

(公財)静岡県学校給食会浜松支部では、11月に学校給食用食材納入登録業者の内、52業者の店舗調査を行いました。

店舗調査ではHACCPによる衛生管理を基に、店舗内で確認をしました。

施設等の衛生管理



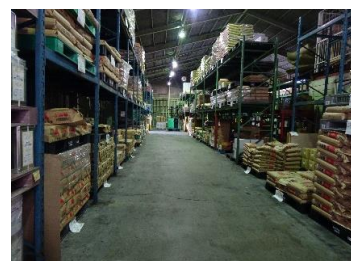
確認項目のうち、以下はその一部です！



「取引・証明」に使用するはかりを使用しているか？
(2年に1回検査をしているか?)



食品等の衛生管理



食品は時間、温度の管理に注意し、衛生的に取り扱っているか？

食品を直接床に置くことがないようにしているか？

廃棄物の衛生管理



廃棄物の容器は専用の物とし、清潔にしているか？

食品取扱者の衛生管理



車両、コンテナは衛生上支障のないよう管理しているか？
(定期的に清掃しているか?)

車両等の衛生管理



各業者では、HACCP取得またはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理をしていました。改善が望ましい項目について、業者と確認し、対応をお願いしました。