

「笑って」「食べる」を提供する人の会誌

しょう 笑 しょく 食 かい 快 ぜん 膳

食事の時間を、
一番の楽しみにしていただけるように。

「表紙の人インタビュー」
名阪食品株式会社 管理栄養士 土井 みのりさん

発行／公益社団法人 日本メディカル給食協会

2021
No.175

7
月号

〔特別寄稿〕給食施設でのHACCP導入の取り組みとそれに伴う管理内容の変化	5
〔特集〕医療・介護現場における給食サービスの実態	12
協会だより 2021年度・理事会、定時総会が再び中止	22
■ 巻 頭 言	1
■ 会員企業紹介	16
■ 協会だより	26
■ 受託責任者を訪ねて	27
■ 耳寄り情報	28
■ 賛助会員紹介	30
■ Photo Gallery	32
■ 編集後記	33

表紙の人 インタビュー

新卒で入社して3年。土井みのりさんは、生まれ育った地元からほど近い特別養護老人ホーム「秀華苑」で管理栄養士として勤務している。

普段どんなお仕事をされていますか？

売上報告や発注、盛り付けなどを担当しています。仕事ではコミュニケーションを大事にしている、パートの方々とも仲良くやっています。4月からハイブリッド方式での給食提供が始まり、利用者さんたちに食事を楽しんでいただけるよう、みんなで頑張っているところです。

新型コロナウイルスによる仕事への影響はありましたか？

いえ、普段から検温や手洗い、マスクなどは徹底していたので変わりはありませんでした。ただ利用者さんたちは面会ができない状態が続いています。ご家族の方々を思うと一刻も早い収束を願うばかりです。



栄養士を目指すことになったきっかけは何ですか？

3歳の頃から続けていたバレエです。体型維持のために食事制限をしていて、疲れたり体調を崩したりすることが多かったんですね。けれど制限を終えるとすぐに元気になって。食事が健康に直結していることを実感して、栄養士という仕事に興味を持ちました。

また、もともと食べることが好きなので、食に関わる仕事をするのは自然なことだったというもあります。就職活動で名阪食品のことを知り、良い会社だなと感じて入社を決めました。

ほかに興味のある現場はありますか？

今、興味があるのは保育園での給食提供です。学生時代に、保育園で食育指導をする機会があって。それがとても楽しかったんです。

趣味や、やってみたいことは？

仕事を始めてからバレエは辞め、今はジムやゴルフで体を動かしています。友達に誘われて始めたゴルフはまだまだ練習中ですが、今年中にラウンドするのが目標です。

カフェめぐりや美味しいものを食べに行くのも大好きです。新型コロナウイルスが収束したら福岡に旅行して、美味しいものをたくさん食べたいなあ(笑)と思っています。

名阪食品株式会社
管理栄養士

どい
土井 みのり さん (入社3年目)



日本メデイカル給食協会が誕生したのは 志太勤氏と内藤賢一氏の運命的な出逢いから

日本メデイカル給食協会第5代会長
(明日佳グループ)

小野寺 眞悟



機関誌「笑食快膳」から、寄稿依頼があり、真っ先に頭に浮かんだのが、5周年記念誌（1995年5月10日発行）の座談会のことでした。日本メデイカル給食協会がどういう経緯で設立に至ったかを皆さんに知ってほしく、今回、当時の記事から抜粋して紹介したいと思います。2020年1月からのコロナ禍は今に続いております。

しかし、このコロナ禍だからこそ、私たちは今、事業のステージを変える最大のチャンスなのではないでしょうか。なぜならば、病院の食事サービスは、何があっても不変だからです。

記念誌の記事から読み取れる、協会の創立の原点を胸に、会員の皆様それぞれ、新たなステージに進まれることを願っております。

出席者

志太 勤 初代会長

(シダックス創業者)

西 雅弘 副会長

(レバスト創業者)

室伏 進 副会長

(フジ産業創業者)

司会 中村清彦 氏

(富士産業創業者)

司会 (中村) 本日お集りいただいた皆様は、協会設立に当たりましては、大変ご尽力いただいた方々です。そこで、今回の設立5周年記念誌の発行に際しまして、当時を回想していただき、設立にまつわる苦労など忌憚のないお話をうかがいたいと思います。まず志太初代会長からお願いいたします。

志太 昭和63年の夏、入梅が開けてすぐでした。7月22日に、東京・新宿の京王プラザホテルに、全国の給食会社77社が集まりました。ここで全員の総意をもって団体の設立を承認したわけですが、この日を迎えるまでには、いくつかの大きなドラマがありましたね。

雪がしんと降り、昭和63年1月、秋田へ

西 そうでした。病院4団体の給食部会が患者給食の財団を設立する準備をしているという話を聞いたのは、その前年、昭和62年の暮れでしたね。

室伏 患者給食と産業給食は、確かに違います。ですから病院4団体が患者給食に関する協会を設立するという機運があったんです。

志太 11月でした。産業給食の団体である日本給食サービス協会の会員

会社は、その新しく設立される患者給食の協会に加入するようという話が出てきたのです。

それでは大変だ、業界が団結して給食会社が主体になった患者給食の協会を自分たちの手で創立しなければならぬ。そして、我々の自主努力というものを結集させて求められる良質適正な病院食を提供できるようにしなければならぬ、とすぐに日本給食サービス協会の会員各社に集まっていただきました。

西 一刻を急ぐという危機感がありましたね。62年12月に新宿のセンチユリーハイアットホテルに集合したんです。

志太 我々が患者給食の協会を設立しなければという話に、最初は反対する人もおりました。しかし、そのときに日本国民食（現・ニッコクトラスト）の牧野吉郎さんが、「同業

今思えば厚生省はじめ 各分野の方々のご尽力によって 協会は誕生しました



志太初代会長

者がまとまらなければならぬ」と強く主張してくださった。それできっと固まりましたね。

年が明けて63年、新年早々に秋田まで病院4団体の患者給食部会の部長を努めていらした内藤賢一先生をお訪ねしたんです。何としても我々の気持ちを理解していただきたい、とそのことばかりを考えていました。

西 雪がしんしんと降り積もっていることを思い出します。

志太 内藤先生は、たいへん広い視野から我々を理解してくださった。明るい気持ちで秋田から戻ったことを記憶しています。

室伏 それに前後しまして、私は何回か厚生省に通いました。健康政策局の松村指導課長にお目にかかったんです。松村課長が最初に理解を示してくださり、「全国の業者を網羅した協会になれば意味がない」というアドバイスをいただき、さっそくこのことを志太社長に報告しました。

志太 母体は日本給食サービス協会のメンバーの方々でしたが、入会していない会社にも声をかけて賛同をいただき、冒頭にお話した63年7月22日のホスピタルフードサービス協会設立総会へとつながったわけです。設立する協会は、厚生省の所管に



中村会長

5周年記念を機に、
新たな気持ちで
邁進したいと
決意しました

なるわけですが、母体になった日本給食サービス協会の管轄は農林省です。ですから、農林省の西沢さんのところにも何回も通い、ご理解いただき、有り難く思いましたね。

西 8月でした。それで、さっそく9月6日に日本メディカル給食協会と名称を変更したわけです。

志太 10月14日には、厚生大臣に対し社団法人の認可申請を行っていました。最初は、大変な危機感に襲われましたが、今思うと、その後の行動

や業界の結束は迅速でしたね。

室伏 7月22日の設立総会の日、第1回理事会を開いて、さっそく協会の活動指針や骨組に関して突っ込んだ話をしています。

現在の本郷2丁目に新事務所を開設したのが11月17日でした。

日本メディカル給食協会の設立は社会の必然

司会 昭和61年3月31日に「病院における給食の一部委託について」という通達が出され、給食業務について、外部委託ができるという流れになってきました。また、国民のニ

当初の危機感が エネルギーを 生みましたね



西副会長



室伏副会長

我々も白紙の状態で
必死で勉強しました

ズが多様化し生活水準が高くなってくるにつれて、いわゆる「まずい、冷たい、早い」給食をいかに改善するかという動きが強くなってきました。日本メデイカル給食協会の設立は、そうした社会的ニーズにぴたりと合ったわけですね。

志太 こう見てくると、わが協会の設立は、社会の必然でもあったわけです。

室伏 私たちも、厚生省の指導を仰ぎながら、必死で勉強しましたね。

志太 本当にそうでしたね。内藤先生をはじめ、厚生省の松村課長にもお世話になった。

西 多くの方々の理解があつてこそ、我々が主体になった協会の設立

が可能になったんですね。

志太 10月14日に厚生大臣に社団法人の認可申請を提出して、翌平成元年の1月17日に社団法人の認可を受けました。この日は、たまたま家内の誕生日でして……（笑い）

西 まさに記念すべき日ですね。我々が危機感を抱いて、新宿のセンチュリーハイアットに集まってから1年2ヵ月余りで、社団法人日本メデイカル給食協会が正式に発足したわけです。

室伏 協会の活動も大変活発でしたね。正式発足以前の63年の10月には技術研究委員会がスタートしていますし、11月からは教育研修委員会がはじまっています。

司会 室伏さんは、そちらの担当でしたね。

室伏 私自身もゼロからのスタートという気持ちで真剣に勉強をはじめました。産業給食と患者給食は違います。産業給食の一番のニーズは味がいいということです。しかし、患者給食は、医療の一環であることを強く認識し、病院の患者さんのニーズに応えていかなければなりません。

いままで産業給食に携わってきた人たちの考え方をいかに変えるか、いかにきちっとした衛生管理を構築していくか、つまり、患者給食とは何なのか、この基本をきっちり理解することからはじめなければならぬわけです。講師の先生方には大

変お世話になりました。とくに教育研修制度につきましては、厚生省OBの山本辰芳先生が先鞭をつけてくださいました。良いスタートができたのも、山本先生のご協力があったからこそと深く感謝しています。

医療関連サービス室とともに患者給食の向上を

志太 厚生省に医療関連ビジネス室（現医療関連サービス室）が設立されたのは、平成元年4月でしたね。

西 そうです。初代の室長は健康政策指導局課長の兼任で沢さんです。その後、山崎さん、富岡さん、霜鳥さん、遠藤さんなど、我々は指導を

新たな気持ちで邁進を

受けながら、ともに患者給食の向上を目指し、力を注いできたという感慨があります。

志太 本当にそうした思いが強いですね。

司会 我々業界自身が、積極的に質の向上および効率化を図ることは、国民医療の向上に寄与するためには不可欠なものであり、この意味からもマル適マーク（評価認定）制度の創設は、画期的なことであったわけです。

室伏 まさに平成元年6月22日は、業界の自主規制に基づくマル適マーク制度が発足した記念すべき日でした。

志太 この日に、76社が評価認定委員会において認定基準をすべて満たしていると認定され、認定証が交付されました。この評価認定制度は、その後順調に普及していききましたね。

西 平成2年12月に、財団法人医療関連サービス振興会が設立され、医療関連サービスの統一なマル適マーク制度が施行されることになりましたが、これとの一元化の問題については、志太会長のご努力が非常に大きかったと思いますね。

志太 医療関連サービスの統一なマル適マーク制度ということは、我々もよく理解できました。しかし、

我々が最初に自主規制に基づくマル適マーク制度を導入していたことなので、これは引き続きやらせていただくように強くお願いしました。医療関連サービス振興会理事長の佐分利先生、内藤先生、医療関連サービス室の山崎さんも、ご理解していただき、相互調整のうえ、現在のシステムが出来上がりました。

こうして今、協会設立当初の歩みを振り返って見ますと、本当にいろいろな方々にご尽力いただいたと改めて感謝したい気持ちでいっぱいです。

司会 今後も患者給食をとりまく背景は、ますます変化し、我々に課せられる期待と要望は、さらに大きくなっていくことと思われます。

5周年をひとつの節目として、業界のさらなる向上を目指し、邁進していきたいと決意を新たにしました。本日は、ありがとうございます。

※当時の役員

会長	志太 勤	(株) シダックスコーポレーション
副会長	西 雅弘	東京魚国(株)
副会長	辻本 政一	一富士フードサービス(株)
副会長	室伏 進	フジ産業(株)
副会長	村田 士郎	日清医療食品(株)
副会長	中村 清彦	富士産業(株)
副会長	杉浦 貞男	日本ゼネラルフード(株)
専務理事	堀龍 章史	(社) 日本メディカル給食協会
理事	濱村 和男	(株) メフォス
理事	田沼 文蔵	(株) グリーンハウス
理事	牧野 吉郎	(株) ニックトラスト
理事	星野 正直	(株) ほてい
理事	田所 忠夫	(株) 魚国総本社
理事	野々村幸雄	ウオクニ(株)
理事	七熊 太郎	(株) サンマーチ
理事	中垣 英男	アイビス(株)
理事	小野寺眞悟	メディカルサポート
理事	田所 伸浩	名古屋魚国(株)
理事	小笠原力一	(株) ニチダン
理事	岩見長三郎	(株) レクトン
理事	川口 雄平	サンフード(株)

注…平成5年5月、志太会長の相談役就任に伴い、中村副会長が会長職へ

給食施設でのHACCP導入の取り組みと それに伴う管理内容の変化

株式会社LEOC 専務執行役員 栄養衛生統制本部 本部長 池田 直人

要旨

する。

2018年6月の食品衛生法改正により、2020年6月から日本ではHACCPの義務化が開始され、1年の猶予期間を経て2021年6月から完全義務化となった。HACCPが衛生規制として制度化されることを受け、筆者が勤務する(株)LEOCでは、全事業所2624か所(図1)を対象に導入の準備を行った。本稿では、導入準備において直面した新たな問題点や、その都度軌道修正を図りながら事業所への落とし込みを行った内容について報告

導入に係る方法は以下の通りである。まずは厚生労働省によるHACCP導入の手引書を基として7原則12手順に従いつつ、より実用的な内容にするためにモデル事業所を指定し、マニュアルを作成した。それらを実務に落とし込む際、一般衛生管理の不備などに直面したため、メリット・デメリット両面の改善に着手していった。

結論として、HACCPは事業所単位で自主的に運用されることが重要であり、それは事業所責任者の影響力に大きく左右される。一方で円滑な運用のためには、本社・事業部

のサポート体制の強化や、事業所従業員が何でも相談できる環境の構築が必要である。

I. 緒言

2020年6月に全事業所に対してHACCP運用ルールを統一するため、まず全国の衛生指導部のリーダー10名に対して落とし込みを行う計画を立て、研修を開始した。しかし新型コロナウイルス感染拡大により、オンラインによる研修を強いられたことで、受講者の理解度の把握ができず、一方通行的なものになっ

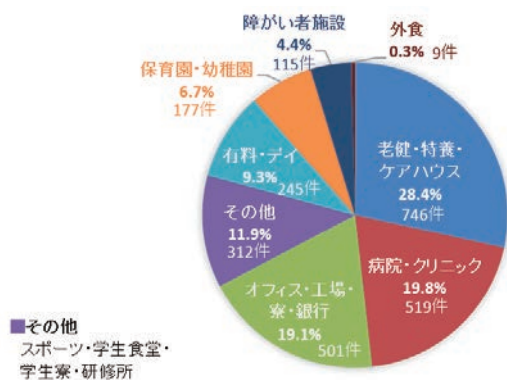


図1 全事業所の業態内訳 (2021年2月1日現在)

ているのではないかと不安を抱いた。今後同研修の受講者が事業所への落とし込みを行うため、なおのこ

と焦りを感じたのが率直な思いである。

しかしながら今回のプロジェクトは、厨房設備などのハードウェアの導入が必須ではなく、人員の増員を要することでもない。その点を念頭におき、自身の焦りや自分の物差しで判断しないことに留意した。何事も事業所の従業員全員で取り組むことが大切であり、表向きのみを繕うことのないよう、問題発生時に改善着手に時間をかけなければならないこともある。皆で話し合い、個人の経験値で物事を決めることのないよう、ひとり一人の自覚を重んじた。そして、それらの積み重ねが率先垂範できる機動力ある組織を作る第一歩となった。

Ⅱ. 方法

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」(旧A基準)にある7原則12手順に沿った実用的なマニュアルを作成する準備を行った。以下

にその方法を付記する。

1. 事業所の衛生管理実態調査

一般衛生管理が基本であるため、事業所の平準化を図る上で実態調査を行い、ゼロベースで衛生レベルを把握した。

2. 事業所における衛生ルール遵守のための施策

退職者や中途採用者による従業員の変化があるため、事業所単位で衛生ルールを遵守できるよう配慮した。衛生ルールの遵守にあたっては、責任者の力量によるところが大きいことから、モチベーションアップを手がける本社・事業部のサポート体制を強化し、事業所単位で、やる気を起こさせる動機づけをした。

3. モデル事業所の選定と検証

HACCPの運用にあたり、メリット・デメリットおよびその改善対策を精査するべく、モデル事業所として東京医科大学病院(許可904床、稼働650食)を選定し検証を行った。

4. 衛生管理マニュアルの改訂や報告体制の整備

衛生監査員並びに衛生指導者は、従来の一般衛生管理の視点から、HACCP導入のメリットを定期的に分析し、PDCAサイクルを可視化して、全社への水平展開を図りつつレベルアップすることに努めた。具体的には、衛生管理マニュアルの改訂を行った。更に事業所で発生したインシデントや問題点をタイムリーに本社へ報告することを周知し、風通しを良くするよう努めた。

5. 社内衛生監査の実施

元々、社内における衛生監査を、全国衛生監査員と指導員約40名にて年4回実施していた。その後、HACCPを視野に入れ、監査員によって衛生点検結果のばらつきが生じてしまうことから、令和元年より外部機関に衛生監査を依頼した。しかし新型コロナウイルス感染拡大により、対応に支障をきたすようになったことから、2020年4月より再度内部監査管理体制に戻した経緯がある。

Ⅲ. 具体的な取り組み

【方法】の①～④において述べた内容について、それぞれ詳述する。

1. 事業所の衛生管理実態調査

食中毒におけるCCP(重要管理点)として、温度・時間の管理が重要になる。そのため、全国のクックチルド対応事業所294件のクックチルド/T管理記録簿の直近3か月分(令和2年9月～11月分)を取り寄せ、同年12月より7日間の日程で目視確認を行った。

その結果、中心温度測定において記載漏れはなかったが、同様の温度帯での記録が目立った。また一部の調理担当者において正確な3点測定が行われていない実態を把握し、全国の衛生指導部担当者に現場検証と指導を指示した。同様に、スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー、専用チルド庫の容量や機能性についても検証した。

中心温度測定の不備が目立ったことから、実態を上長へ報告し、令和2年12月20日より、クライアントの了承を得た上で294か所のクック

チル対応を一時中止し、クックサーブ方式に切り替え、リセットした。

システム管理ができる仕組みとして、オンライン自動測定機器の一部の事業所での導入も検討した。また事業所の実態調査では、真空調理用の包装容器が食器戸棚の空いたスペースに蓋つきの容器に入れずに放置されていたり、中心温度計の衛生的な保管ができていなかったりという実態があったため、全事業所に包装容器と中心温度計の蓋つきの専用容器に入れるルールを追加した。

2. 事業所における衛生ルール遵守のための施策

インシデント報告は、発生から30分以内に上長へ報告するルールとされているが、全国レベルでみると完璧に実施されているとは言えない。また、事業所からの報告についても最初に支店長へ報告するルールになっているが、事業所や支店長のレベルで報告が止められていることもある。そのため、「問題が発生した時は会社全体として改善策を考えていくこと」「決して事業所従業員だけの責任ではないこと」「常日頃より業務管理者は何事も冷静に聴く姿勢

が肝要であること」を事業所向けの責任者会議でも周知した。

3. モデル事業所の選定と検証

2020年7月よりモデル事業所として、東京医科大学病院を指定した。まずは運用目的や7原則12手順に沿って、各セクションリーダーを対象に毎週1時間の研修を行うところから開始した。運用準備期間として6か月間を設定し、2021年1月にはセクションごとの話し合いを基に「標準作業計画書」の骨子が完成。2月に業務全体の流れを可視化した。この内容は、業務手順、作業効率、人員配置、時間調整など、これまで慣習的にルーチンとして確立されていた業務であったが、リーダーを中心にセクションごとに話し合い、動線の見直しを含め、適切な配置換えを行った。

ここで事例を紹介する。調理セクションでは、CCPとして加熱調理が食中毒リスクを高める要因となる。そのため中心温度測定においても、すべての調理担当者の計測技術が均一化されていなければ、中心温度計の校正が定期的に実施されていても、HACCP運用においては生

かされない。これまで測定の技術について研修を行ったことはなかったが、中心温度計の針の角度の違いなどで温度のばらつきが生じることから、今回初めて技術指導を行った。ここで重要なことは、中心温度測定を始め「できてあたり前」という指導者側の一方的な思い込みを排していくことである。

習慣化されてきた仕事がそもそも正しくなされてきたのか、あるいは何が原因で悪い習慣が身につけられてしまったのか見直していくため、全国の衛生担当者へ原点に立つところから丁寧に指導した。例えば手洗いひとつとっても、入厨する従業員が全員正しい手洗いができてこそ、安全安心が担保されるものである。まずは事業所に足を運んで状況把握をし、原因を明確化・分析することで、対策の手技を決定することが重要である。

筆者自身、衛生管理を中心とした業務を約40年間経験し、食中毒事故の実情をつぶさに目のあたりにしてきた。食中毒事故は、設備などの不備が原因で発生することは稀で、たった1人の基本衛生管理の逸脱によるものが大半なのである。

さて、食中毒防止のための重要ポイントのひとつにT/T管理がある。温冷配膳車、スチームコンベクションオーブン、プラスチックラ、温蔵庫の普及などで、かつて「早い・冷たい・まずい」と言われてきた病院給食のクオリティが改善されてきた。その後1992年4月には適温給食制度が認められ、特別管理給食加算200円が付いた(2006年4月廃止)。

筆者は、1992年に郡山で開催された第34回全日本病院学会にて、(財)日本メデイカル給食協会の代表として、シンポジウムに参加したことを今でも鮮明に覚えている。テーマは「アメニティ指向と患者給食」であり、正に三悪を払拭させる内容で、患者の目線に立ち、おいしいと感じる食事サービスの原点と栄養摂取が身体機能の回復を大きく左右することについて研究発表を行った。現代においてもおいしさを追求していく中で、調理設備もバージョンアップされ、新調理システムなどの導入も急増してきた。

そのような背景の一方、食中毒の誘因の一つは、調理終了から喫食までの間に温度変化が生じることにあ

る。今回初めて技術指導を行った結果、時間管理に問題があることが分かった。大量調理施設衛生管理マニュアルにおいて「調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい」とされている。

しかしながら大型急性期病院等では、盛り付けからトレイセットを行い、順次病棟へ配膳されており、盛り付けだけでも2時間以上かかることがある。その場合、設定温度65℃以上の温蔵庫や10℃以下の冷蔵庫などへ保管しながらの作業となり、盛り付け後に温冷配膳車へ入れる形となるが、盛り付け時に常温放置となる時間を厳重に管理できなければ、細菌の増殖に繋がる恐れがある。

この温度変化がクックチルシステムのように複雑になるほど、クックサーブ以上にリスクが高まることになる。

《東京医科大学病院での検証》

※いずれも時間の記載は平均値である。

朝食の作業工程…

加熱調理後↓温蔵庫（30分）↓きざみ加工・盛り付け（50分）↓温

蔵庫（30分）↓ライン・トレイセット開始から温冷配膳車差し込み（15分）↓病棟配膳（10分）
※調理後から病棟配膳までの所要時間135分

昼食の作業工程…

加熱調理後↓温蔵庫（10分）↓きざみ加工・盛り付け（90分）↓温蔵庫（90分）↓ライン・トレイセット開始から温冷配膳車差し込み（30分）↓病棟配膳（10分）
※調理後から病棟配膳までの所要時間230分

夕食の作業工程…

加熱調理後⇒温蔵庫（55分）↓きざみ加工・盛り付け（105分）↓温蔵庫（30分）↓ライン・トレイセット開始から温冷配膳車差し込み（30分）↓病棟配膳（10分）
※調理後から病棟配膳までの所要時間230分

朝食の工程では、中心温度75℃・1分以上をクリアした加熱調理済み食品に対し、室温22℃・湿度60%の

環境下で、カレイの煮つけ70gと里芋の煮物70g、里芋煮70g（きざみ）の実験を行った。なお、きざみ食（約40食）は加熱調理後に加工処理し、70℃設定の温蔵庫に入れ、30分後に盛り付けを開始した。盛り付けは5名で行い、全体の盛り付け所要時間は50分であった。

盛り付け終了時の温度は魚45℃・煮物38℃・きざみ36℃であった。その後、70℃設定の温蔵庫へ30分間保管し、ベルトコンベアにてトレイセットを開始した。一人あたりのセット時間は5分であった。盛り付け前の温蔵庫から出した時点では魚47℃・煮物43℃、きざみ41℃、次に温冷配膳車（70℃設定、温の庫内温度71℃）にて15分間保管した。病棟で配膳時に取り出した時点では魚49℃・煮物45℃・きざみ38℃であった（図2）。

微生物検査の結果、きざみ食以外は生菌数300/g以下・大腸菌群陰性であったが、きざみ食は、生菌数45万/g・大腸菌群陰性であった。

原因は、調理後に包丁・まな板を使用したことで菌が付着し、約2時間の間に増菌したと推測される。

その後、夕食でも同様の検証を行

った。盛り付けは8名に対応し、盛り付け後に温蔵庫にて90分保管した。盛り付けの所要時間は90分であった。盛り付け終了時には魚45℃・煮物39℃・炊き付け終了時には魚45℃・煮物39℃・きざみ38℃であった。その後70℃設定の温蔵庫へ90分保管し、ベルトコンベアにてトレイセットを開始した。一人あたりのセット時間は約6分であった。盛り付け前の温蔵庫から出した時点では魚49℃・煮物43℃・きざみ41℃となり、

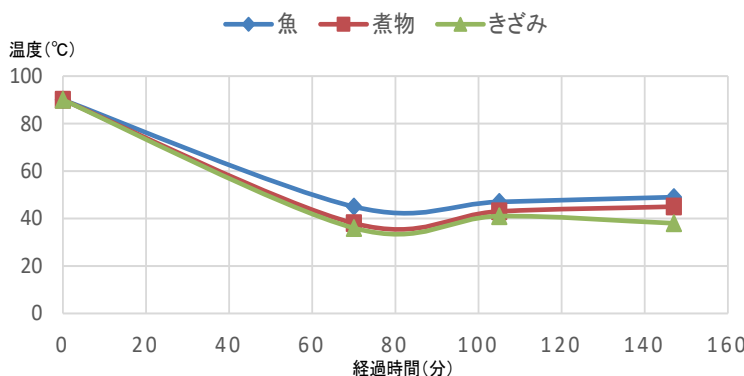


図2 朝食時の時間経過による温度の変化

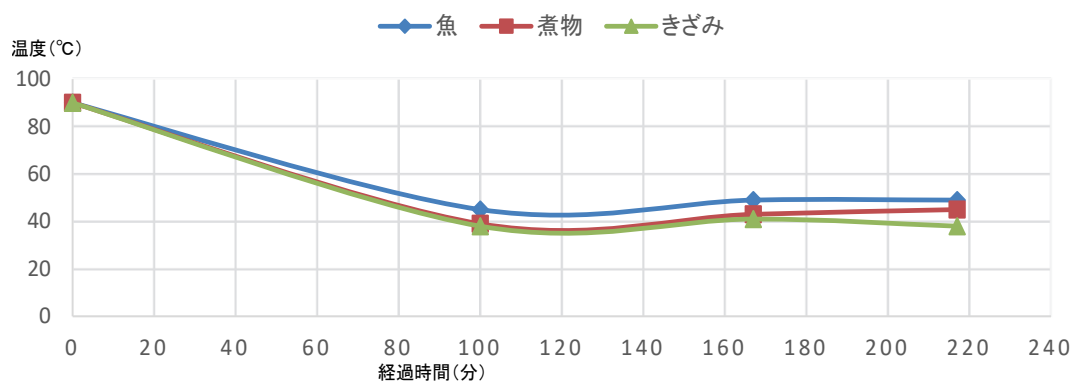


図3 夕食時の時間経過による温度の変化

次に温冷配膳車（70℃設定、温の庫内温度71℃）に30分間入れ、病棟で配膳時に取り出した時点では魚49℃・煮物45℃・きざみ38℃であった（図3）。

その後朝食と同様に検証した結

果、里芋のきざみ食は生菌数90万／g・大腸菌群陰性、他は、朝食と同様に生菌数300／g以下・大腸菌群陰性であった。夕食は朝食と違い、料理の品数が増えたことで、盛り付けに90分、温蔵庫の保管に90分かかったことが、増菌の要因として推測される。

なお調理後から配膳に至るまで、所要時間は朝食135分・昼食230分・夕食230分を要した。使用後の消毒対応として、包丁は中性洗剤で洗浄後殺菌庫へ保管し、まな板は中性洗剤で洗浄、殺菌庫にて保管した。

《検証を踏まえた改善》

ボウル、バット、包丁、まな板などの器具類は使用後適宜消毒していたが、殺菌庫では、殺菌灯がまな板の重なりなどで、殺菌されていない部位が残されている可能性があった。

きざみ調理後に再加熱する工程の検証（生菌数300／g以下・大腸菌群陰性）や、まな板・包丁のスチーム消毒方法の導入（スチームモード90℃・15分間）、きざみ調理工程の検証（生菌数300／g以下・大腸菌群陰性）、スチームコンベク

ションオープン加熱カート用専用食器（ニュークックチル用・150℃可）の使用などを検討したが、全事業所に落とし込む観点から、スチーム消毒方法を新たにマニュアルに追加した。

4. 衛生管理マニュアルの改訂や報告体制の整備

事業所で発生したインシデントやアクシデントについて、タイムリーに報告が入る仕組みを構築するため、本社メンバーもマネージャー会議に参加し、事業所責任者とのコミニケーションを図ってきた。そして衛生管理マニュアルの改訂においては、実用的な運用ができることを前提に、全員が行動できるレベルから取り組んだ。その結果、東京医科大学病院での経験を生かせる内容に仕上がったと自負している。

衛生マニュアルではノロウイルス対策として、清掃用具の消毒に至るまで周知した。例えば患者や入所者が嘔吐した時、施設職員は吐物処理として、ペーパータオル、ビニール袋などの他、床のモップがけなど、多岐にわたる消毒対応が必須である。しかしモップなどの柄の部分の

消毒対応ができていないことがあり、このことをマニュアルに追記した。

※まな板は15mmの厚さまでは変形しないことを検証した。

IV. HACCP導入のメリットとデメリット

本項では東京医科大学における導入事例を基に、HACCP導入に係るメリットとデメリットを挙げる。本研究では本社組織と事業所にスポットをあてた。HACCP導入によるメリットとして、本社において情報共有をする機会が増え、いわゆる横の連携が強化されたことが挙げられる。

これまでも本部長会メンバーへの情報共有として、週間報告として週1回主な行動内容を報告する習慣ができていたが、それに加えてHACCPの取り組み内容も情報共有の機会として活用した。

LEOCではインシデントやアクシデント発生の際、その実態と改善対策および事後評価について、情報共有を目的として水平展開を行っている。筆者は全国従業員のノロウイ

ルス等による体調不良報告や対応を入社当初から担当しており、日々チャットシステム等で報告が入る体制となっている。そのことからHACCPの落とし込みについても周知自体は容易であったが、事業所レベルにおける徹底に難しさを感じている。

HACCPは事業所の運営実態を確認して初めて効果的か判断できるものであるが、いわゆるコロナ禍の中で実態把握が進んでいない。その分オンライン研修などの頻度を上げ、業務管理組織内において、よりスムーズな運用を図ってきた。

一方でインシデント報告ひとつとっても、発生から30分以内に上長へ報告するルールとしているが、全国レベルでは完璧にできているとは言えない。問題が発生した時には「会社として改善策を考えていくこと」「決して事業所従業員だけの責任ではないこと」「常日頃から業務管理者は何事も冷静に聴く姿勢が肝要であること」を周知し、何でも相談に乗れる環境を整え、その上で罰則規定も設けている。

一方HACCP導入のデメリットとして、帳票類の煩雑さや応援時の

対応における作業クオリティの維持が挙げられる。帳票類の保管はハウスルールとして1年間と定めたが、事業所においては、保管する場所がないところもある。

事業所間での体調不良等による緊急時の応援対応についても、標準作業計画書の精度を高め、定期的な見直しをすることが重要である。また衛生担当者の定期巡回を通じ、実際の運用に問題はないか、確認することも必要である。

HACCP運用の安定化に向け、衛生担当者と業務管理組織との連携が重要となることから、2021年2月より衛生指導部の組織は業務管理組織内に編入されることとなった。しかし業務管理組織内から本社へ報告が上がりにくいことも想定されるため、全国の衛生管理においては横串を入れる役目として、筆者が担うこととなった。

また、本社会議の一つとして「リスクマネージメント委員会」が毎月開催されている。そこでは全国の業務管理組織の最高責任者である地区統括も参加しているため、都度、迅速に改善対応することができる仕組みである。

全事業所への落とし込みについては、事業所で発生したインシデントなどの報告をタイムリーに入れていくため、30分以内に上長（支店長）へ連絡が入ることを重要ポイントに挙げ、役割分担を明確にした（図4）。

V. 結果

HACCPにおける中心温度の測定ひとつをとっても、東京医科大学病院のように11名の調理担当者が全員均一化した測定ができるようになるためには、実務研修が必要である。そして「指導する」とは、「やってみせて実践をする」こと、そしてそれが「正しく習慣化できているか」の検証を行うことである。

業務管理組織の指導者における研修会を例に挙げれば、基本的なことであっても最初はハードルが高いイメージが先立ち、何から実践すればいいのか不安を抱いたというメンバーが多かった。また契約産業という形式上、事業所の人件費は委託料の中で賄うことから、パート従業員の比率が多いこと、更には朝・昼・夕の三食提供の中で交代勤務シフトで

事業所	◆ 1日の作業工程管理表 ◆ インシデント・アクシデント報告と報告・改善対応の記録ファイル
会社	◆ 衛生管理マニュアル改定版（第8訂） ◆ 衛生帳票類の正確な記載をするため帳票類を一括ファイル（ファイル帳） ◆ 1週間に一度ファイル帳の漏れを確認する指示とチェック表 ◆ 事業部へ落とし込みをする資料 ① HACCPにおける工程管理 ⇒何をしなければならぬか、なぜしなければいけないか？ ② 事業所の研修・教育 ◆ インシデントやアクシデントの発生に伴い、改善対策を指導と本社への情報共有（メール）チャット
業務管理組織	◆ 事業所単位における研修 ◆ 定期巡回・指導 ◆ 厨房内ゾーニング区分作成と指導・教育 ◆ 作業工程管理表上でのCCPの決定と指導・教育 ◆ 随時発生するインシデント・アクシデント報告の改善内容の指導（タイムリー） ◆ 食品衛生責任者の在籍確認・選任（人事）

図4 HACCP導入における役割分担

あり、落とし込みが難しいことなど、ネガティブな意見が頻出した。そのため指導者の側が、行動を起こすまでに時間を要した。

そこで指導ポイントとして「ハードルを高くしすぎない」こと、いわばジャンプして手が届く範囲の目標設定とした。そして全員で取り組むためには、事業所責任者の存在が大きい。そのため、責任者のレベルアップに向けた業務管理組織のサポート体制も強化した。高すぎる目標値の設定

は継続できなくなる懸念があるため避けた。また事業所巡回時には、前回の指摘の改善ができたことを褒めてから改善依頼を行うなど、どうしても事業所の従業員が率先垂範することができるようになるか試行錯誤してきた。

Ⅵ. 考察

LEOCは事業所形態が多様であることから、スタート時点のレベルを最低基準に設定した。最初は、言わば5段階レベルで3の設定目標を行い、達成期限を今年度中とした。またインシデント・アクシデントの報告は30分以内に上長へ行うよう徹底し、改善手法について水平展開をするよう取り組んできた。近い将来、HACCPの取り組みが浸透した時に、職場内の環境が良くなり、働きやすくなることを楽しみに取り組んでいる。

今回衛生管理マニュアル第8訂を発行し、同時にHACCPマニュアルを作成し、基本衛生管理の見直しを行った。これまでの衛生監査内容は、帳票類を重点的に評価してきた。

一方で新改訂版では、帳票類のすべてをCCPとした。記録を行うのは、重要管理が必要であり、食中毒事故のリスクが高い部分である。例えば加熱調理におけるT/T管理、生野菜などの消毒対応や使い捨て手袋の取り扱い方法など、細かく記載した。

例えば従来は、野菜を流水で洗い、次亜塩素酸ナトリウム300倍の200ppm溶液にて5分間浸漬し、野菜が浮いてきたタイミングで3回攪拌し、流水にて洗い流す。この際「次亜塩素酸濃度確認は、溶液を作成した時点と消毒終了時の2回、クロール紙にて目視確認をする」としていたが、本来であれば葉物についている小石や昆虫の混入を阻止するため、芯を除去した後に1枚ずつ葉をはがし、流水で洗浄することが理想である。これまでも異物混入事故が発生するたびにこのような対策を指示してきたが、全事業所を対象とするマニュアルとして「芯を除去した後半分にカットし、1枚ずつ葉をはがす」よう変更した。同様に衛生管理マニュアルもより実用的なものとするため、約7か月間の準備期間を経て、全国Web研修会を経て第8改訂版に本年6月より実用化した。

した。

Ⅶ. 結論

HACCP導入におけるメリットは数多いが、食中毒事故を予防できる精度を上げていくために何をすべきか、現場目線で丁寧に整理していく必要がある。LEOCではHACCPシステムの構築において、全従業員が仕組みを理解し、作業計画を立案し、更に効率よく取り組めるようにすることに留意した。そのため、マニュアル作成においては誰もが分かりやすい表現を心がけた。そして標準作業計画書の作成においても、リーダーが一人で作成してしまうのではなく、東京医科大学病院で部署ごとにチームで作成してもらい、約2か月間を要しつつも部内で作業効率を考慮した見直しを行い、最終的に全体を連結したものとした。調理後から配膳されるまでの時間の短縮は課題として残ったものの、今後PDCAサイクルにて見直しに着手する。

衛生管理は、正しい習慣が乱れ、悪い習慣が常習化してしまい、たっ

た一人のルール逸脱によって簡単に食中毒事故を誘発してしまう。その意味では、単にマニュアルを作成することがゴールではなく、正しい習慣を継続させていくことが重要である。今回導入にあたって事業所巡回をした結果、これまでの衛生監査では気付かなかったポイントを集約でき、新たな重要管理点の発見にもつながった。また、連日質問も多く、都度、全国の衛生担当者へ水平展開をしながら目線合わせをしている。既に6月に入ったが、この取り組みは、社内の部署間での連携が重要で、何事も可視化できる組織作りのため、周知させるためのツールとしてWeb研修の頻度を増やし、今後も効率的に活用していく。

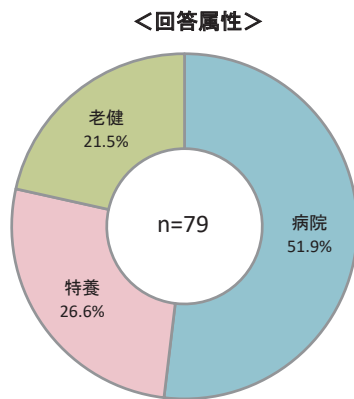
謝辞

HACCP計画のモデル事業所運営に当たり、東京医科大学病院の栄養管理科科长である宮澤靖先生のご指導・ご支援をいただき、食品検査や動線の見直しを行うことができました。また衛生検査においては、中部衛生検査センターのご協力により、本研究に着手できました。厚く御礼申し上げます。

医療・介護現場における給食サービスの実態

株式会社 矢野経済研究所
フードサイエンスユニット
特別研究員 フェロー 加藤 肇

矢野経済研究所では、2021年4月16日～5月24日にかけて、全国の病院、特養、老健を対象に食事サービスに関する郵送留置アンケート調査を実施し、79票の有効回答を得た。



施設種類で属性区分し、「病院」が51.9%、「特養」が26.6%、「老健」が21.5%の構成となった。

施設の種類については、基本は3属性であるが、病院については、「高度急性期」「急性期」「回復期」「慢性期」「療養病床」等から回答があった。また、「介護医療院」や「老健」を併設するところもあった。

食事の提供方式は96.2%とほとんどが「施設内調理」であり、「施設外調理」はわずか1.3%に過ぎない。次いで、「経管栄養（PEG）」が77.2%、「適時適温対応」と「治療食対応」が63.3%となっており、多くの施設で、「経管栄養（PEG）」

に対応し、「治療食」を提供している。なお、セントラルキッチン方式はわずか1.3%であった。

また、クックチル方式（11.4%）、ニュークックチル方式（8.9%）、真空調理方式（3.8%）など、新調理方式の導入は、前回調査時と比較すると増加している。

食事の外部委託率は「完全委託」が48.1%、「委託していない」が39.2%となった。ただし「部分委託」が12.7%回答されたため、「外部委託」は合わせて60.8%となり、約6割の施設が食事を外部委託している。

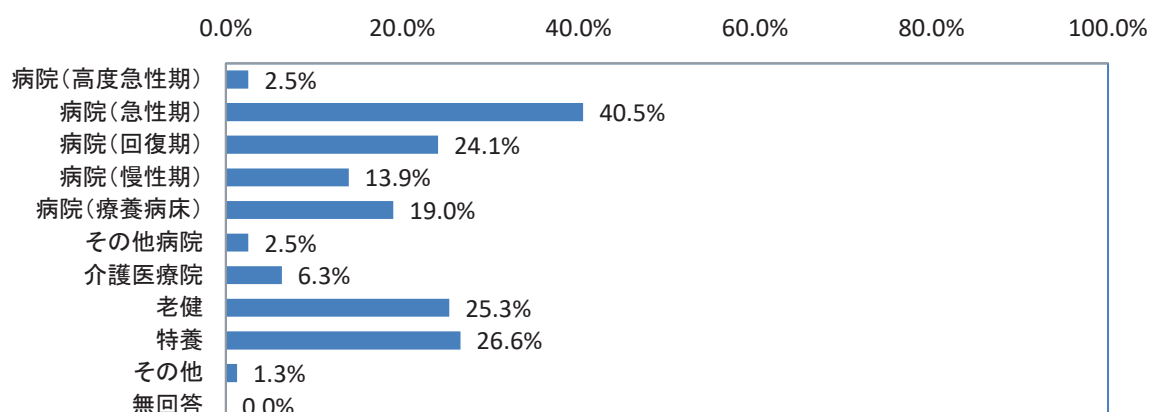
食事の外部委託状況で「完全委託」「部分委託」と回答した48票を対象に外部委託した理由を聞いた。「人手不足と人件費高騰」が50.0%、「トータル管理費の削減（委託費が安い）」が39.6%、「関連職員の人件費削減」が33.3%と続いており、人件費対策を理由に外部委託した施設が多い。

食事における課題については、「人手不足」が62.0%、「食材費の高騰」が44.3%、「職員の高齢化」が39.2%となっている。

病院、特養、老健それぞれで「人

＜施設の種類＞（全体）

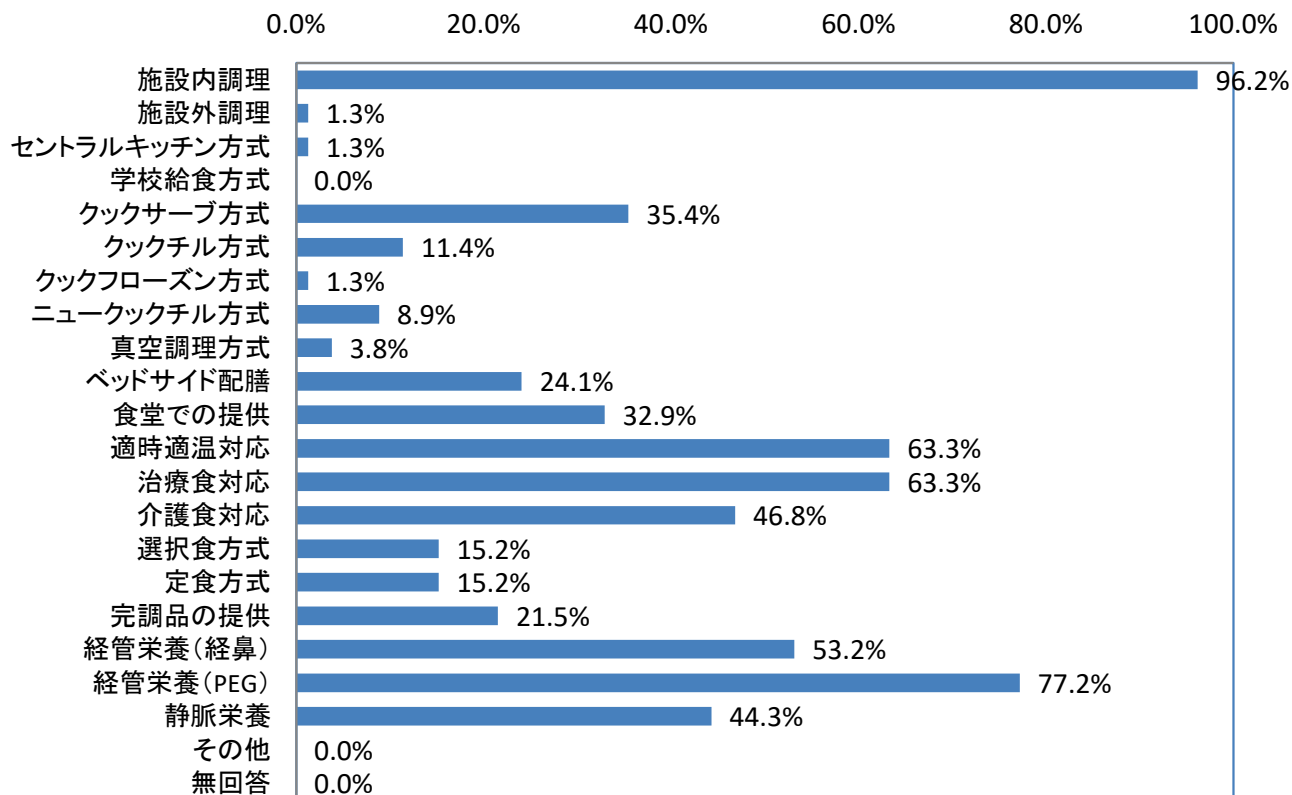
（n=79, 回答は複数回答）



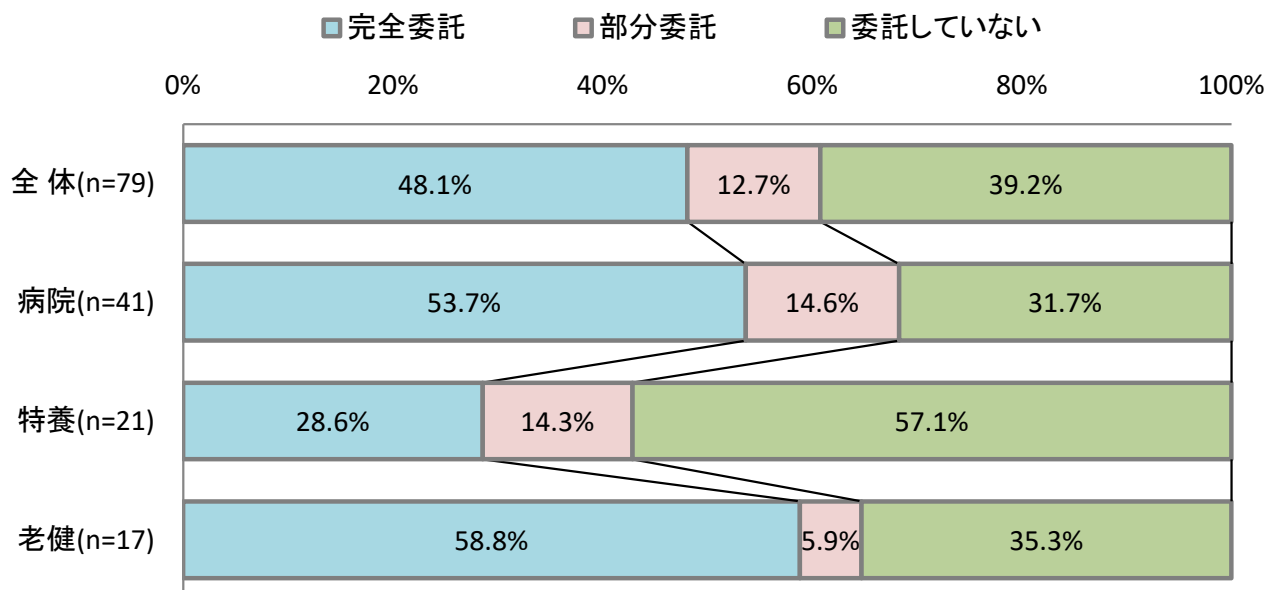


<食事の提供方式> (全体)

(n=79, 回答は複数回答)

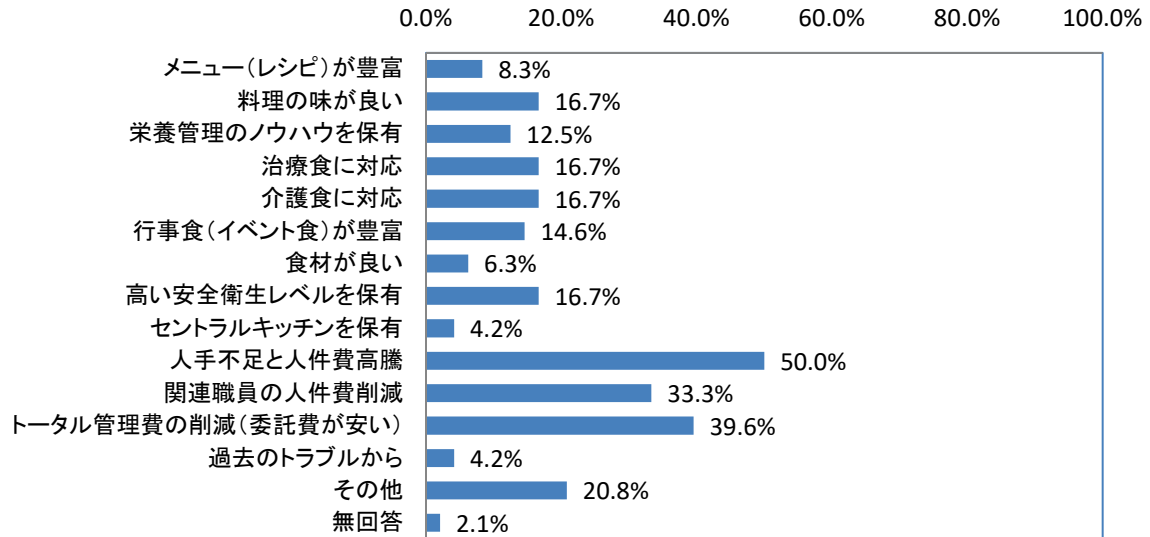


<食事の外部委託率>



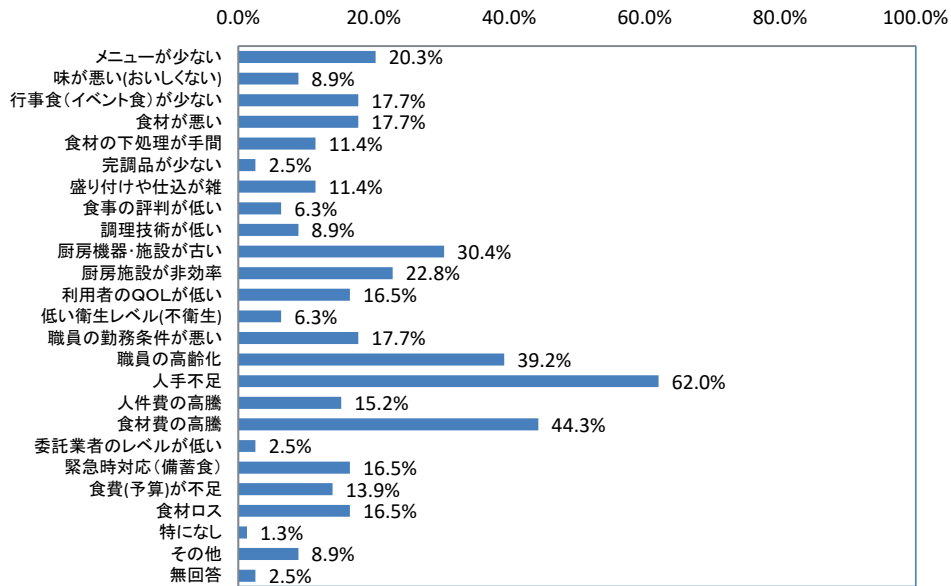
＜食事を外部委託した理由＞（全体）

（n=48,回答は複数回答）



＜食事における課題＞（全体）

（n=79,回答は複数回答）



「人手不足」がトップ回答となったが、病院と特養ではその構成比が高い。病院給食の人手不足は依然として高い。

「人手不足」「職員の高齢化」は以前からの課題であるが、特に病院と特養で「食材費の高騰」が食事に対する課題として挙がっている。

食事についての今後の予定では、「メニューの改善」が63・3%、「食材の見直し」が38・0%、「調理師のモチベーションアップ」が27・8%と続いている。

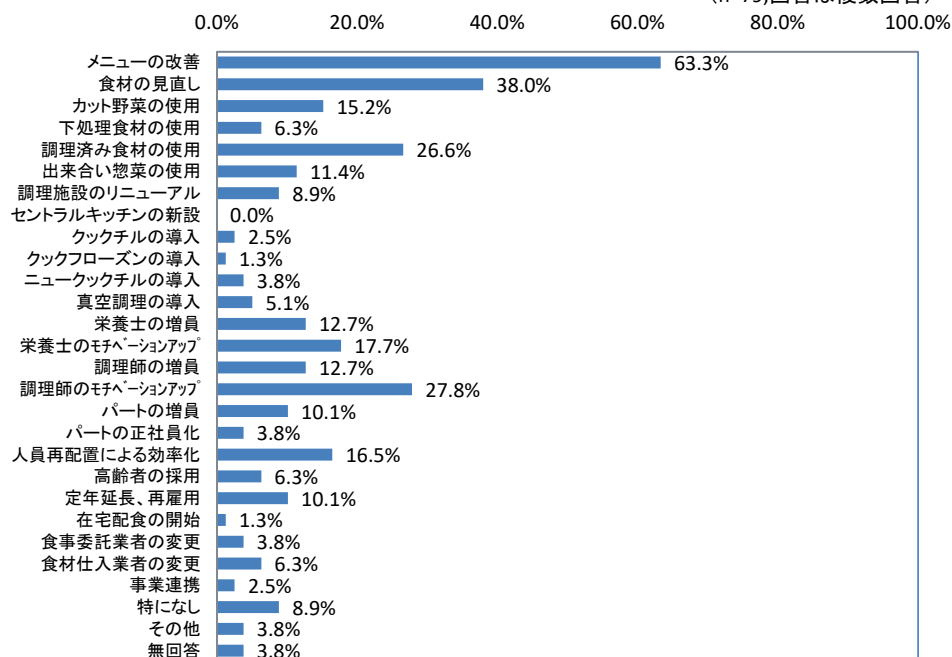
今後の予定としては、「調理済み食材の使用」などのメニューや食材関連、「調理師のモチベーションアップ」などの人材関連の二点に絞られている。

また、その他の意見として、「古い調理器具の買い替え」「業務委託の検討」「たんぱく質エネルギー比のアップ」等が挙げられている。

実施している新型コロナウイルス感染症対策では、「マスク着用 of 必須」が98・7%、「職員の健康チェック実施」「手洗いの徹底」「手指のアルコール消毒」が97・5%、「職員の検温」が92・4%と続き、これらについては、ほぼ全回答先で実施

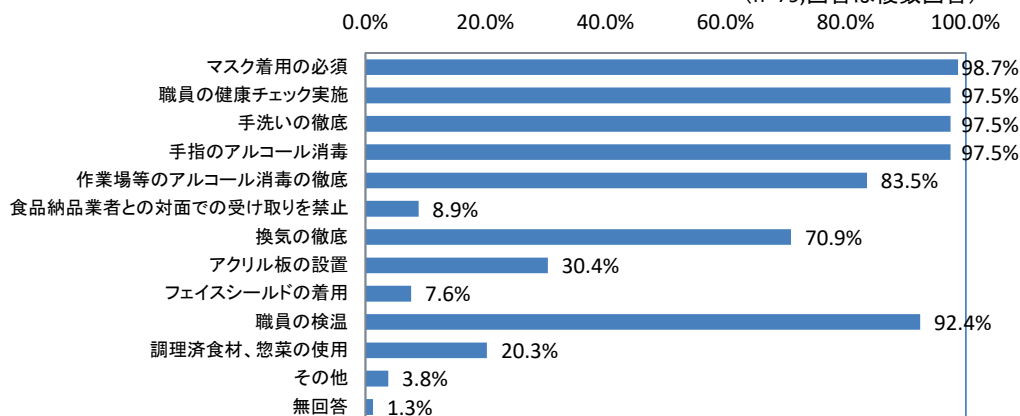
<食事についての今後の予定> (全体)

(n=79, 回答は複数回答)



<実施している新型コロナウイルス感染症対策> (全体)

(n=79, 回答は複数回答)



している。

様々な業種で新型コロナウイルス感染症対策が行われているが、病院や高齢者施設では、職員だけではなく患者や入居者への感染も防がなければならない。厨房内や栄養科業務、職員食・食堂運営等における感染を防ぎ、拡大させない方法を取らなければならない。特に高齢者施設では、日頃からの衛生管理は元より、さらに徹底した対策を講じている。

その他意見として、「4月より毎週、唾液によるPCR検査実施中」「追跡調査ができるよう、立ち入ったフロアの記入」等が挙げられている。

会員企業 紹介

no.028



社会福祉法人精光会の『秀華苑』。現地調理とクックチルを併用したハイブリッド給食を提供している。

名阪食品株式会社

お客様の満足と、従業員の幸福が第一。

奈良県奈良市。国のまほろば（楽園）とも称され、日本の食文化発祥の地とされる倭の国で1971（昭和46）年に設立された、名阪食品株式会社（本社は同県桜井市）。

創業から50年以上の歴史をもつ同社は、産業給食や学校給食からメデイカル給食や施設給食を手がけるようになった。今ではグループ法人が、複数の福祉施設を運営している。今回は、同県桜井市の特別養護老人ホーム『秀華苑』から取材をスタートした。

『秀華苑』での給食提供

秀華苑では、同施設を担当する課長の内田昌宏さんに話を伺った。

「私は奈良事業部の課長として、奈良のほかに三重、京都などで主に介護福祉施設を担当しています。」

弊社ではここ数年『ハイブリッド給食』という、現地調理とクックチルを組み合わせた提供方式を推進しており、秀華苑にもこの4月に導入したばかりです。手づくりの温もりを損なうことなく給食調理を大幅に効率化することができ、人手不足の解消にも寄与するため、導入した施設様からはご好評をいただいています。」

施設での給食提供において、コロナ禍の影響は現れているのだろうか。

「コロナ禍による最も大きな変化は、施設になるべく立ち入らないようにするという点です。お客様とのやりとりは極力、電話やメール、あるい

◎ 給食事業 🍴



特別養護老人ホーム『秀華苑』

運営法人である清光会は名阪食品のグループ法人。かつて桜井市の行政から委託の打診を受けたことをきっかけに、介護施設での給食提供をスタートさせた。利用者やその家族が利用できる休憩スペース（下）も備えている。



この日の昼食（普通食）。同社では、お客様に喜ばれた献立を「キラッとレシビ」として管理栄養士がブログ形式でまとめて公開している。



桜井市の市街地では『きび秀華苑』の運営も。開業当初から名阪食品がその食を支え続けている。

◎ オリジナル商品『そふまる』 🍴



見た目はそのままのやわらか食

「普段より食べるペースが早かった」「いつも残すけど今日は全部食べた」など、大きな反響があるという。特に、誤嚥の事故が心配されるお正月の雑煮のモチは、粘り気を抑えた紅白2種類の「ソフトモチ」が好評で一番人気のだとか。





内田課長（上）は入社14年目。CS向上のため、お客様が本音で話せる関係づくりができていないか、現場に改善すべき問題点はないか、常に自問自答を繰り返しているという。

はオンラインの会議ツールを使用するようにになりました。コミュニケーション上の不安はゼロではないですが、総じて言えば移動による時間と費用も削減でき、当初想定していたよりも上手く行っています。

むしろ厳しいのは現場の運営ですね。コロナ禍以前から衛生管理は弊社のC&SS（クック・アンド・サニテーション・スタディ）室を中心に徹底していましたが、仕入れ業者さんの出入り制限や、入退室の記録を細かく記入し、万が一に備えるなど、小さな負担は増えています。

さらに、急なシフト調整による人員の配では細心の注意が必要です。人手を補うために複数の現場を回った従業員がもし新型コロナウイルス感染者だった場合、それらの現場の全従業員が濃厚接触者になってしまう。そうなったら一大事です。このエリアはこのメンバーで、という形で制限し、リスクを軽減しています。」

オリジナル商品 『そふまる』開発の歴史

名阪食品の本社社屋からほど近くに、『そふまる工房』と呼ばれる建

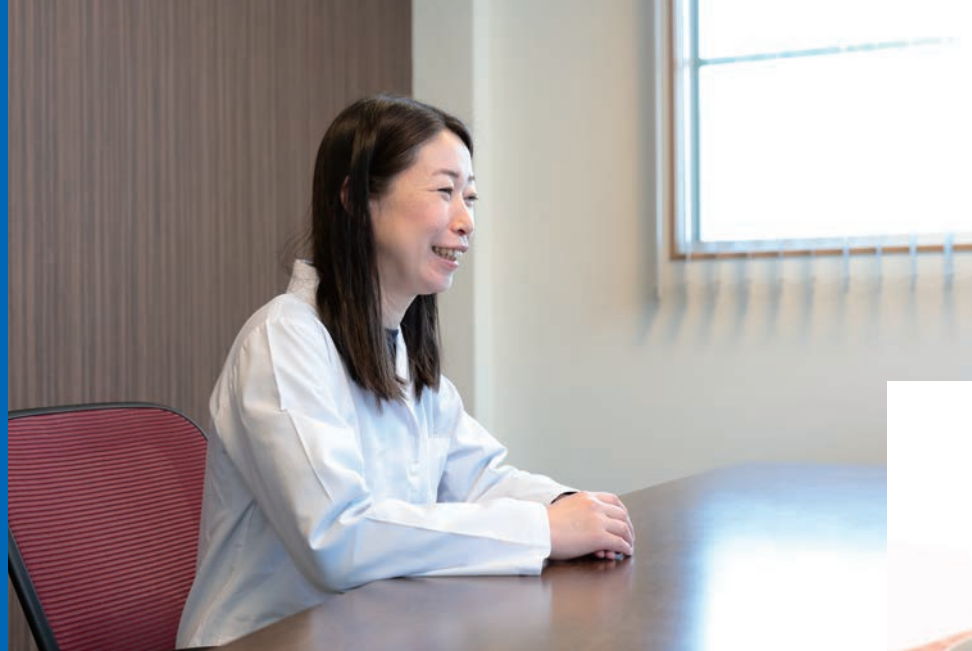
物がある。オリジナル商品『そふまる』の研究開発のために作られた工房で、社員でも立ち入ることができない者は限られているそう。10年以上にわたってプロジェクトに携わっている上田稚子さんが説明してくれた。

『そふまる』は弊社が独自開発した、市販のやわらか食です。食品に酵素を浸透させることで、元の素材とほぼ同じ見た目のままに、歯ぐきや舌でつぶせる程度の柔らかさを実現しています。

さばの塩焼きやハンバーグなどの定番メニューを約20種ご用意しているほか、お正月に大人気のソフトもちや、最近ではお弁当の販売も始まりました。どれもオンラインショップでお買い求めいただけます。」

上田さんの説明に、同社の代表取締役社長であり、『そふまる』研究開発プロジェクトのリーダーでもある清水克能（かつよし）さんが続ける。

「開発の発端は、2005年に遡ります。給食サービスの質向上に行き詰まっていたとき、秀華苑の運営を通じて、刻み食やミキサー食の喫食率の低さ、誤嚥性肺炎の疾病率や死亡率の高さなど、利用者さんたち



「『そふまる』は柔らかさを実現するため、さまざまな条件で研究を繰り返しています。どの酵素を、どのくらいの量、どのように使うか……詳細は企業秘密です（笑）。」と笑う上田さん（上）。



の目線がデータを通して見えてくるようになったんです。

食事は、口に運ぶ前の先行期というタイミングで、それが食べ物であるかどうか、硬さはどうか、口に入れることができる大きさか、などを過去の記憶と照らし合わせながら判断しています。

ところが、刻み食だと原型が分かりません。高齢の方、特に認知症の方は先行期の認識が上手く行かず、嚥下や咀嚼に支障をきたすことがある。そこで、料理の見た目を保ったまま柔らかくできないだろうか、と考えました。それが『そふまる』の始まりです。」

発売は2005年。実に8年の月日を費やした商品は、今でもブラッシュアップを続けているのだと、上田さんは言う。

「発売後も味や食感の改善のために、常に研究を続けています。今後は、単に柔らかいというだけでなく、塩分を抑えたりタンパク質を補ったり、例えば『腎臓病に対応したお弁当』のような、健康増進などの目的に寄与する商品ラインナップを増やしていきたいです。

一度でも召し上がっていただければ、その魅力をお分かりいただける自信はあります。だからこそ、昨今ではコロナ禍への対応に苦慮しています。従来は展示会などの大型イベントに出展していましたが、今は軒並み中止となり、試食で良さをお伝えする機会が少なくなりました。実食の機会を創出することが課題です。」

みんなで決めて、みんなで実行する

内田さんも上田さんも、各々の仕事に対して高い当事者意識を持ち、自ら課題を見定めて自発的に取り組んでいる様子が伺えた。この社風は、清水社長のリーダーシップによって生まれたものなのだろうか。

「私がガンガン引っぱ張っていくよりも、みんなで一緒にやっていく、という風土づくりを重視しています。役員、管理職などさまざまな職種はありますが、それは上下関係を示すものではなく、役割が異なるだけなんです。社長も役割の一つに過ぎません。みんなが各々の務めを果たすことが大切なんです。

だから社屋の内装も、ロゴも、パンフレットもホームページも、すべ



毎年9月ごろから次期の経営方針を作り始め、3月までかけて各部署と内容を詰めていくという。「1冊の冊子にまとめられた方針書は常に持ち歩いて、この4月に作ったばかりなのにもうボロボロです(笑)。」と、清水社長。

て社員たちが企画していますし、弊社の事業の根幹である基幹系情報システム(ERP)も、自分たちで開発に参画しました。ERPによって、弊社が保有するさまざまな情報を連携して分析することが可能になり、今では営業、研究、販売管理、見える化、全てにおいてERPが欠かせません。

ほかにも、社員が自主的に立ち上げたプロジェクトは多数あります。中でも良かったのは『職場見守り隊』ですね。会社として、労災は絶対に起こさないようにしなければならぬ。『職場見守り隊』は、労災を未然防止するために立ち上げられた現場チェックの取り組みです。

最近ではコロナ禍による社員間のコミュニケーション不足を補うため、社内ネットワークでお互いに『いいね!』を付けて褒め合う仕組みを作ったり、新入社員の歓迎会をオンラインで行ったり、そういった企画も社員たちが自発的に進めてくれています。

一方で私が考える社長の役割は、3つほどに絞って挙げます。

1つ目は経営方針の基礎をつくること。弊社では今、九年間を一サイ

クルとして経営計画を立てるようにしています。「守破離」という言葉があります。守・基本を身につける。破・応用力を高める。離・独自の能力を生み出す。それぞれ3年ずつ、計9年です。始めたのが2007年なので、2015年までが一サイクルでした。今は二サイクル目の6年目、つまり破の3年目です。

それぞれのステージに応じて達成すべきことを各部門と膝を突き合わせ、何度も何度もやりとりをして目標に落とし込みます。

とても大変な工程ですが、従業員たちと足並みを揃えるためには必要不可欠です。弊社の基本方針は『おもてなしの心を持ち、笑顔で高品質のサービスを誠実に効率よく提供することにより、お客様の満足度・従業員の幸福・会社の成長を実現する。』。簡単に言えば、顧客満足(CS)と従業員満足(ES)を高めることで、利益を高めようという考え方です。ただ人によって捉え方が違うので、ピントを合わせる作業が必要なんですよ。

2つ目は、事業のあらゆる面を、可能な限り仕組み化、定量化、定性化すること。



仕入部（右）では、さまざまな受託施設に給食を提供するための食材を調達・発送している。
本社（左）には販売管理や総務など、管理機能を集約。

目標を達成するためにどんな成功要因（KSF）が必要か、それをどうやって測定するか。KSF、重要目標達成指標（KGI）、重要業績評価指標（KPI）の3つをどうやってみんなで共有するか。あるいは、指標に基づいた客観的な評価の仕組みをどうやってつくるか、などですね。

3つ目は、ESを高めることです。去年、コロナ禍による休業期間中も給与を100%保証しました。ESの土台があって、初めて会社のために頑張ろう、共に成長しようという気持ちが出てきます。ESへの取り組みの成果か、従業員の勤続年数は長く、特に育児休暇からの復帰は10年近く100%を維持しています。当社は管理職も偉そうじゃないというか（笑）、意見を言いやすい雰囲気があるので、できるだけ本人の希望を叶えられるように努めているんだと思います。」

基本方針と守破離を元に 論理的な計画を立案

「2周目のサイクルが終わる2024年までに、CS・ES・利益を高めること。これが現時点での

最重要事項です。弊社ではこれまでに1〜2回の顧客満足度アンケートを取っていましたが、今は年4回取っています。すでに満足度は90%を超えています。2024年までに97%を超えたいと思っています。そのために我々がすべきことは何かを考えています。

以前、我々はビジネスを全国展開していたことがありました。しかしお客様にご満足いただくには、物理的な距離の近さも大切です。そこで、営業範囲を拠点から50km以内、あるいは車で1時間の中に限定し、手広さよりも密度を上げること、CSを向上させることができました。

また、物理的な距離の近さ以外にも、生産性向上やデジタルトランスフォーメーションなど、CS向上の切り口はまだまだあると思います。

従来の問題解決（ソリューション）型ビジネスモデルから、さまざまなことをデータとして蓄積し、定量化・定性化することで、給食事業をイノベーション型モデルへと転換する。2024年を終える頃に、その未来が明確に見えていることを期待しています。」



名阪食品 株式会社

【本社】

〒633-0065

奈良県桜井市大字吉備452-7

電話 0744-43-9090

総従業員数 1,971名

（男 218名・女 1,753名 パート従業員含む）

※令和3年4月現在

※室内での取材は基本的にマスクを着用いただき、撮影時のみマスクを外していただきました。



2021年度・理事会、 定時総会が再び中止

新型コロナウイルス感染症拡大で昨年度に続き
理事会、総会ともに書面評決で実施

定時総会は例年行われてきた明治記念館が改修工事による閉館となっているため、今年度は広大な庭園に囲まれたHOTEL椿山荘TOKYOでの初開催を予定していました。

2019年12月、中華人民共和国湖北省武漢市で「原因不明のウイルス性肺炎」として最初の症例が確認されて以降、1年半あまりが経過しておりますが、終息することなく、変異株が全国に拡大蔓延し、3回目の緊急事態宣言が発令されるなど、行動制限に厳しさが増えています。

イベント開催の配慮、開催会場の検討等開催の必要性にも検討が求められ、当協会として5月の定時理事会及び定時総会を全て書面評決による決議としました。

定時総会の議案については、全会員の同意が得られ決議されました。

なお、第6号議案として提出された役員の選任について、北日本支部の嘉藤田章博理事（(株)エム・エム・ピー）の推薦があり、また、監事の山岡直方氏の辞任に伴う後任として大西博史監事（一富士フードサービス(株)）が推薦され、役員の選任については総会の決議により選任されることが必要であることから、全役員が承認され決議しました。また、業務執行理事（副会長及び専務理事）が引き続き承認決議されました。役員名簿等は別紙（次ページ）以降をご覧ください。

なお、任期は2022年5月の総会終結までとなります。



(公社) 日本メディカル給食協会 三役名簿 2020年5月～2022年5月

役 職	氏 名	会 社 名	支 部 長
会長	山本 裕康	メーキュー(株)	
副会長	平井 英司	(株)日総	北日本支部長
副会長	落合 順	(株)グリーンハウス	関東信越支部長
副会長	岩崎 史嗣	(株)トモ	東海北陸支部長
副会長	田村 隆	淀川食品(株)	近畿支部長
副会長	山口 昭文	(株)ホームラン・システムズ	西日本支部長
副会長	中村 勝彦	富士産業(株)	総務・公益・広報委員会委員長
専務理事	千田 隆夫	(公社) 日本メディカル給食協会	
相談役・理事	吉田 憲史	(株)九州フードサプライセンター	学術衛生委員会委員長

(2021年5月21日)

(公社) 日本メディカル給食協会 役員 (理事・監事) 名簿 2021年5月～2022年5月

支 部	役 員	氏 名	新・再任別	会 社 名
北日本 (4名)	理 事	嘉藤田章博	新任	(株)エム・エム・ピー
	理 事	高橋 一馬	再任	(株)紅谷
	理 事	田上 政行	再任	(株)エムズフード
	理 事	平井 英司	再任	(株)日総
関東信越 (10名)	理 事	池田 直人	再任	(株)LEOC
	理 事	落合 順	再任	(株)グリーンハウス
	理 事	佐藤 好男	再任	シダックスフードサービス(株)
	理 事	菅井 正一	再任	日清医療食品(株)
	理 事	中村 勝彦	再任	富士産業(株)
	理 事	西 剛平	再任	(株)レバスト
	理 事	久田 和紀	再任	フジ産業(株)
	理 事	馬淵 祥正	再任	(株)馬淵商事
	理 事	脇本 実	再任	ハーベスト(株)
	理 事	若生 喜晴	再任	(株)ニッコクトラスト
東海北陸 (5名)	理 事	岩崎 史嗣	再任	(株)トモ
	理 事	西脇 司	再任	日本ゼネラルフード(株)
	理 事	古谷 博義	再任	(株)ウェルビーフードシステム
	理 事	松尾 隆之	再任	トーカイフーズ(株)
	理 事	山本 裕康	再任	メーキュー(株)
近 畿 (6名)	理 事	小笠原力一	再任	(株)ニチダン
	理 事	米谷 伸行	再任	(株)日米クック
	理 事	田所 伸浩	再任	(株)魚国総本社
	理 事	田村 隆	再任	淀川食品(株)
	理 事	野々村禎之	再任	ウオクニ(株)
	理 事	山下 史朗	再任	(株)東紅給食
西日本 (4名)	理 事	安里 盛一	再任	(株)日本ユニテック
	理 事	二神 良昌	再任	四国医療サービス(株)
	理 事	山口 昭文	再任	(株)ホームラン・システムズ
	理 事	吉田 憲史	再任	(株)九州フードサプライセンター
事務局 (1名)	専務理事	千田 隆夫	再任	(公社) 日本メディカル給食協会
計 30名				
監 事 (2名)	監 事	大西 博史	新任	一富士フードサービス(株)
	監 事	川原 丈貴	再任	(株)川原経営総合センター
計 2名				

(2021年5月21日)



委員会担当役員等名簿

(2021年5月21日)

委員会名	委員長	委員	委員	委員	委員
総務・公益・ 広報委員会	中村 勝彦 副会長	久田 和紀 理事 (フジ産業(株))	西 剛平 理事 (株)レバスト	鈴木 潮 (富士産業(株))	
学術衛生委員会	吉田 憲史 相談役・理事	安里 盛一 理事 (株)日本ユニテック	池田 直人 理事 (株)LEOC	兼田 敏郎 (有)ラ・ココット	柴田 紘二 (株)九州フードサブ ライセンサー
技術研究委員会	山口 昭文 副会長	佐藤 好男 理事 (シダックスフードサービス(株))	二神 良昌 理事 (四国医療サービス(株))	脇本 実 理事 (ハーベスト(株))	飛田 敦 (学法) 中村学園事業部
調査・制度研究 委員会	岩崎 史嗣 副会長	西脇 司 理事 (日本ゼネラルフード(株))	古谷 博義 理事 (株)ウェルビーフードシステム	松尾 隆之 理事 (トーカイフーズ(株))	
障がい者 雇用促進委員会	田村 隆 副会長	小笠原力一 理事 (株)ニチダン 米谷 伸行 理事 (株)日米クック	田所 伸浩 理事 (株)魚国総本社 野々村禎之 理事 (ウオクニ(株))	山下 史朗 理事 (株)東紅給食	
栄養士委員会	平井 英司 副会長	嘉藤田章博 理事 (株)エム・エム・ビー	高橋 一馬 理事 (株)紅 谷	田上 政行 理事 (株)エムズフード	
災害支援委員会	落合 順 副会長	馬淵 祥正 理事 (株)馬淵商事	若生 喜晴 理事 (株)ニッコトラスト		
外国人技能実習 委員会	菅井 正一 理事	若生 喜晴 理事 (株)ニッコトラスト 二神 良昌 理事 (四国医療サービス(株)) 渡邊 大介 (株)日総	角田 大輔 (日清医療食品(株)) 詫 智彦 (富士産業(株)) 外山 友之 (メーキュー(株))	宮崎 達之 (日本ゼネラルフード(株)) 鶴留 光広 (淀川食品(株)) 飛田 敦 (学法) 中村学園事業部	

支部役員名簿

(2021年5月21日)

支 部 名	支 部 長	副 支 部 長	都道府県別
北日本支部	平井 英司 副会長 (株)日 総	高橋 一馬 理事 (株)紅 谷	北海道・青森・岩手・秋田・山形・宮城・ 福島(1道6県)
関東信越支部	落合 順 副会長 (株)グリーンハウス	馬淵 祥正 理事 (株)馬淵商事	茨城・栃木・群馬・埼玉・東京・千葉・神奈川・ 新潟・山梨・長野(1都9県)
東海・北陸支部	岩崎 史嗣 副会長 (株)ト モ	古谷 博義 理事 (株)ウェルビーフードシステム	富山・石川・岐阜・静岡・愛知・三重(6 県)
近畿支部	田村 隆 副会長 (淀川食品(株))	野々村禎之 理事 (ウオクニ(株))	滋賀・福井・京都・大阪・兵庫・奈良・和 歌山(2府5県)
西日本支部	山口 昭文 副会長 (株)ホームラン・システムズ	安里 盛一 理 事 (株)日本ユニテック	鳥取・島根・岡山・広島・山口・徳島・ 香川・愛媛・高知・福岡・佐賀・長崎・ 熊本・大分・宮崎・鹿児島・沖縄(17県)



(公社) 日本メディカル給食協会栄養士委員会幹事名簿

(2021年5月21日)

幹事長		
北日本	竹本満寿美	(株)LEOC
関東信越	吉田美和子	(株)グリーンヘルスケアサービス
東海北陸・総括幹事長	山田 千晶	日本ゼネラルフード(株)
近畿	藤井美奈子	淀川食品(株)
西日本	矢野 明子	四国医療サービス(株)シンセイフード事業部

幹事		
北日本	秋葉 琴乃	(株)日総
	門間 弘子	(株)紅谷
関東信越	石橋 直美	(株)レパスト
	佐藤 愛	(株)ニッコトラスト
	竹原布美子	富士産業(株)
	川島 孝子	シダックスフードサービス(株)
	中村佐多子	日清医療食品(株)
	山本奈津子	(株)馬淵商事
東海北陸	平岩 知樹	メーキュー(株)
	松田有希子	(株)トモ
近畿	田中 良美	(株)日米クック
	吉川友紀子	(株)ニチダン
西日本	田上 智美	(株)九州フードサプライセンター
	古川 智子	日清医療食品(株)



理事会報告

2020年度第5回理事会

日 程 2021年3月26日（金）

フォレストテラス明治神宮

■ 審議事項

- ・ 2021年度事業計画
 - ・ 2021年度収支予算
 - ・ 講習会等料金の改定
 - ・ 監事辞任
 - ・ 2021年度定時総会の日程
 - ・ 正会員、賛助会員の入会
 - ・ 2021年度海外視察調査（第29回）
- 上記についてすべて決議・承認された。

■ 報告事項

- ・ 第42回フード・ケータリングショー
- ・ 正会員、賛助会員の退会
- ・ 支部会報告
- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

■ 正会員、賛助会員の入会について

[正会員]

- ◇MKT食品株式会社
代表取締役 小杉 知明
新潟県南魚沼市浦佐5580

[賛助会員]

- ◇株式会社フードケア
代表取締役 竹内 豊
神奈川県相模原市緑区橋本4-19-16 OHGビル
- ◇ソフトム株式会社
代表取締役 山科 俊治
東京都文京区大塚2-1-9 茗荷谷大矢ビル3階

■ 正会員、賛助会員の退会について報告

[正会員退会]

- ・ 有限会社肉の片山（2021年3月31日付）
- ・ 株式会社エフエムフードサービス（2021年3月31日付）
- ・ 株式会社日京クリエイト（2021年3月31日付）

[賛助会員退会]

- ・ PACIFIC企業創造協同組合（2021年3月31日付）

2021年度第1回理事会

日 程 2021年4月20日（火）

WEB会議

■ 審議事項

- ・ 2020年度事業報告
- ・ 2020年度収支決算報告
- ・ 2020年度監査報告

- ・ 理事の選任
 - ・ 正会員の入会
- 上記についてすべて決議・承認された。

■ 報告事項

- ・ 第34回管理栄養士国家試験合格状況
- ・ 2021年度定時総会の日程（特別講演、懇親会中止）

■ 正会員の入会について

[正会員]

- ◇WJUフードシステムズ株式会社
代表取締役 本間 弘行
東京都新宿区西新宿7-18-5 VORT西新宿
- ◇キョウワプロテック株式会社
代表取締役 吾妻 学
福島県福島市五月町3番20号

2021年度第2回理事会

日 程 2021年5月21日（金）

書面評決

■ 審議事項

- ・ 理事の専任
 - ・ 代表理事（会長）及び業務執行理事（副会長及び専務理事）の選任
 - ・ 各委員会委員の選任
 - ・ 栄養士委員会幹事選任
 - ・ 正会員、賛助会員の入会
- 上記についてすべて決議・承認された。

■ 報告事項

- ・ 第14回治療食等献立・調理技術コンテストの実施要項
- ・ 管理栄養士国家試験合格者
- ・ 正会員の退会
- ・ 2022年度診療報酬改定に係る入院食事療養費の見直し要望

■ 正会員、賛助会員の入会について

[正会員]

- ◇株式会社ホーユー
代表取締役 山浦 芳樹
広島県広島市中区舟入本町17-1

[賛助会員]

- ◇株式会社ネスター
代表取締役 加藤 令
愛知県大府市北崎町大清水4-1

■ 正会員の退会について報告

[正会員退会]

- ・ サンケータリング株式会社（2021年4月30日付）

受託責任者を訪ねて。

no.28



■株式会社慶金 給食部門
総合福祉センター
千光士 義寛さん
せんこうし よしひろ
キセキレイの里

Q1 この事業所ではいつから受託責任者を務めていますか？

令和3年1月より務めさせていただいております。

Q2 事業所の従業員数は何名ですか？

現在13名在籍しています。養護老人ホーム（定員80名）とケアハウス（定員50名）の複合施設入所者様のお食事を提供させていただいています。

Q3 職場での業務内容や、どのように人員等の管理を行っているかを聞かせてください。

責任者として主に、食事提供時間までのタイムキーパー役と、食事における事故を起こさないように細心の注意を払い、各スタッフの体調管理やメンタル面の变化に配慮しています。

Q4 仕事をしていて、大変なことは何ですか？

前職では外食産業での調理をしており、令和2年より初めて高齢者施設での調理現場を目の当たりにし、少々戸惑いましたが、ベテランスタッフ方の協力をいただきながら日々務めさせていただいております。

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか？

日々の献立に沿った調理作業に際し、繁忙時での作業遅延や事故が起これないようスタッフ一同に注意喚起し、衛生管理も自ら率先して行っています。

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか？

高齢者の方々の食事提供をする上で、人の命を預かる気持ちを重視して日々取り組んでいます。

Q7 委託先の責任者、または担当者とのようにコミュニケーションをとっていますか？

委託先の施設栄養士様とは毎朝のミーティングの同席及び、月に一度の定例給食会議に参加をし、申し送りを怠らないようにしています。

Q8 社内、病院との連絡体制はできていますか？

責任者を任されてまだ日が浅く、社内や施設側との連絡体制は粗削りではありますが、少しでも信頼関係が構築出来るよう、少しの疑問や不安が残らないよう、報連相を堅密に行っています。

Q9 現場で気を遣うことはどんなことですか？

施設利用者様に喜んでいただけることを常に意識し、事故の無い安全で安心な食事を心がけています。

Q10 受託責任者には相当の経験、知識が必要ですが、特にどんな知識が必要ですか？

日々の献立に対し、献立への理解と繁忙時での的確な指示。各スタッフの能力を把握し、常にイレギュラーに対応出来るよう自身にゆとりをもたせながら業務を行うことだと思います。

Q11 自分が責任者になって変わったことは何ですか？

一つの仕事だけに集中せず、常に周りに気を配ること。すべての作業工程を理解し、いつでも説明や補助が出来るように努めること。

Q12 現場スタッフや同じ受託責任者の方々へのエールをお願いします。

どのような環境であれ、食事を召し上がる方からの笑顔をいただくことには代わりありません。現状に満足せず、常に向上心を絶やさず日々取り組んでいきましょう。



衛生点検員がチェックする ポイントをご紹介します ～調理器具の洗浄・消毒・保守管理について～



【調理器具は洗浄消毒を行い、汚れや洗い残しが無い】

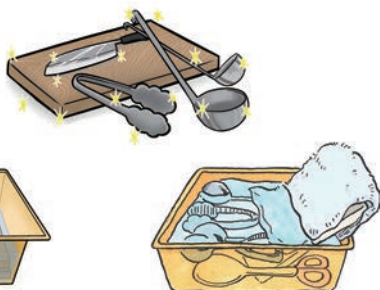
※まな板は黄ばみ・黒ずみもない

衛生点検では器具の衛生管理状況として、食品残渣や汚れを確認します。特に汚れを落としにくい器具については洗い残しが無いかを確認します。ピーラーや缶切り、おろし金、ホイッパー等がそれにあたります。

洗い残しが見られる器具は管理しやすい素材や形状のものに交換することも提案します。洗浄しにくいもの、洗い残しや汚れが溜まったものは、消毒も十分に効果が出ない場合もあります。



良い例



適切に洗浄されており定期的に殺菌
(漂白など)を実施している

悪い例



汚れがある(まな板は黄ばみ黒ずみも含む)

【保管されている調理器具は乾燥しやすく、 汚染を受けないように保管している】

衛生点検では、周囲から汚染を受けにくい場所で乾燥しやすいように保管されていることを確認します。代表的な悪い例として「まな板の重ね保管」、「ボウル等水たまりがある状態」での保管が挙げられます。細菌類は増殖する際に水分を利用するため、乾燥しにくい状態の場合、細菌類を増やしてしまう恐れがあります。実際に拭き取り検査では、細菌が多く検出されることもあります。調理器具は水を切って、まな板は重ねず保管してください。

また、衛生点検でよく注意する点として包丁を壁と棚の隙間で保管していたり、まな板を壁に立てかけて保管している場合などがあります。壁や床などから影響を受けないように保管しましょう。



良い例

- ・調理器具が乾燥しやすい保管
(洗浄後重ねず保管・水を切っている等)
- ・壁等からの汚染を受けないように保管



悪い例

- ・調理器具が乾燥しづらい保管
(洗浄後重ねて保管・水が溜まっている等)
- ・壁等から汚染を受ける保管

【 使用している調理器具に劣化・破損がない 】

調理器具は基本的に毎日使用するため、徐々に劣化していきます。劣化・破損した調理器具をそのまま使用すると、洗浄・消毒が十分に行えないことや、破片が異物混入の原因となる場合があります。

まずは劣化・破損している調理器具がないか確認しましょう。衛生点検では包丁の先端の欠け・刃こぼれ、容器の割れ、ザルの劣化を多く見かけますので、その点を注意して確認しましょう。

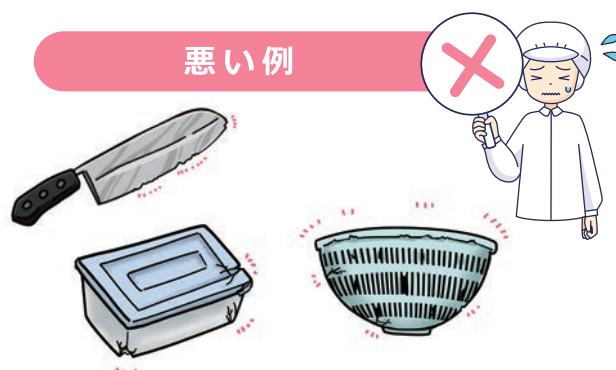
劣化・破損箇所を確認した段階で、新しいものに交換をしてください。(必ず責任者が把握しておきましょう)

このような確認を定期的の実施することで、耐用期間を過ぎた調理器具を早期に見つけて交換することができます。調理器具を使用する際や洗浄後棚に戻す時に実施し、日常的な気付きの機会とすることを当社は推奨しておりますので、ぜひ参考にしてください。



良い例

- ・劣化、破損の際すぐ使用不可としている
- ・定期的にチェックしているか



悪い例

- ・劣化、破損がありそのまま放置
- ・定期的にチェックを行っていない

食に関わるすべての現場に

ユニフォームでサポート

- 給食事業 -
病院・介護施設



**FOOD
FACTORY PRO**

食品工場・給食事業向け
ユニフォームカタログ



SerVO

飲食・総合サービス向け
ユニフォームカタログ



食品工場



飲食サービス



日本メディカル給食協会賛助会社



おもてなしの心を廻らせる

株式会社 サーヴォ

東京都中央区日本橋大伝馬町 11-8
フジスタービルディング日本橋 8F
TEL : 03-6861-8401

<https://www.servo-uni.com>



夏の空と水辺

Photo by
吉田 雄次 Yuji Yoshida
(セントラルキッチン研究所 所長)

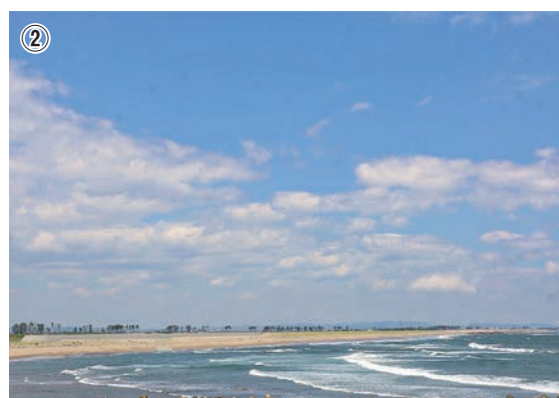


①『赤川花火大会』山形県鶴岡市

赤川花火大会は、赤川の河川敷で行われる花火競技会です。2014年には日本の花火ベスト10に入りました。全国トップクラスの花火師が競い合う「全国デザイン花火競技会」、「市民花火」、打ち上げ幅700mをフルに使う「エンディング花火」は、臨場感にあふれ圧巻です（2015年8月）。

②『青空と海』宮城県名取市ゆりあげ関上の浜

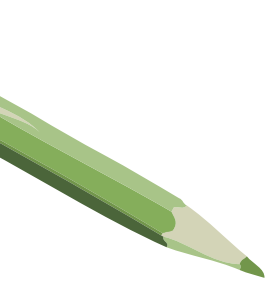
東日本大震災（2011年3月11日）で900人の方が犠牲となり、壊滅的となった関上の町。私は何回もこの地を訪れ、写真を撮ってきました。災害時の浜は、ゴミの山。昨年から、ようやく防波堤には散歩に訪れる家族連れや釣り人の姿がみられます。青空と波寄せる浜の景色が美しく、シャッターを切りました（2020年6月）。



③『伊豆沼のハス』宮城県栗原市・登米市

栗原市と登米市にまたがる「伊豆沼・内沼」は、白鳥の飛来地として有名な沼です。夏には湖面いっぱいに咲き誇るハスの花を間近に見ることができ、開花時期に合わせて「はすまつり」が開催されます。早朝に咲き、昼には閉じる習性のため、満開の花を見るには午前中に遊覧船に乗るのがベストです！（2016年8月）





編集後記

「日本人のころ」

雨にも負けず
風にも負けず
雪にも夏の暑さにも負けぬ
(中略)
皆にデクノボーと呼ばれ
誉められもせず 苦にもされず
そういう者に
私はなりたい

詩人 宮澤賢治の詩「雨ニモマケズ」の一説です。

私は、賢治と同じ、岩手県花巻市で生まれ育ちました。この詩は、小中学生の頃、大勢の悪友たちと度々一緒に誂んでいた、こころに残る、忘れがたい詩です。思い出したのは、今年4月12日(日本時間)にマスターズで優勝した松山英樹さんが、優勝トロフィーを受け取った映像を見た時でした。

最終ホールのピン(旗ざお)からフラッグを外すのは、優勝者の恒例行事なのですが、松山さんのキャディー早藤将太さんは、黄色のフラッグを取り外してピンをカップに挿したあと、帽子を取ってコースに一礼しました。その場面は世界中から「ゴルフ、いやスポーツで最も美しい場面」と称賛され、多くのメディアから「胸が熱くなった」とも報じられました。日本国内で、ラウンド前後にコースに向けて一礼する選手は、国内では必ずしも珍しいことではありません。会場が優勝直後の興奮で包まれている中で自然に出た振る舞いが、国内外で反響を呼び、認められたことが、素晴らしいと思いました。

当の早藤キャディーは「特別の感情はありませんでした。ただ、ありがとうございます。という気持ち」と日本のメディアに語ったとのことでした。

マラソンランナーが42.195kmを走り終え、ゴール直後に後ろを向き、走り終えたコースへ向かって一礼している姿も、テレビの画面でよく見かけます。実際、小学生の頃から、私たちは授業の前後に一礼し「礼に始まり、礼に終わる」と教育されてきました。普段の生活姿として自然に現れた結果なのではないでしょうか。

もう一つ、壁に掲げて私が日々目にしているイチロー選手の言葉があります。

壁というのは できる人にしかやってこない
超えられる可能性がある人にしかやってこない
だから 壁があるときはチャンスだと思っている

オリンピック・パラリンピックの開催が予定される7月。この号が発刊されている頃には、コロナ禍が収束に向かい、壁を超えて心から応援できることを期待しています。

最後に、社会人となってから日々目標としてきた山本五十六の格言を紹介し、まとめたいと思います。

やってみせ 言って聞かせて させてみて
誉めてやらねば 人は動かじ

話し合い 耳を傾け 承認し
任せてやらねば 人は育たず

やっている 姿を感謝で見守って
信頼せねば 人は実らず

隆夫



医療関連サービスマークは

安心と信頼の目印

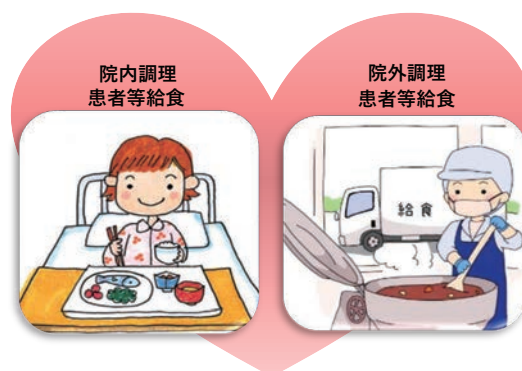


医療法第15条の3第2項及び同法施行令第4条の7第2号で、医療機関の管理者は病院における患者、妊婦、産婦又はじょく婦の食事の提供の業務を委託しようとするときは、当該業務を適正に行う能力のあるものとして厚生労働省令で定める基準に適合するものに委託しなければならないと規定しています。

医療関連サービス振興会では、医療関連サービスの健全な発展に資することを目的として「医療関連サービスマーク」の認定を年3回（6月、10月、2月）行っております。

サービスの提供体制等として

- ① 組織・管理運営に関する事項
- ② 従事者の教育・研修に関する事項
- ③ 従事者の健康管理に関する事項
- ④ 施設・設備及び食器に関する事項
- ⑤ 従事者の勤務状況、業務日誌等の記録に関する事項
- ⑥ 業務案内書、標準作業書に関する事項
- ⑦ 患者・家族との対応に関する事項
- ⑧ 代行保証に関する事項



について、厚生労働省令で定める基準にさらに良質で安定したサービスの提供に必要な要件を加えた独自の「認定基準」を定め、**基準を満たす事業者（院内調理）・調理加工施設（院外調理）**に対し、**医療関連サービスマークの認定を行っています。**

サービスマーク認定については次の体制で運営しています

- ☒ **充実した認定基準、調査・審査体制**
 - ・ 専門家による実地調査と改善指導も行う調査体制。
 - ・ 医療関連団体等の有識者で構成する第三者評価による厳格な認定審査。
- ☒ **さらなるレベルアップを目指して…**
 - ・ 法令改正や社会情勢・環境等の変化に伴い、新しい要件の追加など適時見直し改善。
 - ・ 3年毎（新規は2年）の厳格な審査により認定を更新。
- ☒ **サービスマーク活用のメリット**
 - ・ 委託先の適否を判断する有力な手段。
 - ・ 安定的で良質なサービスの確保。

※サービスマーク認定事業者の最新情報は、当振興会HP（<https://ikss.net>）でご覧になれます。

※「医療関連サービス NAVI」（<http://www.medos-navi.or.jp>）では、医療関連サービス事業者の詳細な情報を提供しています

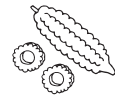
一般財団法人 医療関連サービス振興会

〒102-0073 東京都千代田区九段北1丁目11番11号 第2フナトビル3F

TEL：03（3238）1861（代） FAX：03（3238）1865



原稿募集



機関誌「笑食改善」は、会員の皆様からのご原稿を募集しています！

募集テーマ

- 写真募集** 研修レポート（お写真と研修内容400字）
- 写真募集** 我が社の行事食・特別食（お写真とレシピ紹介400字）
- 川柳** 募集テーマは「笑顔」「給食」「快活」「一膳」
- TOPIC** フードロスについて（〈発生抑制〉または〈再利用〉の実践報告 1,200字以内）
- 自由投稿** 「TOPIC」で取り上げてほしい課題についての考察（1,200字以内）
- 趣味を語る** 趣味にまつわるエッセイ（1,200字以内）+お写真1～2点

原稿書式など

◆原稿書式

Word形式の文書をE-mailで下記アドレスにご送付ください。お写真はできるだけ高解像度のものをお送りください

◆掲載の決定について

- ・表現や体裁、文字量の削減をお願いすることがあります
- ・個人を誹謗中傷する等公序良俗に反するもの、不正確・未確認な記述のあるもの、読者が理解困難である等、編集委員会が判断し、掲載をお断りすることがあります

◆原稿料

薄謝を進呈します

◆著作権

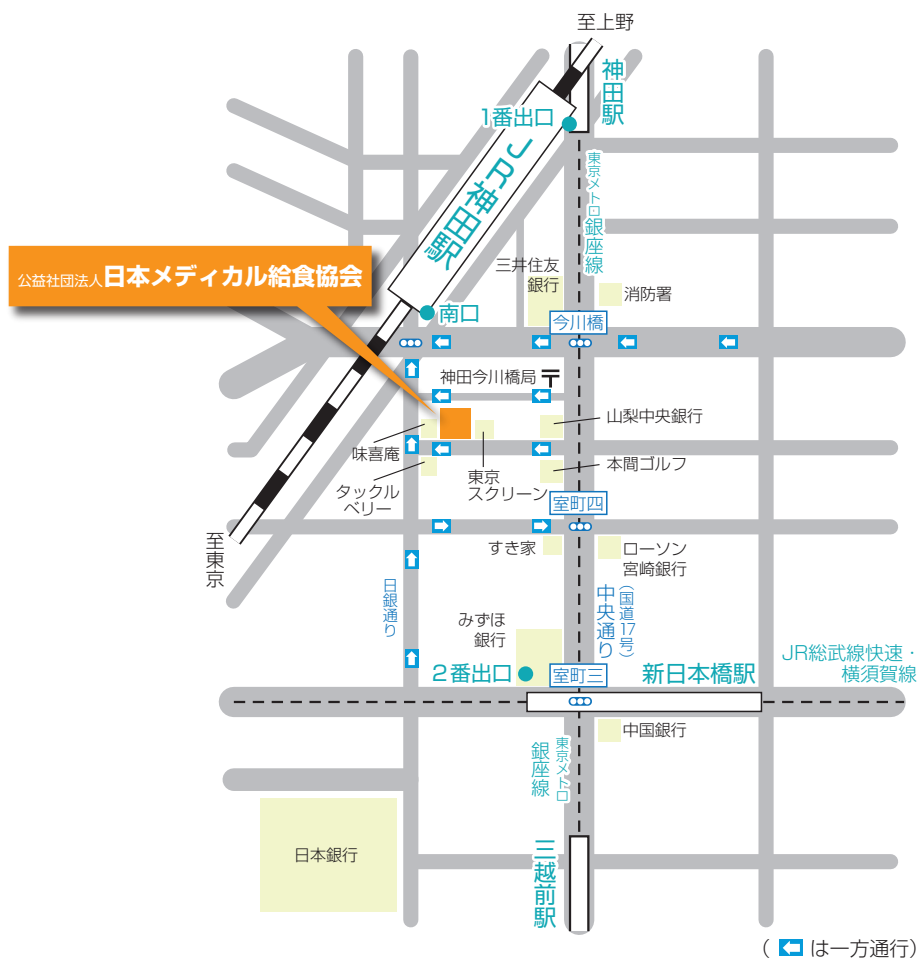
- ・他の著作物から図表等を転載する場合は、ご自身で転載申請を行ってください
- ・本誌に掲載された記事の全部、または一部を転載、または頒布される場合は、当協会の承認を必要とします

投稿先

（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

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 安全衛生管理 室長
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



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

(2021年7月発行)