっている施設基準についての見直しが行われます。主要自治体の条例等、ガイドラインを参考に製造・販売・保管等のカテゴリーごとに共通事項、食品や業種ごとに個別事項を整理することになっています。但し、作成した施設の共通基準を運用していく場合、一部自治体では現状より厳しい規定になる可能性もあるため、当分の間は事業継続に配慮して弾力的な運用が必要との意見もで

ています。その他行商、露店、仮設販売、臨時営業の取り扱い等いくつかの課題についても検討されることになっていきます。

**⑥食品リコール情報の報告
制度の創設**

今後、事業者がリコールを行う場合には行政への届出が必要となります。これは、食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生防止を目的に行われるものです。リコールの流れは、事業者↓都道府県等↓厚生労働省↓国民となり、データベース化されることにより監視や指導に役立てられることとなります。リコール報告制度の対象範囲は、①食品衛生法に違反する食品等 ②食品衛生法違反のおそれのある食品等 ③期限を過ぎた食品等は適用除外となります。またリコール食品の分類をCLASS I（喫食により重篤性が高く死亡の原因となりうる可能性が高い食品等）、CLASS II（喫食により重篤性が低い又は死亡の原因

となり得る可能性が低い食品等）、CLASS III（喫食により健康被害の可能性がほとんど無い食品等）の3つに分類し、優先順位の高いCLASSから迅速な対応を図りたいとしています。この制度については、データベース化に予算化も含め時間を要するため施行期日は原則公布日から起算して3年となっています。

⑦その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食肉食鳥食品輸出関係事務に係る規定の創設等）

日本の食品自給率は約38%と主要先進国の中で最も低く輸入食品に依存する日常生活が長年続いています。つまり約6割の食品を輸入に頼っています。厚生労働省では、輸入食品の安全性確保が重要な課題として、従前から水際の検査の制度をいかに確保するかが考え方の根底にありました。近年のグローバル化により輸出入が増加する中で、米国やEUなどの先進国は食肉・水産食品について、HACCPによる衛生管

理の実施を義務化するなど、輸出入該国段階での衛生管理対策に重点がシフトしてきています。

従いまして、今後、食肉・水産食品以外の輸入食品にも安全性確保のために輸出国においての検査や管理が適切に行われたかどうかを確認し、HACCPに基づく衛生管理や乳製品・水産食品の衛生証明書の添付が輸入の際に必要となります。対象食品は食肉・食鳥・乳、乳製品・フグ・生食用カキが想定されていますが、食品衛生法施行規則で今後具体的に指定されます。指定された食品については、国若しくは地域又は施設において製造または加工されたものでなければ輸入販売することができません。具体的には、今後ガイドラインが示されることとなります。

以上、法改正に基づく政省令のポイントについて解説いたしました。法律に関する内容のため少々難しい表現になってしまった点をご容赦いただければ幸いです。なお日本メデイカル給食協会会員各位に直接的に関わりがない項目についても全体像を把握していただくために本稿では

解説させていただきました。本稿に載せられなかった部分も多くありますので、詳細については厚生労働省ホームページ (<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>) を参照ください。

世界的な和食ブームの高まりとともに日本の農林水産物の海外輸出が好調で、2019年の1兆円目標の達成が視野に入ってきています。今



受託責任者継続講習

年日本で開催されるラグビーワールドカップ、2020年の東京オリンピック・パラリンピック開催、さらに2025年の大阪万博開催とビックイベントが続き、海外から多数の旅行者が訪れることによって、益々日本の食材・食品が脚光を浴びて輸出が増加する事が期待されています。そのためには日本の食品安全レベルの底上げとグローバル化への対応が急務であることはご理解いただけるものと存じます。特にHACCPは事業者自らが行うシステムであり、各保健所の監視指導を通じ今後定着していくものと考えております。さらには差別化を図りビジネスチャンスを広げるといった観点では、

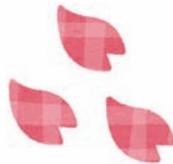
国際的に通用する食品安全マネジメントシステム規格（ISO 22000やFSSC 22000、JFSC等）の第三者認証を活用することも有効なツールとなりますのでご検討いただければ幸いです。第三者認証の取得については、当機構窓口で対応いたしますので左記までお問い合わせください。

一般財団法人 日本品質保証機構
マネジメントシステム部門 カスタマーリレーション部

TEL.03-4560-5710 / FAX.03-4560-

5760

今後の日本メデイカル給食協会会員皆さまのご活躍を祈念して本号の寄稿とさせていただきます。



調理師研修会

当協会が毎年計画している研修会、講習会の最後としての調理師研修会を、例年に則り開催しました。今回の研修は一昨年の『心をとどける「御祝膳」』をテーマに調理実演を主体に講義したアンケートの要望を重視し、「クックチル、真空低温調理を用い省力化調理を実践し人手不足、人材不足を新調理で乗り越える」をテーマに調理実演を主体に講義いただきました。

講師には前回に続き、アンチエイジングメニューの開発、病院食、介護食に深くかかわるアンチエイジングビジネスコンサルタントとして活躍されている、株式会社ユーリーズ代表取締役 多田鐸介氏にお願いし、会場は賛助会員として協力いただいているホシザキ(株)の全国5会場

(札幌、高輪、名古屋、大阪、福岡)のショールームを借用し11月9日に札幌会場をスタートして、11月22日の大阪会場を最終日として各会場とも満席で154名の参加者となりました。

現在各社が課題としている人手不足の問題を軽減、解決する一方策としてスチームコンベクションオーブン、プラストチラー、シヨックフリーザー、真空包装機など厨房機器の効率的な使用方法もレクチャーされました。そのほかにコストを抑え美味しく作るコツとして魚や肉の生臭さを抑える調味料の使い方、鮮度を保つ下処理方法等も紹介されました。

デモンストレーションメニューは、次の6品でした。

(1) 三つ葉と鶏肉の山椒和え

(2) 豚肉とキノコの含め煮
ゆず胡椒風味

(3) 里芋とホッケの煮物

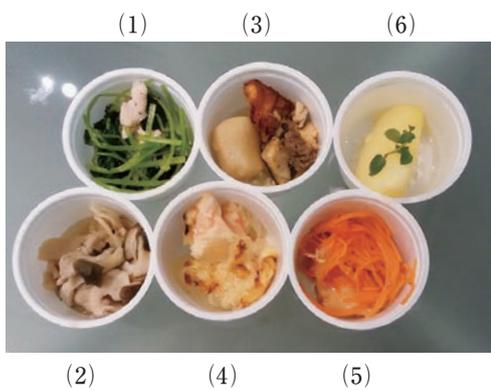
(4) ジャガ芋と鮭の白味噌グラタン

(5) 鶏肉の南蛮煮

(6) リンゴの本みりんコンポート

レモン風味

これらのメニューは、各現場においていずれも実践できる食事である。



り、講義の間は受講生も真剣にメモを取り、質問も具体的に日常業務にも活かすことができそうで、とても良い研修会となりました。

当日の研修について、講師の多田鐸介先生にご寄稿いただきましたので、ご紹介いたします。



調理師研修会講師を務めて

去る11月に全国（札幌、東京、名古屋、大阪、福岡）会場5カ所におきまして、調理師研修会の講師を務めさせていただきます。

今回はスチコンをはじめとする機材（電解水生成装置、真空包装機、プラスチックラー＆フリーザー、スチコン）を使用しクックチル、真空低温調理を中心にしたメニュー6種を行い、随時質疑応答、試食などを含めた充実とした内容でありました。

①現在の給食の状況

食材高騰、空前の人手不足の中今、給食調理は大きな転換点に来ていると思います。

2020年の東京オリンピックの影響で一般飲食の求人が多く、高額な給与を提示しています。給食業界

は健康保険、介護保険の中から大半の経費を捻出するためにあまりにも高額な給与は難しく、求人を募集しても人材が集まらないと言う話を耳にします。また給食は早朝の早番がありと公共交通機関で出勤することも難しく、職員も高齢化して中々、次の一手を打つのが困難だというのが現状であることも事実です。

政情不安や原油高騰、天候不安定により食材高騰も年々続いており、一食200円前後で料理を作る給食は直接的に影響を受けてしまいます。だからと言ってお客様に原価が安いから美味しくないという理由は通しません。

②まずはスチコンから

スチコン（スチームコンベクション

ンオーブン）は今から45年前頃にヨーロッパのドイツで生む声を上げました。ヨーロッパの料理というフランス料理、イタリア料理が思い浮かびますが、物事を極めて合理的に考え、自動車、医療機器でも厳格な基準、完成度を誇るドイツで生まれたというのが当時はとても不思議に思われました。現在の数値管理の料理作り、衛生管理などを考えるとなるほどと感じます。

今まで大きなホテル、フランス料理などの専門店など導入されていたスチコンが20年前頃から病院、施設の給食の厨房に入り始め、そろそろ老朽化し耐用年数の時期が今なのでしよう。



株式会社ユージーズ
代表取締役
多田 鐸介



③新調理技術を給食に上手く導入するには

スチコンのモードは蒸す（スチムモード）、焼き物（ホットエアモード）、蒸し焼き（コンビモード）があるのでスチコンを十分に使い切っているのかというとほとんどの方がスチムモードとホットエアモードしか使ったことがないというのが現状です。

スチコンの利点はコンビモード（蒸し焼き）です。コンビモードを使い込むことによって加熱調理の8割をこなすことが可能です。

飲食業界を含む給食業界も人手不足という状況は変わりませんが、スチコンをもっと使い込み、料理の作り方を数値マニュアル化してピギナーでもマニュアルが存在すれば調理場を回すことが出来る様にすることが重要だと考えます。

調理研修でのやり取りの中で印象的であったのが患者様、入所者様から食事に対して厳しい指摘が増えてきたことです。以前の患者様や入所者様は「病院は病気を治す場所であり美味しい食事が出る場所ではない。」「医師に身体を診ていただいている。」という考えが主体であったのが、医療、福祉はサービス業を捉える人々が増加してきたからでしょう。

今回の研修会のもう一つのトピックスである真空低温調理は元々フランス料理から派生した調理技術であり樹脂製フィルムに下処理を施した食材、調味料を入れ真空パックしスチコンで低温加熱をする方法です。チルド温度帯で2週間、冷凍温度帯で

1ヶ月以上3ヶ月未満の保存が可能です。一番優れている部分は常に安定した仕上がりなることです。

給食はハレの日の食事ではありませんので毎日、毎食、病態に応じた栄養管理をして平準化した味わいを維持しなければいけないとても難しい技術です。

④食材高騰、冷凍食材にどのように対応して行くのか？

今回、宝酒造(株)の給食用調味料を使用しました。肉、魚、冷凍野菜類の臭いを軽減する機能を持った清酒（白麴清酒）が受講者の方々に深い関心を持たれたことが印象的でした。

原価を200円前後に抑えるためには80%以上冷凍食材に頼らなければなりません。しかしながら冷凍素材は独特の臭いがあり患者様、入所者様にも肉が臭う、魚がパサパサで生臭い、野菜が泥臭いなどのクレームが多く、対処に苦慮しています。素材を変更するのではなく調味料を工夫するだけでも美味しさは広が

⑤これからの給食調理は

新しい調理機材は日進月歩で進んでいます。

調理機材をシステムチックに使い込む。調味料にこだわることにより、人手不足、食材高騰の壁は低くなると思いますし、また多方面にアンテナを伸ばし、情報を吸収して日常業務のヒントに繋げることが重要だと思います。

給食をやりたいという若き人材が増えることを祈願してなりません。

平成30年度 第2回 (公社)日本メディカル給食協会(栄養士委員会)

支部別研修会一覧

支部名 北日本

平成30年11月8日(木) 13:30 ~ 16:30 北海道自治労会館 3階ホール

講演

『糖尿病に関する食事療法 ～治療目的から糖尿病食を 再考する～』

神奈川県立保健福祉大学
栄養学科 准教授
管理栄養士 藤谷 朝実 先生



申込人数 90名 出席人数 85名

支部名 関東信越

平成30年10月30日(火) 13:00 ~ 17:00 国立オリンピック記念青少年総合センター国際交流棟国際会議室

講演 ①

『からだを守る免疫の話』

順天堂大学大学院医学研究科
研究基盤センター細胞機能研究室
准教授 竹田 和由 先生



講演 ②

『元気の源“食”と出会い直す ～誰もが楽しく、おいしく、安全に～』

フランス料理HANZOYAオーナーシェフ
株式会社ドリームカムトゥルー企画
代表取締役社長 加藤 英二 先生



申込人数 103名 出席人数 87名

支部名 東海北陸

平成31年2月12日(火) 15:20 ~ 16:50 名古屋観光ホテル 2階 曙東

講演

『カラダの健康と
プロバイオティクス』

株式会社ヤクルト本社 中日本支店
管理栄養士 野田 裕美 先生



申込人数 77名

出席人数 97名

支部名 近畿

平成30年11月1日(木) 13:00 ~ 16:40 大阪国際交流センター

講演 ①

『サイエンスに基づく体脂肪コントロール』

兵庫県立大学 環境人間学部
食環境栄養課程 栄養教育学研究室
教授 永井 成美 先生



講演 ②

『メニュー開発に活かせる野菜の話』

野菜ソムリエ協会 野菜ソムリエ上級プロ
ベジブルプロデュース代表
西野 慎一 先生



申込人数 156名

出席人数 148名

支部名 西日本

平成30年10月17日(水) 13:20 ~ 16:50 JR博多シティ 9F JR九州ホール

講演 ①

『最期まで口から食べる嚥下食とターミナルの食事』

金谷栄養研究所
所長 金谷 節子 先生



講演 ②

『相手に伝わるコミュニケーション術』

東京工芸大学
芸術学部基礎教育
教授 大島 武 先生



申込人数 133名

出席人数 127名

会員企業 紹介 no.019

材料の仕込みから、手づくりの味を提供。こだわりを貫くためにコスト削減は徹底的に行っている。

株式会社若菜

目指すのは、従業員にも選ばれる会社。

個人商店からチームプレーへ

「若菜は、私の父が創業した会社です。私はずっと飲食系の企業に勤めていたのですが、あるときに父の年齢や体力を考えると、跡を継ぐことを決心して若菜に入社しました。平成12年のことです。入社後は、つながりのあった関西の給食会社に出向しました。それまで携わってきたのが外食関連の仕事ばかりだったので、弁当や給食の仕事を基礎から叩き込んでもらおうと。出向中の3年間は、まさに修業でしたね。」

穏やかに語る株式会社若菜の現・代表取締役、須賀さん。3年間の出向から戻った後、会社の経営に関わりを深め、平成26年に代表に就任した。

「私が入社した頃は職人気質な会社で、社員に対しての要求が高かったんです。一人で何でも出来ないといけない。だから仕事の幅は広がったんだけど、チームワークが無くて、みんなが自分のことだけをやっているという状態でした。それに、みんな仕事に追われて疲れていたんですよ。」

まず初めに思ったのは、ここを変えないと、ということでした。」

同社には、30年ほど前から自前の託児所がある。現在、1300人を超える従業員を雇用し、7割以上が女性だという同社では、女性が働きやすい環境づくりという課題と向き合う中で、次第に組織力が育まれてきたという。

「弊社の仕事は多くの女性スタッフによって支えられてきました。彼女たちの出産、育児などを

◎ 給食事業 🍴



土屋小児病院

埼玉県久喜市にある土屋小児病院は、2012年に建物を新築。採光が豊かで居心地の良い院内は、子どもにも家族にも好評だという。



給食をつくる厨房は院内の3階に設置。カフェテリアとしても営業しており、職員の食事のほか、入院する子どもの家族が過ごすスペースとしても提供されている。

◎ 弁当事業 🍴

自社ブランド「わくわくらんち」

若菜の主力事業は弁当の製造と配送。埼玉県内に4つの生産拠点を構える。わくわくらんちはブランド立ち上げから20年以上の歴史があり、全国に向けて弁当の提供を続けている。





代表取締役の須賀さん。
背後に飾られたひまわりの絵は、同社が取り入れているひまわり油にちなんだもの。

サポートする環境を整えるために、みんなが頭をひねって工夫して協力してきたんだと思います。環境が整ってくると、もちろん男性の従業員にとってもプラスになるわけです。

それと同じで、自分のことだけを中心に考える、これまでの個人商店のような考え方から脱却して、チームで仕事に取り組んでいこう、社員たちみんなで組織としての会社を一緒につくっていくよ、というメッセージを出すのが、今の私の重要な役割です。」

託児所ができた当初は、社員が仕事の合間を見て交替で子どもの面倒を見るという形から始まり、今では保育士を雇用して運営している。

「従業員たちの声を聞きながら、実現していく。そのことに対して会社からNOは言わない。新しいことを始めると失敗も多いですが、試行錯誤を繰り返していく中で、やっとチームらしい姿が見えるようになってきました。」

人材確保は至難

「人材確保は、対応が後手に回ってしまっています。国内だけでなく、海外からの実習生を採用するなど、

あらゆる手を打ってはいる状態ですが、十分ではありません。

以前、弊社の女性社員が、入社前は東北にある実家に住んでいたのですが、弊社に直接問い合わせたところ、そこから採用につながったということがありました。引越しのときにご両親と一緒に来られて、大変喜んでおられたんです。娘さんが東北から関東に勤めに出るのが心配だったけれど、弊社の近くにある大宮駅は実家から新幹線一本で来られるということで、安心感が大きかったようでした。こうしたケースを見た場合、今の所在地は意外とメリットのある立地なのかもしれない。そこで東北など、少し遠くてもアクセスのよいエリアに向けた採用活動も進めています。」

従業員同士のつながりも人材確保の大切な要素だという。

「一度退職した従業員であつても、残った従業員とのつながりがあれば、復職しやすい。元従業員の友達と雑談で『今、この仕事の人手が足りてなくてね…』と話をしたのがきっかけで、戻ってきてくれたということもあります。もし機会があれば戻っておいでね、という思いで、門



戸は常に開いてつながりを持ち続けるよう心掛けています。」

これからの給食サービス

「病院や施設との関わり方も変わってきたように思います。要因は食料費、人件費、運送費などのコストの高騰です。我々はお弁当を含めて1日あたり6000食を生産できる能力を保有していますが、逆に言えばそれだけの量が生産できなければ、経営を維持するのも困難だというのも現実です。そして、それももう今が限界だと思えます。提供しているサービシに見合った単価、委託料を頂戴できるように委託元とも話し合いを重ねているところです。」

長くお付き合いさせていただきたいお客様が多いですから、一案件ごとの内容を丁寧に見直してご説明しています。これまで良い関係を築き上げてこられたので、こちらの事情を汲み取ってくださるお客様が多いというのは幸いです。

もちろん、そうしてご理解をいただける以上、我々ももっと良い食事を提供できるように努力していきます。弊社の給食やお弁当には健康や美容に良いと言われているブルガリ

ア産のひまわり油を使用しており、そのほかにもパスタなど一部の食材はヨーロッパから直接取り寄せたこだわりの品を使っています。

ただ、特にメデイカル給食や介護給食の場合、食べる人に満足していただける美味しい食事は、決して単なる『美味しいもの』だけを指すわけではないんですね。例えば老人ホームなら、利用者様の補助をしながら食べていただくわけですね。その補助の動作ひとつで、どれだけ美味しい食事でも美味しく感じられなくなるかもしれないし、逆に食事そのものが普通でも美味しく感じていただけるということはあると思います。

お食事を召し上がっていただく環境、病室までの配膳、食事のサポートなど、食べることが良い体験になるためにはさまざまな要因があります。それらを満たすためには、施設職員の皆さまと我々とのコミュニケーションが何より大切です。施設の皆さまと一緒に協力して、美味しい食事を提供していくために、壁のない関係づくりは特に意識するようになってきました。

地域に病院や施設が増えると、患



者さまや利用者さまにとって『食事』が大きな差別化ポイントになります。そこで、美味しい食事やきめ細かい対応力を見せることができれば、患者さま、利用者さまの間でも口コミのように評判が広がっていくことがある。その施設だけにしかない特色ある食事を提供できれば、例えば大手給食会社よりも委託費が高くて、ご満足いただけます。事実、多く耳にするのは『自分の施設ならではの食事を出したい』という施設さまのご要望です。我々、施設さま、食べていただく方々、三者が良いと思える形の実現を目指しています。」

拡大路線よりも持続路線

これから重要視されるのは、拡大ではなく持続。そのために、採算をあまり重視せずに受託してきた案件など、その内容を精査して見直していく方針だ。

「向こう3年くらいは経営体質の健全化に尽力することになると思います。これから先、何十年と会社を続けていくために、持続可能な体制づくりを進めているところです。」

その先：10年後にはもしかしたら、今の場所にはもう本社は無いか

もしれません。弊社は、お弁当や給食の受託が増えるにつれて本社工場の増築を繰り返してきました。ですが、今は自社の周りにはほぼ全て住宅地。これ以上増築することはできません。生産量の増強が求められる機会はまた必ず訪れるでしょうから、それを機に移転したいと考えているんです。そのためにも、しっかりと足元の商売を固めていかなければ。」

「同社はかねてから弁当事業を軸にしており、それは今も変わらない。弁当と給食、その両方に対して高い対応力をもっていることは、地域では圧倒的な強みだ。」

「これからは、お弁当と給食の両方ができるといふ弊社の強みを生かしたサービスを積極的に打ち出していきたいですね。例えば、幼稚園と保育園の中間にある認定こども園2号・3号認定の子どもに対しては、食事提供が義務付けられています。ある幼稚園が認定こども園への移行によって、弁当から自園調理に切り替えるなどの現場対応が必要なケースがあります。そこで我々が、ひとつひとつの園の事情を汲み取りながら応えていくサポート役としてお手伝いできるような、そういうサービス



も進めていきたいと考えています。

ただ、どんな仕事をするにせよ、会社の持続は働いてくれる従業員がいてこそなんですよね。みんな一生懸命働いてくれていて、だから私から従業員のみなさんにこれ以上求めることは正直あまりないんです。それよりもむしろ、我々がどれだけ働

きやすい環境を提供できるか、のほうが大それたと思っています。

弊社では、定年は決まってはいますが、何歳まで働けるか、働きたいかは個人差があるので、一人ひとりの希望に沿って、定年後でも働きたいと言ってくださる人にはできるだけ勤め続けてほしいんです。

もちろん、昔はフルタイムで働いていたけど、朝の2時間だけでもいい？ とか、朝は出られなくなったから午後からの仕事はない？ とか、これまでと同じように働くのが難しくなることもあります。そういった個人の事情に合わせて柔軟に仕事を割り振っていくことで、『若菜に行けば、どんな状況でも必ず働く場所がある』という状態にすることが理想ですね。

それはパートさんだけじゃなくて社員も幹部も、みんながそういう形で働ける会社を目指してやっていきたい。お客様に選んでいただけるのももちろんですが、従業員に選ばれた会社になれるように、まだまだ頑張っていきたいですね。」



株式会社若菜

【本社】

〒331-0821

埼玉県さいたま市北区別所町122-1

電話 048-651-3648

総従業員数 1,350名

(男335名・女1,015名)

※平成31年1月現在



耳寄り情報

適切な手洗いで、手に付いた病原微生物・ウイルスを洗い落とし、食中毒・感染症を予防

手洗いのタイミング



手洗いで、見た目の汚れはもちろん、目に見えない細菌やウイルスを適切な方法で洗うという行為が重要となります。

冬に猛威を振るうノロウイルスは、現在、国内で最も多く食中毒が発生しています。少量のウイルスで食中毒を引き起こしますが、食品中では増殖せず、人間の体内でしか増殖しません。つまりその食中毒事故の多くが、人の手を介して食品に付着して発生したと考えられます。実際、ノロウイルスによる食中毒事故のうち 80%が調理従事者が原因であるとの厚生労働省からの報告もあります。またノロウイルス以外にも、病原微生物が人の手を介して二次汚染を発生させる事故は多発しています。

食品に携わる業務に従事する人は、適切な方法とタイミングで手に付着した病原微生物を洗い落とし、常に清潔な手を保つ必要があります。そこで「いつ手を洗うべきなのか」をテーマにイラストを交えながら解説いたします。

1 厨房・調理エリアに入る前

他のエリアから汚染を「持ち込まない」ように手を洗いましょう。



2 使い捨て手袋を着用・交換する時

使い捨て手袋の着用・交換は手洗いの代用ではありません。使い捨て手袋は、洗浄・消毒後の手指で取り扱い、手袋自体を衛生的に管理しましょう。



4 洗浄殺菌済みの機器・調理器具を取り扱う前

洗浄殺菌をした器具・器材に触る時、特に食品接触面は手を洗った後でもなるべく触れないように気をつけないといけません。



3 調理を始める時

食品に触る作業をする時には、手を洗いましょう。



6 汚れた食器、機器、または調理器具を取り扱った後

ゴミ箱などの容器も含みます。作業と作業の間に汚れ物に触った場合には必ず手を洗ってください。



5 RTE 食品（調理済み食品）を取り扱う前

すぐに食べられる状態の食品を RTE 食品（Ready To Eat 食品：調理済み食品）といいます。極力素手で触れないほうが良いのですが、仕方がない場合は良く手洗いをしてください。



7 身体を直接触った後

顔や髪を含め、洗浄後の手・腕以外の身体に直接触れた後は、必ず手を洗いましょう！



8 トイレを使用した後

トイレに入った後は、お化粧直しであっても、鏡を見て身なりをチェックするだけでも、きちんと手を洗いましょう。



10 動物や魚介類に触った後

介護犬や生簀の魚や貝など、動物に触った後は必ず手洗いしましょう。



9 咳、くしゃみ、鼻をかむ、タバコを使う、飲食した後

人の皮膚や体液には食中毒を起こす細菌やウイルスが存在する可能性があります。



*実際の作業では1～10までの理由以外で手が汚れるケースもあります。汚れた手のまま作業をしないよう心がけましょう！

[引用文献] FDA : Retail Food Protection: Employee Health and Personal Hygiene Handbook (Updated 2017)



株式会社

厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所
町田予防衛生研究所

電話：042-725-2010

<https://www.mhcl.jp>



JQA-QM6617



Accreditation#81094
ISO/IEC 17025:2005認定



<https://www.mhcl.jp>



Cleanliness



CFL-20N

マイコン制御によって油温や揚げ時間を管理

大量調理が可能な『連続フライヤー』

毎日の小まめなお手入れによって、

長くお使いいただけます。

機器清掃

タニコー株式会社
連続フライヤー

お手入れをすることで ...

- ・ 機器寿命が延び、入替費や修理費を削減
- ・ 火災や怪我などの事故を未然に防ぐ
- ・ 機器を正常に戻しランニングコストを削減



各部品とバーナの燃焼に異常がないかを確認しましょう。
各部品の破損や異常を放置すると、機器の故障や異常燃焼による
火災の原因になります。





毎日のお手入れ方法

注意! 清掃は十分に冷めてから行って下さい。



油槽内に手を入れ清掃する場合は、必ずコンベアを停止します。停止が確認できたら、排油レバーを開けます。火災、火傷やケガを防ぐためにも、排油後は必ずレバーを戻し、閉じましょう。



お手入れの際には、中性洗剤を使用してください。スポンジ等で油槽内をこすり、汚れを落としてください。完了後、油槽内の水気を完全に拭き取りましょう。



油槽内にカス、異物などがあると、火傷やケガの原因になるだけでなく、機器の故障にも繋がり、大変危険です。油槽内は十分点検・清掃をしましょう。



機器の外装等は、水または中性洗剤に浸した布で拭き取ってください。ベンジン・シンナー等の薬品で拭くと、シミや変色、樹脂部品の割れ等の原因になります。



中性洗剤以外のものをご使用になりますと、油槽内溶接部の割れによる油漏れ等の原因になります。化学ぞうきんをご使用の際は、その注意書に従ってください。



すべり板・揚げカス受けバスケット等の付属品の汚れを中性洗剤で十分洗い流してください。清掃後は、よく水を切ってから元の位置に正しく取り付けてください。

安全にご使用いただくために

● 作業前に電源を落としてからプラグを外し、ガスの元栓を閉めましょう



清掃前には、感電・漏電を防ぐためにも、必ず電源プラグをコンセントから抜きましょう。濡れた手で電源プラグに触れたり、コードを引っ張って抜くと、感電や火災の原因となります。また、ガスの元栓も忘れずに締めながら作業を行いましょう。

● 操作パネルを濡らさない



● 排気カバーを塞がない



排気口をふさいでしまうと不完全燃焼を起こし、一酸化炭素中毒になり、重大事故に繋がる可能性があります。排気口にタオルなどをかけたままの使用は、絶対に行わないでください。

● 定期的なお手入れをしましょう



1ヶ月に1回、タニコーフライヤークリーナー等の専用洗剤で煮沸清掃を行ってください。油槽に揚げカスや油焦げが堆積すると、空焚き状態となり油槽部が破損します。その箇所から油漏れによる火災や人身事故など、重大事故の原因となります。



製品の外装や電子パネルは、直接水をかけずに水または中性洗剤に浸した布でふき取るように清掃してください。水をかけてしまうとショート、漏電の原因となり、故障してしまう恐れがあります。

タニコー株式会社

本社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
Tel:03-5498-7111 Fax:03-5498-7927

タニコー

詳しくはこちらまで

検索

<http://www.tanico.co.jp>



エコラボは革新的な製品と専門的なサービスで 食の安全をサポートしています

エコラボは、1923年(米国・ミネソタ州)の創立以来、
世界170カ国のフードサービス、ホスピタリティ、ヘルスケアなどのお客様へ、
クリーニング&サニテーションの行き届いた環境、安全な食と質の高いサービスを
提供するためのソリューションをお届けしています。



エコラボ サービス

- ▲ 定期訪問
- ▲ サービスレポート
- ▲ アドバイス



革新的な 製品群

- ▲ 高い洗浄力と安全性の
融合
- ▲ 環境への配慮



- ▲ 洗剤容器ゴミの大幅削減



食品衛生 トレーニング

- ▲ 各種従業員トレーニング
- ▲ 食品衛生サポート



定期訪問によりオペレーションの効率化を達成する

単にクリーニング作業に必要な洗浄剤や供給システムを提供するだけでなく、衛生管理とサービスに関する専門知識を持った営業担当による定期訪問を通して、洗浄・衛生（クリーニング&サニテーション）効果の最大化とトータルコストの最適化に向けたサービスを提供し、お客さまの課題を包括的に解決する持続可能なビジネスを可能にします。



定期訪問とメンテナンスにより、安定した仕上がりを提供



テリトリーマネージャー制の迅速な対応で、ダウンタイムを最小限に



現場トレーニングにより、スタッフが自信を持って実施できるようサポート

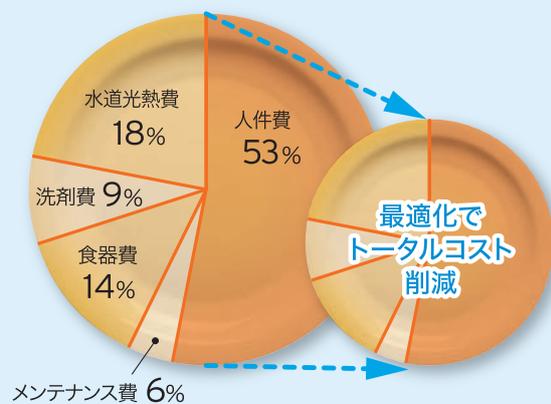


サービスレポートで、食器の仕上がりや店舗の衛生状態などを報告



最高の仕上がりを、よりよい効率で

洗剤のコスト削減よりも大きなインパクトのある「洗浄に関わるトータルコスト」に注目し、洗浄コスト全体の最適化を図ります。



エコラボ合同会社

〒169-8631 東京都新宿区高田馬場 1-31-18 高田馬場センタービル
TEL. 03-5285-4765 www.ecolab.com
©2019 Ecolab G.K. All rights reserved.



必要なところに、いつも。

理事会報告

■ 平成31年新年賀詞交歓会盛大に開かれる

北海道、東北地方では猛吹雪、豪雪のニュースが大きく取り上げられた1月18日(金)、東京の空は穏やかな天候に恵まれ、当協会主催の新年賀詞交歓会は、会場を明治記念館として5度目の開催となりました。広大な芝生と新緑の芽吹きも感じられる歴史を経た大木の松に囲まれた庭園を望みながら、日頃ご協力ご支援をいただいている関係者、正会員、賛助会員等大勢の皆さん約430名が参集し、広い会場も立錐の余地が無いほどの賑わいの中、お互いに新年の挨拶と名刺交換が飛び交っておりまして。

新年賀詞交歓会は、山本会長の挨拶で始まり、「社会保障費の中で医療費は毎年上昇する一方で介護費も含めて国家予算の50%を占める勢いだ。食生活の改善で生活習慣病やがんなどを予防すれば、医療費は10兆円節約できるという見解もある。協会が取り組んでいる、国民に正しい食生活をする栄養指導や管理栄養士の養成、調理技術コンテストの実施など、まさにその趣旨に沿ったものだ。協会も設立30年を迎え

正会員数が224社と賛助会員数が46社、受託施設数は病院・診療所その他施設の合計で14,292か所、受託ベット数で132万5千床で協会設立時の約12倍となっている。」こと、政府の「地域医療構想策定計画では在宅医療の推進、医療と介護を包括した包括ケアシステムの方向に向かっている。新しい情報を会員の皆さんと共有していきたい。」とし、協会会員のさらなる結束を呼びかけました。

会長の挨拶後、来賓の方々の紹介が行われ藤井基之参議院議員、猪口雄二全日本病院協会会長、吉田学厚生労働省医政局長から来賓代表のご挨拶をいただき、近畿支部長田村隆副会長の乾杯で懇談会が始まりました。

懇親会場には所狭しと配置されたテーブルで、会員の皆様が人材確保の苦しみや外国人技能実修生の確保、特定技能の在留資格等、近況の悩み…と話も途切れることなく、瞬く間に中締め時間となり、東海北陸支部長岩崎史嗣副会長の手締めで盛会のなか、お開きとなりました。



理事会報告

■ 平成30年度第4回理事会

日 時	平成31年1月18日(金)
三役会議	15時～16時
理 事 会	16時～17時
場 所	明治記念館

■ 審議事項

- (1) 入会（会員）について
2社からの入会申込みが承認された。
◇日精サービス株式会社
代表取締役社長 船山 一男
新潟県長岡市十二湯町188-2
◇株式会社クラカタ商事
代表取締役社長 高見 仁也
東京都大田区東蒲田二丁目6-16
- (2) 第40回フードケータリングショーの協会セミナーについて、実施計画が報告された。
2月21日(木) 14:00～16:00
テーマ「イスラームとハラールについて」
講師 日本ムスリム協会理事 有見 次郎氏
- (3) 2019年度の理事会予定日について、次のとおり開催日が決定しました。
第1回 2019年4月25日(木) 東海大学校友会館
第2回 2019年5月17日(金) 明治記念館
第3回 2019年9月27日(金) 名古屋観光ホテル
第4回 2020年1月17日(金) 明治記念館
第5回 2020年3月26日(金) 東海大学校友会館
- (3) 2019年度講習会・研修会日程について、計画案で開催することが承認された。
- (4) 管理栄養士国家試験対策講座を東京アカデミーに全面委託契約することとして、実施計画が示された。
開催日時 2019年7月6日(出)～7日(日) 講義
11月9日(出)～10日(日) 講義
〈模擬試験〉第1回 11月24日(日) 全国統一公開
第2回 1月19日(日) 全国統一公開
会場 東京アカデミー各校教室（札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、広島、福岡）

科目（時間数）10科目 13コマ（19.5時間）
〈通信講座〉

上記の東京アカデミーの7校教室で、開催日時に受講できないとされる者に、自宅学習による通信講座を全校で実施することとした。

■ 2019年度講習会・研修会日程について

- 1) 患者給食受託責任者資格認定講習会】
大 阪 2019年6月4日(火)・5日(水)
福 岡 2019年6月10日(月)・11日(火)
東 京 2019年6月12日(水)・13日(木)
札 幌 2019年6月18日(火)・19日
- 2) 新規採用栄養士研修会
福 岡 2019年7月12日(金)
東 京 2019年7月17日(水)
大 阪 2019年7月19日(金)
札 幌 2019年7月23日(火)
名古屋 2019年7月26日(金)
- 3) 食品衛生総括責任者研修会
大 阪 2019年9月5日(木)
- 4) 患者給食受託責任者継続講習会
福 岡 2019年10月21日(月)
東 京 2019年10月23日(水)
大 阪 2019年10月25日(金)
札 幌 2019年10月29日(火)
- 5) 調理師研修会
東 京 2019年11月20日(水)
大 阪 2019年11月22日(金)
- 6) 管理栄養士国家試験受験準備講習会
2019年7月6日(出)・7日(日)・11月9日(出)・
10日(日)・24日(日)・2020年1月19日(日)
東京アカデミー（7会場）
札幌校・仙台校・東京校・名古屋校・大阪校・
広島校・福岡校

理事会報告

『フードケータリングショーの協会セミナー』

第40回フードケータリングショーの協会セミナーが、開催期間中の中日になる2月21日(木)の14時から15時40分まで「イスラームとハラール」のテーマで日本ムスリム協会理事 有見 次郎 氏にご講演いただいた。

イスラーム教が求めるハラール、シャリーア（イスラーム法）におけるハラール（HALAL）合法という法源の説明から講演が始まりました。食べられる物でも、食べ物と見なされないこと。実害がない安全食品、または滋養に優れている食品であっても非合法となる。安心できる食べ物を得る場合、陸上動物としての家畜に対しては、イスラーム法に従った方法、ザバハ（屠畜）に則り、鋭利なナイフを使用し屠殺される家畜が苦しまぬように配慮されるように行う、など原料の調達入手から調理、保管、輸送、製造、管理、サー

ビスなど全ての面においてハラールは日常生活上の安心・安全基準が確保される必要があることも講義された。さらに、飲食に関する信徒のマナーについてとして・食事前後の手洗いは当然として・アッラーの名（ビスミッラー）を唱えて食事を始める・右手を使って飲食する・3本指を使って食べる・過食や少食は身体を弱めるため嫌われている「胃の3分の1は食べ物に、3分の1は飲み物に、残りの3分の1は空けておく」ことも、知ってほしいと話がありました。

最後にサービス業として日常取り組むべき事柄についてふれ、設備として仮の礼拝所の確保など積極的にハラールへの対応を訴えられ、イスラームの原点に立ち戻る良き理解者であってほしいと熱望され、講演を終えました。

当日は、会員外（旅館、ホテル経営者、自治体の観光課担当者など）を含め、約120名が来場された。



編集後記

さくらの花

2019年の春がやってきました。春になると日本列島の南からさくら前線がやってきます。3月の末から九州・四国を皮切りに関東・東京へと上昇しゴールデンウィークに北海道へと北上していきます。私にとってのさくら前線という響きは、新学期・新年度の始まりの時期と同じくしているためか、一年間の始まりのようにさを感じます。

このさくら前線の標本木は、ソメイヨシノという種類になるそうです。今回はソメイヨシノとは異なりますが、昨年知人より送っていただいたさくらの写真をお楽しみください。



このさくらは“緑のさくら御衣黄さくら”という品種です。この御衣黄さくらは、シーボルトが愛して日本へ持ち帰ったとされるさくらの栽培品種で、名前の由来は、貴族の衣服の萌黄色に近いこの名前が付いたといわれております。開花し始めの花は緑色、次第に黄緑から黄色になり、花の中心部が筋状に赤くなり、花全体がピンク色に染まって落ちるそうです。花の咲く時期は、さくら前線が過ぎた後にこの緑色の美しい花をつけます。私の住んでいる地域では、はゴールデンウィークの時期が見頃になります。さくら前線の後に、緑色のさくらがないかちょっと目を止めて探してみてください。

この私も大好きなさくらですが、何百もの種類があるそうです。種類が多い分、花言葉の種類も多種多様にあるようですが、花言葉は、“永遠”、“優美”がいちばんいいなと思っています。さくらは復興のシンボルとして東日本大震災の後、沿岸部の多くで苗木の植樹が行われました。その苗木も大きくなりもうすぐ美しい花を咲かせることになるでしょう。

平成の30年は“初めて戦争を経験しない時代”といわれながら“多くの震災が起きた時代”となりました。これから新元号へと移行していきますが、個人的な思いとしては平成以上に“平らか”な年になりますように…と願っております。

門馬弘子

たべもの



豆知識 file 19

平成を彩った食の出来事

平成の終わりまで、もうまもなく。
さまざまなブームや流行食が、この時代を彩りました。
少し懐かしさも感じる平成の食を振り返ってみましょう。

- ティラミスなど、スイーツの登場
当時流行ったタピオカはリバイバルブームの真っ最中です。
- 米不足による輸入米の増加
当時不評だったタイ米も、今ではタイ料理店などで当たり前に使われています。
- キャラ弁の流行
もうすっかり定着しているようです。
- 多様な食形態
回転ずし、食べ放題、立ち食いなど、さまざまな形態のお店が増え始めます。
- 健康志向の高まり
アサイーや健康食堂など、ヘルシーな食事がブームになりました。
- スマホで撮影する文化
「インスタ映え」を中心に、SNSで食事の写真をアップする文化が誕生。





原稿募集

機関誌「しょうしょく かい ぜん笑食快膳」は会員の皆様をはじめ多くの人達からの
身近な楽しい原稿を募集しています！

〔テーマ例〕

- 地域・会社での行事（レクリエーションなど）
- 趣味（ウォーキング・旅・グルメ・写真等々）

〔原稿書式〕

- A4判用紙（縦）に横書1～3枚程度で筆者の顔写真をお付けください。
・行事の写真等提供していただくと一層詳しい様子が伝わります。

～掲載文につきましては、薄謝を進呈します。～

〔投稿先〕 〒101-0044

東京都千代田区鍛冶町1-6-17 フォルテ神田5F
(公社) 日本メディカル給食協会「笑食快膳」編集係

E-mail : jmk_senmu@j-mk.or.jp

TEL 03-5298-4161 FAX 03-5298-4162

編集委員会名簿

編集委員長	中村勝彦	富士産業(株) 代表取締役
委員	篠島良介	国立病院機構東京医療センター 栄養管理室長
委員	鈴木潮	富士産業(株) 執行役員副本部長
委員	西村信之	(株)ニッコクトラスト 顧問
委員	門間弘子	(株)紅谷 栄養管理部 部長
委員	千田隆夫	(公社)日本メディカル給食協会 専務理事
委員	新井秀一	(公社)日本メディカル給食協会 事務局長

スマートフォンで ホームページを ご覧いただけるように なりました！

<http://www.j-mk.or.jp/>

当協会のホームページがスマートフォンからも
ご覧いただけるようになりました。

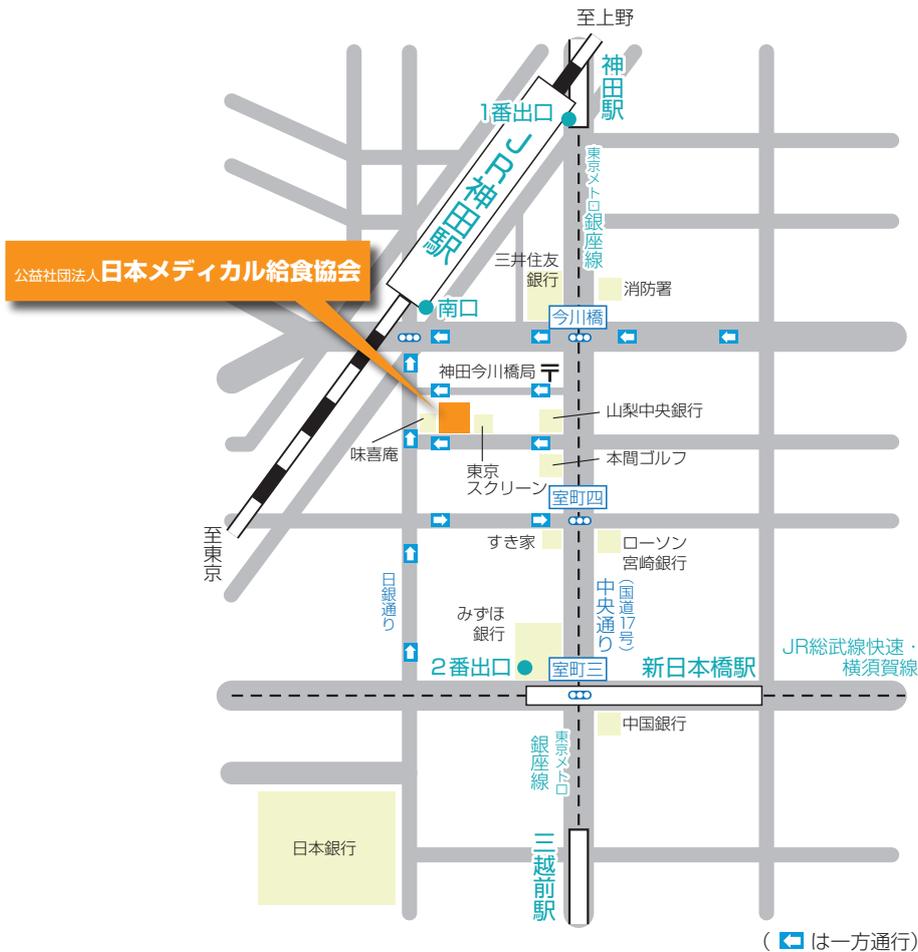
研修・講習会の情報・機関誌が更に見やすくな
っております。特に、お問合せの多い研修・講
習会の日程もかんたんにチェックできるよう
になりました。

ぜひ、スマートフォンからもアクセスください。



日本メディカル給食協会





- 交通**
- JR神田駅南口 徒歩3分
 - JR総武線快速・横須賀線新日本橋駅2番出口 徒歩5分
 - 東京メトロ銀座線神田駅1番出口 徒歩5分
 - 東京メトロ銀座線三越前駅2番出口 徒歩5分
 - 東京駅八重洲口より タクシー 15分



公益社団法人 **日本メディカル給食協会**

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-6-17 フォルテ神田5階

電話 03 (5298) 4161

FAX 03 (5298) 4162

ホームページ <http://www.j-mk.or.jp>

発行人 山本 裕康 編集委員長 中村 勝彦

(2019年4月発行)