

給食センターを改修しました

学校給食における 衛生安全管理内容の改善について



平成23年2月23日の学校給食を起因とする食中毒により関係する皆さんにご迷惑とご心配をおかけしました。心よりお詫び申し上げます。

現在給食センターでは衛生安全管理内容を改善し、給食を提供させていただいています。また、夏休み期間を利用して給食センターの改修も実施しました。

今後も安全安心を心がけ、おいしい給食を提供して参りますのでよろしくお願い致します。

▼問合せ先 吉岡町教育委員会事務局

☎54・3111（内線592）

夏休み期間中の改修工事の概要

- ① 下処理室の水槽を2槽から3槽に改修
- ② 下処理室にあった野菜裁断機を調理室に移設
- ③ 冷却機能付き食缶消毒保管庫を購入
- ④ ガス回転釜の内釜を鋳鉄製からステンレス製に交換
- ⑤ 老朽化した蒸し器を撤去

吉岡町の学校給食における衛生安全管理内容の主な改善点

項目	従前	改善後
食 材	食材の検収は1人体制で実施していた。 肉などの検収は、温度計測と状態のチェックの後冷蔵庫に保管して、使用する時に異物の確認をしていた。	検収者を複数体制にした。 検収時に業者立ち会いのもと、専用容器に移し、異物や温度チェックをした後に、専用冷蔵庫に入れることとした。
調理器具	旧型の器具があった。 下処理室で洗浄した野菜を入れたザルを調理室へ移していた。	新しい器具に交換するとともに、調理後の洗浄がしやすいものにした。 洗浄した野菜を入れたザルは、下処理室用と調理室用で完全に区別した。
器具の消毒	消毒保管庫、殺菌庫での消毒と、使用前のアルコール消毒を行っていた。	形が複雑で洗にくい器具、すくいザルや泡立て器、裁断機の刃やベルトは塩素消毒も行って汚れを落とすこととした。 釜については沸騰消毒・アルコール消毒の両方を行うこととした。
下処理室での食品の洗い方	シンク(水槽)が2槽式であるため、2回洗浄が多かった。ドライ方式であるが水が床にこぼれやすかった。	シンク(水槽)を2槽式から3槽式に改修した。 水が床にこぼれたらすぐに拭くこととした。
汚染区域と非汚染区域	人の往来を完全に遮断できていなかった。	カウンター方式にして、決められた場所で靴を履き替えなくては、人の出入りができないこととした。 台車や器具類もそれぞれ専用にした。
作業衛生マニュアル、作業工程表	文書でなく言葉による確認が多かった。作業全体を網羅するマニュアルがなかった。	関係機関の指導のもと、吉岡町のマニュアルを作成した。追加や改定も随時行っていくこととした。
和え物	和え物を作り終えた後、一重のパットに配食し、温かい食品も入ったコンテナに入れていたため、温度が上がっていたと考えられる。	和え物の温度の上昇を抑えるため、冷却機能付き食缶消毒保管庫を購入した。
定期の衛生検査	保健所や県の衛生検査を受けていた。	保健所や県の衛生検査の他、専門機関の衛生検査も受けることとした。
職員研修	年に一度保健所主催の衛生研修会に参加していた。吉岡町学校給食センター独自の研修会はなかった。	衛生安全管理の徹底を目的とした吉岡町学校給食センター独自の研修会を全員参加で実施することとした。