

司厨員が乗船しない船舶においては、船舶運航上の制約がある中で、船員が持ち回りや各個人で食事を調達・調理しており、栄養の偏り等の健康管理上の課題や供食作業の負担の問題が発生。また、乗船中は体を動かす機会が少なく、運動不足も懸念。

そのため、健康に配慮した美味しい食事の提供を実現し、供食作業に従事する船員の負担を軽減する観点から、船内供食の改善を図ることが重要。また、生活習慣病の予防のため、船員の健康管理意識の増進を図ることが必要。

このため、船舶所有者及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。

ガイドラインの概要

○ 船内供食の改善の必要性

司厨員が乗船しない内航船における船内供食については、栄養の偏り等の食生活の乱れが健康管理上の課題。職業としての船員の魅力向上のためにも、健康に配慮した美味しい食事の実現が必要である一方、調理担当船員の負担軽減も必要。それらの観点から船内供食の改善を図ることが重要。

また、船員の食生活や運動不足に起因する生活習慣病の予防のため、船員の健康管理意識の増進を図っていくことが必要。

○ 船内供食の改善の視点

◆ 健康に配慮した美味しい食事の提供の実現

船員が限られた時間内で健康的な美味しい食事を作ることは容易でなく、環境の整備が必要。

◆ 船員の供食作業の負担軽減

司厨員でない船員が運航業務に従事しながら供食作業に従事することは容易でなく、負担軽減が必要。

○ 推奨される取組（例）

◆ 船内の設備等の改善・充実

①冷蔵庫・冷凍庫の大型化、②調理設備・器具の電化、③調理器具の充実、④船員教育指定テキストの備置きと活用、⑤レシピの提供、⑥栄養バランスの改善に役立つ食品の提供

◆ 寄港地の設備等の改善・充実

①寄港地への冷蔵庫・冷凍庫や宅配便の保管場所の設置、②寄港地への買い出し用の車両の配備

◆ 宅配サービス等の活用

①調理済み食品の宅配サービスの活用、②スーパーマーケット等の宅配サービスの活用、③家事代行サービスの利用

◆ 船員の健康管理意識の増進

①体重計・体組成計・簡易血圧計等の設置、②生活習慣病に配慮した食生活の改善や運動の習慣付けの啓発、③特定保健指導の積極的活用の推奨

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

本ガイドラインを船内の
調理担当船員の負担
軽減の検討及び船員
の教育等に活用