

学校給食会浜松支部では、 6～7月 配送状況調査
8月 店舗調査
8月28日 衛生講習会 を行いました。

配送状況調査

学校給食で使用する食品・食材が安心・安全の視点で規格通りに納入されているか点検しています。



足が入らないよう注意しました



雨の対策としてカバーをしてもらうよう依頼しました

◎配送車が適正なものであるか？

食品によつての配送車(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？

学校給食会で配布している規格検品綴を基に規格通りの食品・食材が納品されているか点検しました。

令和元年度 配送状況調査の結果

＜期間：6月17日（月）～7月8日（月）＞

- 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。
 - ・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・保冷剤等の処置講じていました。）
 - ・豆腐・油揚げの納入温度が高い業者には、氷を乗せて冷やす等の処置をするよう指導しました。
 - 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。汚れて見え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て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）
 - ・ほとんどの業者も守られていました。
 - ・帽子や名札を身に付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。
 - ・雨天の場合、食材が濡れないようシートをかける等の対応をするよう指導しました。
- ※以上の点において、しっかり遵守していなかった業者には厳しく指導しました。
（改善が見られない場合には随時給食会までご連絡ください。）

店舗調査

浜松市食品衛生協会 管理運営基準を基に、
管理運営基準一覧表を作成し、点検しています。



生産ラインの工程も点検・説明していただきました



小分け作業場も含めて衛生管理に努めてもらっています



～異物混入対策～

ある豆腐業者さんでは、最終目視点検時に万が一の異物が発見しやすいように、木綿豆腐のパックを透明なものに変更していただいていたいました。

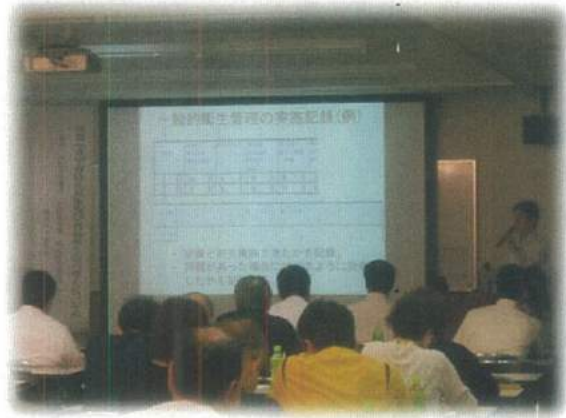
◎39項目に沿って店舗内で確認していきます。

◎改善が望ましい項目について業者と確認し、対応をお願いしていきます。

衛生講習会

浜松市保健所から講師を招いて衛生管理について講習会を開催しました。

学校給食用物資納入業者衛生講習会を8月28日に教育会館中会議室で開催しました。



『食中毒防止対策及び食品衛生法の改正について』
浜松市保健所 生活衛生課 食品安全対策グループ
堀田 あず紗 先生
日浅 俊介 先生

食中毒について細かな原因と対策を学びました。また、平成30年6月に改正された食品衛生法の改正点についてわかりやすく説明していただき、よい学習の機会となりました。更に実施計画記録の例をあげた具体的なやり方などを学んだことで、『安心・安全』な物資を学校に配送する意識の向上に役立つ講習会になりました。



学校給食会では安心・安全な物資の供給を目的とし、これからも衛生管理に努めていきたいと思えます。

今回は個々の衛生管理を意識していただけのように(公社)日本食品衛生協会の『よくわかる! 従業員の個人衛生』の冊子、『衛生的な手洗い』のポスターを浜松支部登録納入業者に配布しました。



令和元年度 学校給食用物資納入業者衛生講習会開催要項

1. 目的 学校給食用物資納入業者を対象に、学校給食に安全な物資を供給することを目的として、衛生講習会を開催する。
2. 主催 公益財団法人静岡県学校給食会浜松支部
3. 共催 学校給食物資納入協力会
4. 対象者 学校給食用物資納入業者浜松支部登録業者

5. 開催日時並びに会場

	開催日時	会場	
	令和元年 8 月 28 日 (水) 13:50~15:10	浜松市教育会館 2F 中会議室	〒433-8104 浜松市北区東三方町 149-2

6. 内容

(1) 日程

13:30	13:50	14:00	14:50	15:00
受付	開会	講演	質疑応答	閉会

(2) 講演

内容 『食中毒防止対策及び食品衛生法の改正について』

浜松市保健所 生活衛生課 堀田 あず紗 様
日浅 俊介 様