

2022年1月14日(金曜日)

司厨員が乗船しない内航船の

船内供食改善ガイドラインを作成

司厨員が乗船しない内航船における供食体制については、食材の調達や調理における制約があり、船員の健康管理上の課題となっています。

国土交通省では、「船員の働き方改革」の一環として、船員の健康確保に向けた重要な要素の一つである船内供食の改善を図るとともに、船員の健康管理意識の増進を図ることを目的として、ガイドラインを作成しましたので公表します。

1. 背景・経緯

令和元年7月に「船舶料理士資格の効率的な取得に関する検討会」において「今後の方向性」がとりまとめられました。

本とりまとめにおいて、本来は司厨員が船内供食を行うことが望ましいものの、司厨員が乗船しない船舶の船内供食の改善や船員の健康保持のため、参考となる情報をまとめたガイドラインの作成に向けた検討等を進めることとされました。

2. 概要

上記を受け、司厨員が乗船しない船舶の供食状況等に係る調査を実施し、その結果を踏まえ、船舶所有者および船舶管理会社が船内供食の改善に取り組む上で参考となる情報をガイドラインとしてまとめました。

3. ガイドラインの内容

- ・ 船内供食の改善の必要性
- ・ 船内供食の改善の視点
- ・ 推奨される取り組み（例）（船内や寄港地の設備等の改善・充実、宅配サービス等の活用、船員の健康管理意識の増進）

ガイドラインは、次のサイトに掲載しておりますので、ご覧ください。

https://www.mlit.go.jp/report/press/kaiji04_hh_000211.html

連絡先

国交省海事局船員政策課

03―5253―8652

〔ファクスだより〕