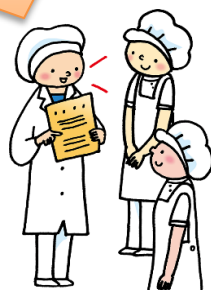


(公財) 静岡県学校給食会浜松支部では、11月に学校給食用食材納入登録業者の内、25業者の店舗調査を行いました。

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。

確認項目のうち、以下はその一部です！



食品等の衛生管理



食品を直接床に置くことがないようにしているか？

施設等の衛生管理



手洗い、洗浄設備も清潔に管理しているか？



冷蔵庫の温度を点検しているか？
記録しているか？



「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？)

車両等の衛生管理



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？)



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。

令和6年度 店舗調査結果

(公財)静岡県学校給食会浜松支部では、学校給食用食材納入登録業者を3つのグループに分け、3年かけて全ての店舗・作業所を調査するようにしています。今年度は青果登録業者を中心に25業者の店舗調査を11月に行いました。そして令和3年6月よりHACCPに沿った衛生管理が必要となりましたので、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

- ・日常点検等を計画的に実施し、チェック表などでしっかり管理している業者がありました。
- ・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たりしていました。
- ・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)を実施し、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、清潔にっていました。
- ・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。
- ・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

- ・廃棄物の容器として専用の容器を用意してあり、清潔に管理していました。(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。
- ・食品等の温度管理をし、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・合理的検査に基づい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たりしていました。

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。