

令和4年度 第4回堺市学校給食安全衛生運営会議

日 時 令和4年12月23日（金）

午前10時～

次 第

- 1 開会挨拶
- 2 令和4年度調理場実地確認の意見交換及び質疑応答
- 3 その他

調理場確認結果(日置荘西小学校)

確認項目	確認事項
1. 施設設備の管理	
① 厨房機器・調理器具・備品・器具の故障を放置していないか	①下処理室の水栓から水漏れが見られた。 ②配膳棚の網戸が一部やぶれている部分があった。 ③ダクト開閉レバーのペンキに一部はがれあり。
② 給食場内の照度は確保されているか(蛍光灯等の定期的な取り替え)	④全体的に暗く、古い蛍光灯がみられた。
2. 学校給食従事者の衛生管理	
A 器具類の管理が適正に行われ、取り扱い等が適切か	
① ごみ入れ、残菜入れに籠を使用して直置きしていないか	確認事項なし
② 冷凍庫、冷蔵庫の温度センサーの位置は適切か	確認事項なし
③ 調理器具の色分けテープが、はがれていないか	確認事項なし
④ 調理器具の整理整頓ができていないか、配置は適切か	確認事項なし
B 消耗品の管理が適切に行われているか	
① スポンジ等の洗浄用具は、清潔で適切な場所で保管されているか	⑤一部スポンジの劣化が確認できた。
② 洗浄用具やタオル等は適切に乾燥させ、保管しているか	確認事項なし
③ ホースの取り扱いが適切か。つけっ放し、床面に直置きしていないか	確認事項なし
C 清掃が十分に行われているか	
① パンラックの清掃ができていないか	⑥目線よりも高い部分(棚の上、換気扇等)の清掃不足
② 目線より高い場所の清掃ができていないか	
③ 換気扇・網戸の清掃が十分にできていないか	
④ 清掃用具の取扱い・保管は、衛生的に行っているか	確認事項なし
D 整理整頓ができていないか	
① 食品庫内の整理整頓ができていないか	確認事項なし
② 食品と器具が混在していないか	確認事項なし
③ 食品と消毒剤等が区別して置かれているか	確認事項なし
④ 小分けした石鹼や消毒剤に表示があるか	⑦小分けした洗剤に表示がない(消えている)ものがあった。
3. 食品の取り扱いについて	
① 検収が適切に行われているか。受け取りだけとなっていないか	確認事項なし
② 検収した食品が適切に保管されているか	確認事項なし
4. 手洗いが適切に行われているか	
① 作業内容が変わるごとに手洗いが行われているか	確認事項なし
② 石鹼、消毒剤、爪ブラシが適切に配備されているか	⑧使用済みの爪ブラシのブラシ面が消毒液に浸かっていない部分があった。
5. ドライシステムの運用について	
① 調理作業中に床面がぬれていないか	⑨手洗い場の周辺が少し濡れていた。
② 作業は、丁寧に行われているか	確認事項なし
6. 調理について	
① 調理作業が適切に行われているか	確認事項なし
7. その他	
① 帳簿類の記録(日常点検票、検収表、除去食確認票など)	確認事項なし
② 換気が適切に行われているか	確認事項なし
③ 防虫防鼠の対策がとられているか	⑩施設の老朽化が進んでおり、防虫防鼠の対策が重要となっている。
④ 衛生管理手引きの変更点が実施されているか	確認事項なし

調理場確認結果(金岡南小学校)

確認項目	確認事項
1. 施設設備の管理	
① 厨房機器・調理器具・備品・器具の故障を放置していないか	確認事項なし
② 給食場内の照度は確保されているか(蛍光灯等の定期的な取り替え)	確認事項なし
2. 学校給食従事者の衛生管理	
A 器具類の管理が適正に行われ、取り扱い等が適切か	
① ごみ入れ、残菜入れに籠を使用して直置きしていないか	確認事項なし
② 冷蔵庫、冷蔵庫の温度センサーの位置は適切か	確認事項なし
③ 調理器具の色分けテープが、はがれていないか	確認事項なし
④ 調理器具の整理整頓ができていないか、配置は適切か	確認事項なし
B 消耗品の管理が適切に行われているか	
① スポンジ等の洗浄用具は、清潔で適切な場所で保管されているか	確認事項なし
② 洗浄用具やタオル等は適切に乾燥させ、保管しているか	確認事項なし
③ ホースの取り扱いは適切か。つけっ放し、床面に直置きしていないか	確認事項なし
C 清掃が十分に行われているか	
① バンラックの清掃ができていないか	確認事項なし
② 目線より高い場所の清掃ができていないか	確認事項なし
③ 換気扇・網戸の清掃が十分にできていないか	確認事項なし
④ 清掃用具の取扱い・保管は、衛生的に行っているか	確認事項なし
D 整理整頓ができていないか	
① 食品庫内の整理整頓ができていないか	確認事項なし
② 食品と器具が混在していないか	確認事項なし
③ 食品と消毒剤等が区別して置かれているか	確認事項なし
④ 小分けした石鹼や消毒剤に表示があるか	確認事項なし
3. 食品の取り扱いについて	
① 検収が適切に行われているか。受け取りだけとなっていないか	確認事項なし
② 検収した食品が適切に保管されているか	確認事項なし
4. 手洗いが適切に行われているか	
① 作業内容が変わるごとに手洗いが行われているか	①手洗い場に設置されている鏡の位置が高い。
② 石鹼、消毒剤、爪ブラシが適切に配備されているか	確認事項なし
5. ドライシステムの運用について	
① 調理作業中に床面がぬれていないか	確認事項なし
② 作業は、丁寧に行われているか	②床に食材や調味液が落ちていた。すぐに廃棄やふき取り等の処理していないため、靴で踏んで広げてしまっているケースが見られた。
6. 調理について	
① 調理作業が適切に行われているか	確認事項なし
7. その他	
① 帳簿類の記録(日常点検票、検収表、除去食確認票など)	確認事項なし
② 換気が適切に行なわれているか	確認事項なし
③ 防虫防鼠の対策がとられているか	③下処理室の蛍光灯内に害虫の侵入あり。 ④害虫調査の結果、捕獲数が増加傾向である。
④ 衛生管理手引きの変更点が実施されているか	確認事項なし