### 全日赤



## 給食問題対策ニュース 2012.08.07

No2012-01

# 食の委託化反対で本社

7月18日(水)13:30から15:30にかけて日本赤十字本社医療事業部との労使協議会が行わ れました。その中で病院給食の委託化問題も議題とし、食の安全を守る為に業務委託反対 を訴えました。

さる7月7日から9日にかけて行われた全日赤定期全国大会におい て、長崎単組の林田さんより「給食現場の退職不補充が続いている。 事故が起こらないよう、人員増など本部の支援をお願いしたい」と の発言があり、かねてより予定していた本社医療事業部との労使協 議会での議題にして、調理師である林田さんにも参加してもらい、 現場の実態を訴えてもらいました。



#### ◎正職員が減り、非正規職員で補われている調理現場

現在、調理現場では正規職員が減り非正規職員が補充されているが、これにより残った 正規職員は、自分の仕事をしながら、退職した職員分の仕事を穴埋めし、更に新人教育も 行わなければならない状況である。その為、過酷な勤務体制や過剰な仕事に追われ、安全 確認の為のダブルチェック体制や誤配膳防止対策も見落としかねない実態です。

#### ◎調理現場委託化の問題点

委託会社は契約人数を揃えて送り込むだけで、調理作業に必要な知識や技術は、現場で すべて教育しなければなりません。しかし、教育し基本的な仕事を覚えても委託会社の都 合で移動させられ、また違う新人が送り込まれて来ます。その新人を教育しても移動して 違う新人が来るという悪循環が続きます。これ以外にも、委託が偽装請負となっていなが ら放置され続けている事や、委託職員の待遇も過酷な労働現場に対して時給がとても安く 雇用期間も不安定などの問題があります。

今後「給食の完全業務委託化」が進めば、正職 員は他の部署に異動を言われるか、委託会社に 出向を命じられるか、不安を感じる状態になっ てしまいます。本社のこれといった指導もなく、 完全委託になってしまった場合、委託会社どう しの価格競争により、病院給食の質と安全は守 られるのか。NSTや嚥下食などの良い制度も、 それに対応出来る技術と知識のある職員が居な ければ、対応出来ず、それにより日赤の治療に も影響を及ぼします。

#### 弁護士の見解

調理業務を行う事で雇用された者 は、調理業務がなくならない限り、 本人の合意なしに他部署へ異動され る事は出来ない。病院での患者給食 が無くなる事はない。全面請負にな っても調理業務はなくならない。ま た、日赤の就業規則には出向制度は なく、本人の合意なしには出来ない。

#### ◎要望に対する本社の対応

本社は委託の問題に対して、「正職員が必ずしも良いのか。正職員か非正規職員かは施 設で判断する事である。給与等待遇も施設長が決める事である。委託がすべて悪い訳では なく、委託会社や費用しだいである」と言ったので、全日赤は「委託化を指導しているのか」 と追及し、それに対し本社は「委託を積極的に推進してはいない」と答えました。