

学校給食会浜松支部では5~6月にかけて**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。



◎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？

浜松市教育委員会より提示されている条件書を基に、学校給食会で作成している規格検品綴通りの食品・食材が納品されているか点検しました。

令和5年度 配送状況調査の結果

＜令和5年5月26日～6月27日実施＞

○食材の品質はどうか、数量が正しく納入されているか。

- ・数量不足や傷みなどがあつた時は、追加・交換等の対応をしました。
- ・規格書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・豆腐等専用の容器で納入されていました。
- ・食肉については、規格書に基づいて専用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。

○食品の保存温度に適した車両で納入されていたか。

- ・温度は規格書どおり、適した温度で納品されていました。

○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、措置を講じていない業者には、対処方法の提案をしました。
- ・納品時、荷受室に足を踏み入れてしまう業者がいたので、指導しました。
- ・納品時の容器の置き場を受け入れ口外に御用意いただいていた学校がありました。

○校内では10km/h以下を厳守し、児童、生徒に十分注意をして通行しているか。

- ・校内時速10km制限標識の無い学校へは、新しい標識をお渡しし、表示していただくようお願いしました。
- ・納品時は、原則としてエンジンを止める(冷蔵・冷凍機能が装備されている車を除く)ように注意をしました。

○清潔な服装で配送しているか。

- ・ほとどの業者も守っていました。
- ・帽子・マスク等を着用している業者も多く見受けられました。
(業者には着用を促しています)

○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。
- ・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、随時給食会まで御連絡ください。)