

学校給食会浜松支部では 6 月中旬～下旬にかけ**配送状況調査**を行いました。

配送状況調査では、学校給食で使用する食品・食材が安心・安全の観点から規格通りに、納入されているか点検をしています。



氷を被せ豆腐の温度が高くなる
ならないよう工夫しています



◎配送車が適切なものであるか？

食品によつての配送車（冷凍車・保冷車・その他）が適切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？

また、少量・小分け・加工済のものはビニール袋等に入っているか？

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（コンテナを含む）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3年度 配送状況調査の結果 <期間：6月14日（月）～6月28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。

- ・ 複数賞味期限での納品については、できるだけ避けるように業者へお願いをしましたが、やむをえない場合は、予備をつけるようお願いしました。
- ・ 肉の切り方は、規格として表記されていませんが、大きさに対応が必要な時は、給食会に連絡をお願いします。

○清潔な容器で納入できているか。

- ・ 食肉・蒟蒻・豆腐等専用のきれいな容器で納入されていました。
- ・ 下足で歩くトラックの荷台へ、商品をビニール袋に入れて直置きしていた業者には、袋の下に台などを置くようお願いしました。
- ・ 卵・鮮魚のコンテナは、できるだけ早めに回収するよう業者には連絡しました。

○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。
- ・ 冷蔵品を普通車で納品している業者については、氷などを利用して、温度管理を徹底して納品するように注意をしました。

○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。
- ・ 納品時間に車を荷受け室の前に止めておけないため、台の上に置いて学校側の立会いがないまま納品していた学校では、学校・業者ともに連絡をし、立ち合いのもと納品がされるようお願いしました。
- ・ 納品時、荷受室に足を入れてしまう業者がいたので、注意をしました。（秤が少し奥にある学校は、なるべく前へ出していただくようご協力をお願いします。）

○10km厳守し、児童、生徒に十分注意をして通行しているか。

- ・ 10km標識はほとんどの学校で表示されていました。汚れていたり、はがれていたりする学校には、新しい物をお渡しし、表示をお願いしました。

○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）

- ・ ほとんどの業者が守れていました。
- ・ 帽子を身に着けていない業者には注意をしました。

○その他

- ・ 生鮮食品で、質の悪いものがある場合、直接業者に伝えていたようでしたが、給食会から業者へ注意をさせていただくので、ご連絡くださるようお願いしました。
- ・ 一般物資の納品が、早い学校では8時過ぎから行われていましたがしっかり荷受けしていただいております。業者がすべての学校を効率的に回るためにルート等を計画的に組んでおりますので、お手数ではございますが、受け入れにご協力くださいますようお願いいたします。
- ・ 児童生徒が登校してくる通路を業者の車が通る学校もあるので、より一層注意して運転するよう業者へお願いしました。
- ・ 冷凍食品の前々日配送が一部あったようなので、業者には注意をしました。