### 全日赤

# 給食問題対策ニュース

No2017-01 2017.08.17

## 病院給食は治療食! 直営原則の徹底と職員処遇の改善を

2017年7月8日(土)から10日(月)にかけて開催された全日赤第72回定期全国 大会における給食部門での発言を紹介します。

#### 下請けの実態!病院は『食』に責任を持て!

庄原単組の発言より

給食が委託になり2年3ヵ月が過ぎたが、問題が山積みである。まず食事の遅延、 6月は13回、最大で46分。病院栄養士への報告もなく、病院や委託会社の本部に も報告しようとしません。次に食事量が正しくない問題です。献立は日赤の栄養士 が作成して、材料の発注から配膳・食器の洗浄は委託会社が行っています。同じ グラムの食材を使用するよう指示があっても、一般常食、減塩食、糖尿病食の盛 り付け量が倍ほど違うことがよくあります。保育所にアレルギー食を出して小児科 受診になったこともあります。また下請け業者の発注ミスによる食材費の増加分20 O万円を病院に請求してきました。こうした状況を団交でも追及していますが、総務 課はクレーム対応をまったくしていません。『食』に対して無責任な姿勢を正し直 営復活に向け頑張ります。

#### 食事は元気になる源! 病院食を知ってほしい

長崎単組の発言より

病院給食で遅延はあってはならないことです。食事後の検査や治療に影響する ものです。食事は元気になる源です。人は点滴による強制栄養以外では、動植物 の命を「食べる」以外、命をつなぐことはできません。「病気を治療する」「病気 を予防する」という目的も担っておりとても大切な役割を担っています。

長崎では、依然として調理現場では、正規職員の補充はなく、求人も嘱託・臨 時の低い賃金では応募する者もいない状況が続いています。その ような状況でも、毎日3食、1回250食をつくり、一般食、軟 菜食と高血圧食、糖尿病を始めとする治療食で簡単に分けても2 O種類、嚥下食や流動食、アレルギー食など細かく分けると1回 の食事で40種類あまりにもなります。病院の職員にも食の大切 さやどのような環境で提供されているかを知ってもらいたい。



#### 全国集会のご案内

11月19日(日)~20日(月) 全日赤「第22回給食問題対策全国交流集会」(東京)

11月25日(土)~26日(日) 医労連「病院給食問題全国交流集会」(福島)

