

全日赤



給食問題対策委員会ニュース

No2008-06

2009.07.01

このニュースは全日赤のホームページでも見られます <http://www.zennisseki.or.jp/>

唐津で労働局が「偽装請負」の是正指導

唐津赤十字病院の栄養課では、職員と下請け社員が混在して働いていましたが、今年4月より指揮命令を一本化するために、日赤職員を請負会社に出向させる形態で全面請負を強行実施しました。組合員は出向に応じなかったため、業務区分をしたものの指揮命令が不明確な状態となりました。また出向した職員の賃金は、病院が負担することから請負会社の全額費用負担に反すること。機材の双務契約がなされていないことなど偽装請負であることを単組は労基局に訴えていました。

6月10日の単組団体交渉で病院は「労働局とも相談しており、是正すべき点があることを指導された。指示系統を明確にすること。請負会社の全額負担とすること。特に人件費について指摘された」ことを明らかにしました。労働局に提出する改善策を組合にも提示するよう求めるとともに、法律を守るといっているのであれば全員直接雇用とするべきであることを追及しました。

おばんざい

一丸となって

パンネーム ギソーぼうず

今回 ギソーぼうず 2 回目の説法です。よろしくお願ひします。

3月に開催しました第9回給食部門全国交流集会には多くのみなさんに参加していただきまして、ありがとうございました。毎年開催しています給食部門全国交流集会のメインイベントでもあります調理実習では、クッキングスクールみたいに、みんなで楽しくワイワイとやっています。材料が足りないなどの数々のハプニングがあったりとご迷惑をおかけしていますが、対策委員の皆さんの手作りの会ですので調理実習=勉強会=めんどくさい、重苦しいなんてことは決してありませんよ。白衣、白帽はもちろんいりませんし、クッキングスクールみたいに老若男女問わず、かわいいエプロンと三角巾とスリッパで気軽に楽しくクッキングしましょう。次回はもっとたくさんの全国の皆さんにお会いできますように企画したいと思ひますのでご参加よろしくお願ひします。

さて、現在どこの病院、施設でも行っている嚥下食ですが、富山では嚥下食をよりステップアップしたソフト食を実施しています。ですが簡単にソフト食を実施できたわけではありませんでした。ある日、ソフト食を実施していきたいと係長から告げられて、まだソフト食とは課内全員どんな物なのか見たことも聞いたこともありませんでした。係長が試作を作ってくれました。蓋を開けると中は普通のビーフシチューでした。肉、野菜も形もあるし食べると口の中ですりつぶして味も美味しいしびっくりしました。しかし作り方を聞いたら大変だな～ってみんなが一声にいりました。「人員不足だし時間もないのに出来るはずがない無理」とみんなが思いました。なんとかみんなの協力で実施できるようになったのですが、しばらくしても「なんでこんな大変なことやらんとあかんのや」とやっぱり大変ですし文句もでました。じゃあ実際に患者さんが食べているところを見に行こうと訪問することになりました。患者さんはおいしそうに食べておられました。付き添いの家族の方は、今までの嚥下食は中々食べてくれなかったが、ソフト食になってからは完食するほどよく食べてくれます。と何度も何度も「ありがとう。ありがとう」と言われて、やっぱりやらなきゃあかと全員に意識改革ができました。それ以降文句を言う者は一人もいません。

新しい事をやることはすごく大変ですが、やる事により委託会社には負けない、正職員でないと出来ないという一生懸命がんばっている姿を病院にも患者さんにもアピールできると思ひます。これからは、病棟訪問や院内研修、院外研修などにどんどん参加して栄養課全員一丸となって、これ以上の委託化は進まないようがんばって行こうと思ひます。

最後にこれは、委託化反対の為にやるのではなく、あくまでも患者さんへのサービスの向上であると認識してやらなければいけないと思ひます。