

# 平成27年度 店舗調査結果

(公財)静岡県学校給食会浜松支部では、8月、9月と学校給食物資納入業者の内45業者の店舗調査を行いました。

## 1. 施設等の衛生管理

- ・日常点検等計画的に実施し、チェック表などでしっかり管理している業者もありました。
- ・独自で衛生管理マニュアルを作成している業者もありました。
- ・施設、設備及び機械器具も清潔に整理整頓して、管理されていました。
- ・ねずみ族、防虫駆除も業者に依頼したり、各自でしっかり防止されていました。
- ・秤もほとんどの業者が公的機関で検査をしたものを使用していました。新しく購入する業者もありました。
- ・秤の検査を実施していない業者には、検査を受けるように連絡をしました。
- ・手洗い、洗浄設備も清潔に管理されていました。金ダワシを使用している業者には注意をしました。
- ・作業場の入口には手洗い設備があり、爪ブラシ・粘着クリーナー・エアシャワーなどを使用している業者がありました。
- ・衛生的な作業着、帽子、マスク、専用の履物等を着用していました。

## 2. 食品等の衛生管理

- ・食品等も温度管理をし、衛生的に保存されていました。
- ・仕入元、製造情報、販売先の記録もしっかり保管されていました。
- ・先入れ、先出しを徹底していました。

## 3. 廃棄物の管理

- ・廃棄物の容器は専用容器を用意しており、清潔に管理されていました。(業者が毎日、週1~3回等回収)
- ・作業場で廃棄物の容器に蓋のない物を使用していたので、注意しました。

## 4. 食品取扱者等の衛生管理

- ・保菌検査(年2回以上)も実施し、健康管理もしっかりしていました。
- ・使い捨て手袋を使用し、清潔にしていました。
- ・従業員専用の便所が設置しており、清潔にしてありました。
- ・平成27・28年度申請書類を受け付けた時に配布した「管理運営要領作成マニュアル」を従業員が、毎日読んでいる業者もありました。
- ・衛生講習会等にも積極的に参加していました。

## 5. 車両等の衛生管理

- ・配送車両も定期的に清掃をしていました。
- ・すのこを定期的に取り換えている業者もありました。
- ・配送車の中も直置きせず、専用の空箱を使用したり工夫していました。

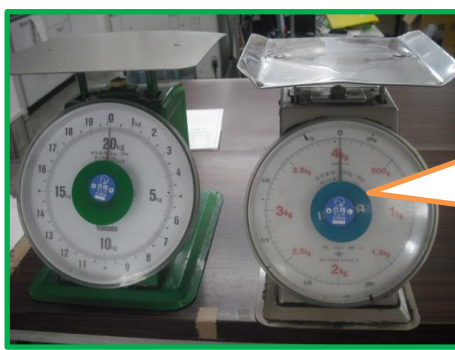
## 店舗調査の様子



日常点検や健康チェックなど、書類等を点検させていただきました。



汚れの気になる場所(扉の入り口(戸手))は、ATPの検査をし、汚れが多いことを確認し掃除をするように指導しました。



いろいろな種類の秤がありました。2年に1回の検査をしっかりと行っていました。

作業場の入り口などに手洗・洗浄設備の維持管理をし、清潔に保っていました。(爪ブラシ・アルコール・紙ふきん・自動手洗設備有)





作業場の入り口付近には、  
エアシャワーや静電気  
除去など異物混入がない  
ように工夫されていました。

衛生面にも注意し、異  
物混入のないように工  
夫されていました。



作業場、床も清潔に  
保っていました。



状況点検表

車行km	車両メンテナンス		運転席チェック			車体チェック			保冷庫チェック		点検日	検	
	オイル交換	タイヤ管理	助手席	GR VISA	燃費異常	ブレーキ	タイヤ	フロア	庫内	おこ			にがい
142549	○	○	○	○	○	×	×	×	○	○	×	深	下
299800	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
242160	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
117250	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
44249	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

配送車両の点検も  
しっかり行っていま  
した。

異物混入の恐れがあるので、  
木の蓋からプラスチックの蓋に  
変更してもらいました。



配送車両も定期的に清掃し、  
すのこを敷いたり、清潔にし  
てありました。