

配送状況調査の様子

◎配送車が適正なものであるか？・・・商品よっての配送車(冷凍車・保冷車・その他)が適正なものかを点検しました。



◎納品容器が適正であるか？・・・野菜は仕入れ時の段ボール以外の使用はないか、食肉はビニール袋に入れ、蓋付の専用容器を使用しているか？豆腐は給食専用の容器(コンテナ含む)を使用しているか？蒟蒻は蓋付の容器に入っているか？等、納品配送規格を点検しました。



◎温度に問題はないか？・・・浜松市衛生管理基準の保存温度に基づき配送時温度の確認をしました。

◎品質に問題がないか？・・・給食会で配布している規格綴を元に規格通りのものが納品されているか点検しました。



ご協力ありがとうございました



平成30年度 配送状況調査の結果

<期間：6月11日（月）～7月6日（金）>

- 規格商品、注文した商品を学校の発注数量で納入されているか。
 - ・数量不足や傷みなどがあった時は、追加・交換等対応しました。
 - ・規格表通り納入できていない業者には指導しました。
- 清潔な容器で納入できているか。
 - ・食肉・蒟蒻・豆腐・等専用の容器で納入されていました。
 - ・食肉・蒟蒻については、規格表に基づいて蓋付の容器で納入されていました。
 - ・守られていなかった一部の業者には厳しく指導しました。
 - ・コンテナ等汚れている業者には清潔に保つように指導しました。
 - ・青果物で他の商品のダンボールを再利用している業者には、使用しないように指導しました。
 - ・少量、端数の時は、ビニール袋に入れて納品されていました。
 - ・基幹商品については本部に連絡し、対応を依頼しました。
- 食品の保存温度に適した車両で納入されていたか。
 - ・温度は規格表どおり、適した温度で納品されていました。
 - ・配送が集中し、配送車が出払っている等の事情により、冷蔵品を普通車で納品している業者がありましたので、温度管理を徹底して納品するように指導・確認をしました。（発泡スチロール・保冷剤等の処置を講じていました。）
- 受け渡し時、調理員立ち合いのもと検収をしていたか。
 - ・丁寧に確認して検収されていました。
 - ・納品時、容器が重く一度地面に置く業者には自ら用意した台を下敷きにして容器が直接地面に触れないようにして納品していました。また、処置を講じていない業者には指導しました。
 - ・納品時、荷受室に足を入れてしまう業者がいたので、指導しました。
 - ・秤が少し奥にある学校には、なるべく前へ出していただくようお願いしました。
 - ・校外に、配送車を止めて納品しないよう指導しました。
- 10km厳守し、児童、生徒に十分注意をして通行しているか。
 - ・10km制限標識はほとんどの学校にあり、表示されていました。汚れて見にくい場合や剥がれている学校には、新しい標識を差し上げ、表示していただくようお願いしました。
 - ・校内は10km制限を厳守し、児童、生徒に配慮して運転するように改めて指導しました。
 - ・納品時は、原則としてエンジンを止めるように注意をしました。
- 清潔な服装で配送しているか。（青果業者は水色の帽子着用）
 - ・ほぼどの業者も守られていました。さらにマスク、使い捨て手袋をしている業者もありました。
 - ・帽子や名札を身に着けていない青果業者には指導しました。
- その他
 - ・基本の納入時間を過ぎて納品した業者には、時間内に納品するように指導しました。
 - ・門の開閉の徹底を業者に指導しました。