

2009年4月17日
NO 0901

○「3.14仕事のあり方を考える現業集会」を開催

現評

愛知県職連合会
現業評議会議
名古屋市中区三の丸2-3-2
愛知県自治センター
代表 052-951-4036
FAX 052-972-0649
www.aichikenshoku.gr.jp

職場を守り、働き続けるために 仕事のあり方を考える現業集会を開催



私たちは動物保護管理センター、動物指導員分科会では、以前より指導員、業務職員の給与に係る基本的な考え方に関する研究会「について」、学習は

2009年3月14日、アイリス愛知において「仕事のあり方を考える現業集会」を開催しました。全現業組合員の2割近くにあたる48名の参加があり、活発な意見討論が行われました。全体会では、今年が正念場となる現業をめぐる情勢と現業評議会の方針の報告、県当局との模擬交渉などを行いました。農林水産関係、動物指導員、給食に分かれたの分科会では、委託化・非常勤化への具体的な反論を討議しました。

る程度されています。そして、以前からの一般職の要求時にも、職務の困難性や専門性等については議論されてきました。が、これからの1年は正念場と言うこともあり、さらに深い議論をし、取りまとめることが必要と思われれます。今回の分科会において、動管センターの業務

単純に清掃するだけではなく、飼い主への返還や、社会復帰させるために、直接職員が清掃すること、健康管理、衛生管理、社会復帰に向けて犬の性格判断、犬同士の相性の判断、飼犬の失踪届けとのマッチング等、非常に多岐にわたる業務を委託業者が的確にこなすことは、困難である。また、管理淘汰業務については、特殊機械の操作のため、長年熟知した経

庁舎管理（清掃、管理淘汰業務等）を委託化できないか？

きない理由付けについて焦点を絞った議論となり



は、も委託を部は、勤化非常く化たり務一

験が必要であり、操作を誤った場合、甚大な損害を引き取り業務を委託化できないか？を与えかねない。そして、普段よりこの作業を行っている職員が、飼い方指導、引き取り業務、または社会復帰犬の選別に関して1頭でも多くの動物の命を救いたいという思いをもって業務を遂行しています。単なる庁舎管理ではなく、職員が責任をもって一連の業務で行

現業評議会のこれからの予定

- 5月9日(土) 支部等代表者会議
午後1時30分～ アイリス愛知
- 6月20日(土) 現業評議員会
午後1時30分～ アイリス愛知
- 7月11日(土)～12日(日) 現業レク
世界遺産の白川郷と和倉温泉の旅

うことで、殺処分される動物を少しでも減らすことにつながっていくと思われまます。

県が「愛知県動物愛護管理推進化計画 平成20年」を明示し、10年後には犬猫の殺処分頭数を半減させることになりましたが、その動きに対して犬猫を飼えなくなった人に対して、責任感をもった職員の対応が、ますます重要になってきました。飼えなくなった動物の飼い主に対して再飼育する

農水関係職場分科会では

よう説得することは非常に困難で時間がかかるた



め、委託業者では、安易に動物を受け

取ってしまい結果的に殺処分頭数を増やすことになりかねません。また説得するにも、しつけのやり方の失敗によるケースに対して、その場で瞬時にしつけのアドバイスをして、思い直させることができるのもしつけに精通した職員だからできることである。

農林水産分科会は、20名の参加でした。今の自分たちの仕事について話し合いました。その中で「資格や技術だけでは、自分たちの仕事は守りきれないのではないのか」「もつと職場の中で自分

病院・給食分科会では

たちの仕事をアピールしなければいけない」等、前向きな意見もありました。

自分たちの仕事の技術を高めていくのはもちろん



必要なことだと思えます。まだ、どういう運動を進めていけば良いのか、具体的に良くなってない中で、いかにみんなの意思を統一していくのが課題であると思いました。

◎議題

「専門的知識・技能・資格が必要だとしても、知識・技能・資格を持った民間業者はいくらでもあり、対応は可能だ。それでも、安くできる。」

●意見

1 現業職場で既に病院給食委託化がされている中、厚生労働省が提示している方針と愛知県の取組方針が21年度中間期に職員の定数・任用替えの

ん各職場で仕事のあり方を見直していくことも提示予想がされようとしている。正直、給食職場の委託化反対をただ単に現業職場で考えず治療の一環と考え、医師・患者・栄養士・調理師との連携を築き、年々患者食オーダーは個人対応を余儀なくされ複雑化してきている現状を、ただ安くできると言うだけの委託業者に責任ある委託を任せたいのか考えるべきでは。

だろうか？調理師と言う資格を捨て、一般職に任用替えし包丁からペン・パソコン等のデスクワーク業務に就いたとして、仕事の効率が上がるならまだしも基本的な考え方に疑問を感じる。

2 我々給食職場の職員は元を正せば民間から県に採用された職員が大半、民間業者の雇用形態を考えると低賃金のため責任者1・2名の調理師であるとはパート対応とし、患者さんへの安心・安全性、食への安心・安全性・衛生面への配慮が果たして責任の取れた食事・配膳が成されるか？

4 何故！現業職だけ取り出される扱いをするのか？合理化を考えるなら他部職員も同じ取り組みをするべきでは！

3 専門的知識・技能・資格を持ちながら取組方針で任用替えされた場合はたして合理化出来るのか？

5 昨年、職場委託により職場替えされて個々の患者対応食の重要性を知り、これから言うものの来年度その職場が廃止となり、再度の職場替えになるあり方と職制に対する方針に怒りを感じる。

6 安くできると言う委託業者の作業工程内で、食に対する衛生面の認識が低い。その要因は、パートを多様に雇用することでコストの削減はできるものの、反面雇用者の出入りが激しく食に対する

安全面・衛生面が薄くなるほか、患者食に対する対応が年々変わって来る中、食事オーダーの対応が個別対応と変わりつつあり複雑化している。その複雑化の重さを担って患者さんへ提供できる有資格者は果たして何人いて調理をし、安全に食事を患者さんの元へ提供出来る業者がいくつあるか？調べることも大事ではないのか。

