

保育所給食調理業務に係る事故発生報告書

報告者	彦名保育園			園長	飯田 聡子		
発生年月時	令和 6 年 4 月 18 日 (木) 10 時 35 分						
発生場所	給食室			園長の所在	☒ 在園 ☐ 不在		
子どもへの提供	☒ 有 ☐ 無			喫食 (子どもへの提供有の場合)	☒ 有 ☐ 無		
責任の所在	保育園		製造業者		委託業者	☐	その他
内容	10 時 10 野菜コロッケを揚げ始める (20 個) 油 温度 170℃ 強火 しばらく放置 10 : 20 衣がはがれて中身が出てしまう (20 個×2 回) 40 個分 10 : 35 園長に報告に来る このままでは数が足りなくなるので、他業者のコロッケを使用する事を相談される。調理室の提案を支持し、アレルギー確認を行なう。 10 : 38 他調理業務施設にアドバイスを依頼。「更に温度を上げて、短時間で揚げてはどうか？」と言われ、やってみる→3 回目・4 回目は上手く揚がった。 10 : 53 業者に連絡し、追加で持ってきてもらえるか？聞くと 2 時間かかると言われる。業者からの追加は諦める。 11 : 04 他業者に、代替品「豚肉のコロッケ」を依頼 11 : 20 もも組に提供開始 (後半 揚げた分) 11 : 32 他業者から「豚肉のコロッケ」が届く すぐに揚げる作業を開始 11 : 52 すべて揚げ終わる 残りのクラスの園児と先生に提供終了 11 : 58 調理業務委託業者にも報告						
対応	・上手く揚げられなかった時点で、すぐに園長に報告に来た。対策として、追加でコロッケを調達する段取りも考えていて、すでに電話をしていたので、納入業者がダメでも他納入業者の応援で、切り抜けることが出来た。納品いただいた業者には感謝したい。 ・すぐに、仲間に助けを求めて、アドバイスをもらったので、後半のコロッケはきちんと揚げる事が出来た。						
原因	・揚げ油の温度が低かった為だと、思われる。						
今後の対策等	・仲間からの応援や、直接のアドバイスがあり、チーフも落ち着いて対応できていた。経過記録の提出も速やかで、原因分析も早く、すぐに気持ちを切り替えて、残りの調理業務に集中していた。落ち着いて行動できていたので、引き続き 良いチーム力 (調理業者内、調理室内) で失敗を糧にして、今後も頑張ってもらいたい。						

*添付書類 (写真以外) 有 無

*時系列で報告してください