

令和5年度 第4回堺市学校給食安全衛生運営会議 次第

開催日：令和5年12月15日（金）午前10時～

場 所：堺市役所 本館地下1階 会議室A

1. 令和5年度堺市学校給食安全衛生運営会議のまとめ及び次年度にむけて

2. その他

令和5年度堺市学校給食安全衛生運営会議のまとめ及び次年度にむけて

I 本会議の開催日程および内容

- [第1回] 令和5年8月10日(木) 堺市役所本館3階 第1会議室
- 学校給食の概要および実施状況について
 - 学校給食費の状況について
 - 学校給食費の公会計化について
 - (仮称)堺市立第1学校給食センター及び(仮称)堺市立第2学校給食センターの施設概要について
 - 全員喫食制中学校給食モデル校(大泉中学校)における試行実施の状況について
 - 令和5年度の活動内容について
- [第2回] 令和5年9月29日(金)
大泉学園(ドライ方式)
- 午前の調理作業等の実地確認
 - 中学生の給食時間の様子の確認
 - 給食の試食
- [第3回] 令和5年11月17日(金)
三原台小学校(ウェット方式ドライ運用)
- 午前の調理作業等の実地確認
- [第4回] 令和5年12月15日(金) 堺市役所 本館地下1階 会議室A
- 令和5年度調理場実地確認のまとめ及び次年度にむけて

Ⅱ 実地確認結果と改善状況

※ 令和5年12月15日現在の改善状況

◎は改善済み ○は早期に改善予定 △順次改善予定 ▲新築・改築時に検討改善

【早期に改善が不可能な事項は運用面に対応】

大泉学園

	確認事項	対応	備考
1	スポットクーラーの補修を異物にならないようにすること。	◎	交換済み
2	色分けが不明な調理器具があった。	◎	色分け掲示済み
3	目線より高い場所(換気扇・オープンの上部・オイルフィルター)の清掃不足	◎	清掃済み

三原台小学校

	確認事項	対応	備考
4	色分けが不明な調理器具があった。	◎	色分け掲示済み
5	目線より高い部分(換気口等)の清掃不足。	◎	清掃済み

調理場確認結果(大泉学園)

確認項目	判定	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スポットクーラーの補修を異物にならないようにすること。 多少の不具合も見逃さず、テープ等で一見してわかるようにしてよかった。
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 調理器具の色分けの記載が消えていないか		②色分けが不明な調理器具があった。
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		③棚の上の清掃を行うこと。
② 目線より高い場所の清掃ができていないか		④目線より高い場所(扇風機・オープンの上部・オイルフィルター等)の清掃不足
③ 換気扇・網戸の清掃が十分にできていないか		⑤網戸が汚れていた。 一部異物がついていたが、大体きれいに保たれていた。
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		⑥小分けした洗剤に表示がないものがあった。
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		⑦水洗いする前に直に石鹼をつけていた。
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、丁寧にされているか		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		⑧二重扉を同時に開放していた。 配膳棚の扉を開けた状態で、廊下側の二重扉を同時に開けていた。
④ 衛生管理手引きの変更点が実施されているか		⑨色分けが不明な調理器具があった。
総合評価		

評価等	<ul style="list-style-type: none"> ・壁のはがれ等があるため、5Sをきっちりとできるよう日頃からチェックを行うこと。 ・食品の取り扱いはまだできているが、日頃からの清掃を行うこと。 ・設備は新しくきれいに使われている。食品安全上の問題は感じないが、細かい点について遵守されていないことがある気がした。 ・きれいに清掃されていてよかった。 ・一部の清掃不足を除き、清潔に作業を行っていた。 ・とてもきれいに保たれていた。作られている方には頭が下がる思いだった。子どもたちの安全を守ってくださっている皆様に感謝です。
-----	---

中学生の給食の様子(配膳室・教室)について、お気づきの点があれば、ご記入ください。	<ul style="list-style-type: none"> ・楽しそうに配膳や食事をしていたよかった。 ・子どもたちがおいしそうに食べていた。 ・おかわりをする生徒がおり、給食を楽しんでいる様子が伝わった。 ・残った食材を無駄にせずに食べている姿を見ていると気持ちがよかった。 ・机の上の消毒や手洗い等、清潔だった。 ・食缶の蓋、食器の置く位置が気になりました。 ・おかずの量が少ないと思う。 ・女子中学生の食事が気になりました。(貧血は大丈夫かな?) ・盛り付けたものを減量するために食缶に戻すのは食育上好ましくないと思います。 ・先生が1クラスに4人もついていて感激した。 ・鮭の味付けがとてもおいしかった。
---	--

調理場確認結果(三原台小)

確認項目	判定	備考
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 調理器具の色分けの記載が消えていないか	/	①色分けが不明な調理器具があった。
④ 調理器具の整理整頓ができているか、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 パンラックの清掃ができているか	/	確認事項なし
② 目線より高い場所の清掃ができているか	/	②目線より高い部分(換気口等)の清掃不足
③ 換気扇・網戸の清掃が十分にできているか	/	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るか		
① 食品庫内の整理整頓ができているか	/	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	/	③検収表と流通情報の整合性を検討してください。
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	/	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	/	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	/	確認事項なし
④ 衛生管理手引きの変更点が実施されているか	/	④色分けの記載がない調理器具があった。
総合評価		
評価等	<ul style="list-style-type: none"> ・全体的にきれいに使われている。壁面や床面もきれいであった。 ・水道から鉄サビ等が出るため、水道管の改修をしてください。 ・職場としての雰囲気はよさそう。 	