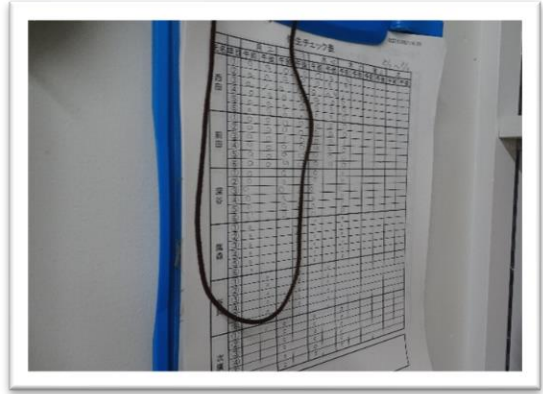


店舗調査の様子



日常点検や健康チェックなど書類等確認させていただきました

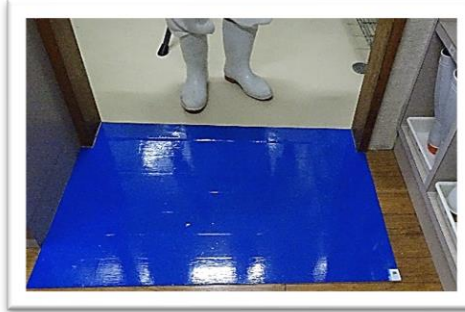


手洗い設備を清潔に保っていました♪
(爪ブラシ・アルコール・ペーパータオル・1分手洗い設備等)



秤は2年に1度検査をきちんと行っていました！
新しく購入した業者もありました

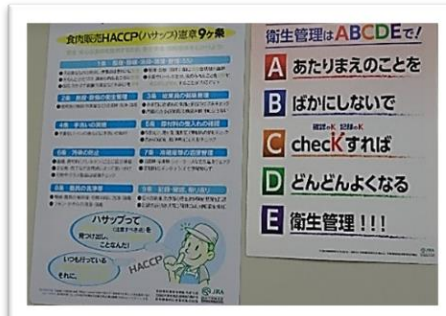
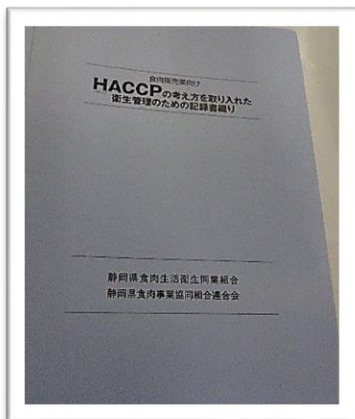
作業場の入り口には、エアシャワーやコロコロ、粘着シート・土足洗浄など異物混入しないよう対策がとられていました



倉庫は直置きしないよう、すのこの上に置くなど工夫されていました



HACCPに沿った衛生管理に取り組む姿勢がほとんどの業者に見られました♪



令和3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月に学校給食物資納入業者の内、41業者の店舗調査を行いました。

令和3年6月よりHACCPに沿った衛生管理が必要となりました。
その確認及び改善要請を行いながら、より安心安全な食材の提供を依頼してきました。

1. 施設の衛生管理

- ・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。
- ・従業員専用の便所が設置してあり、清潔にしてありました。
専用の履物がない業者には、用意するようにお願いしました。

2. 従事者の衛生教育

- ・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。
- ・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。
- ・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」に従業員が、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。

3. 食品・器具等の取り扱い

- ・廃棄物の容器は専用容器を用意してあり、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。
- ・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。

4. 規格基準に関すること

- ・規格基準に合っているか、定期的に自主検査をしている業者もありました。

5. 期限の設定について

- ・期限の設定は、科学的・合理的に検査をして設定されていました。

6. 車輛等の衛生管理について

- ・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。

7. 記録類の確認について

- ・記録をとっていない業者には記録をとるように依頼しました。