

公サ法事業：刑事施設における被収容者に対する給食業務の民間委託

厨房設備・機器

- **クックチル，真空調理等の新調理システムを導入**

安全性の向上

衛生管理

チェックポイントの明確化
 HACCP対応の衛生管理
 標準作業マニュアルによる作業徹底
 衛生的な部材管理の監視
 作業工程に基づく衛生管理
 IT管理対応の設備整備
 温度、湿度のコントロール

品質の均一化

品質管理

スタッフの研修徹底
 IT管理による明確な計数管理
 経験則による感覚や勘による調理から脱却し、調理マニュアルによる確実性、再現性の向上

作業性の向上

生産管理

調理方式による計画生産
 クックチル、真空調理等の活用による生産性の長期保持、新入調理スタッフの省力化
 標準化による作業効率性の向上
 調理手順入力システムに基づく効率的作業計画が可能

- **汚染区域と非汚染区域を明確化，相互汚染や二次汚染を防止**

【汚染区域・非汚染区域の区分けの基本的考え方】

効率的かつ安定的な食事の提供を実現

事業者 E-ムサービス株式会社

契約金額 87億7,611万円 ※契約変更後の金額(税込)

事業期間 10年間(運営開始準備期間を含む。)

<事業スケジュール>

- 平成26年6月 契約締結，運営開始準備
- 平成27年2月 大阪拘置所 運営開始
- 平成28年3月 加古川，高知刑務所運営開始

対象施設

加古川刑務所
処遇指標：W,I,YA,A
収容定員：1,281人

高知刑務所
処遇指標：B
収容定員：553人

大阪拘置所
処遇指標：A
収容定員：1,553人

調理・衛生管理

- 被収容者の心情安定及び健康増進に資することを目的に，季節感のある多様なメニューを提供
- 加古川刑務所では毎日パンを提供(厨房内にベーカリーを設置)

- **原材料調達～食事提供に至るプロセスをHACCPを遵守し着実に実施**

【“食”の工程】

《原材料調達》 工場監査対象
 《調理》 3T・IT監査対象
 《食事提供》

食を通じた受刑者の改善更生にも寄与

地域との共生

施設周辺の地域振興を支援 → 刑事施設という社会資源を活用した地域再生を実現

地元雇用・地元調達の推進

- 管理職を除く従業員はすべて地元から雇用。施設の10km圏内を雇用範囲と想定
- 地元自治体の地域振興事業を活用して地元調達を実施【活用する地方自治体の地域振興事業（高知県）】

地産地消・地産外商の推進

- 地元企業には地元食材の納入を推奨するとともに、積極的に献立に採用
- 地元農産物や地元企業製造商品を本事業で食材として使用するだけでなく、事業者の運営する全国の事業所でも使用
※事業者は全国3,600箇所の事業所に1日120万食の食事を提供

地元企業A
地元企業B
...
地元企業C
地元企業D

農産物
水産物

（仮称）
ことうち
地産地消
推進協議会

発注 ←

配送 →

株式会社共同配送ことうち

事業者

高知刑務所
高知少年鑑別所

< 大阪：水ナス >

< 加古川：ミことうがん >

< 高知：みょうが >

<取組事例>

■美祢農林開発㈱
→刑務作業成果物購入支援
・竹製割り箸(200万膳)