

令和4年度 学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理研修会報告

安全な学校給食用物資を提供するために、製パン・炊飯委託工場関係者を対象とした食品衛生管理に関する研修会を開催いたしました。

研修会には25工場、41名の参加をいただき「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について」の講義や、同業他者によるHACCP取り組みの実践発表等に、受講者の皆様が真剣に傾聴していた様子が印象的でした。

日時：令和4年8月3日(水) 14時～16時30分

場所：兵庫県学校厚生会館 大会議室



開会行事では、兵庫県学校給食パン・米飯協同組合増田理事長からご挨拶をいただきました。



令和3年度全給連衛生管理（HACCP）研修DVD（全国学校給食会連合会制作）の「委託加工業者のHACCP制度化対応」を視聴いただきました。



【講義】

サヤ(株) 感染予防・食品衛生課[※]一部拠点長の吉田様から「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について」説明をいただきました。



【実践発表】

製パン・炊飯委託工場であります共営食品(株)代表取締役社長 増田様から、自社の取り組みとして「当社におけるHACCP 12手順の取組について」説明をいただきました。

今後も、製パン・炊飯委託工場に対し、安全性の更なる向上、異物混入等の食品事故の防止のため、HACCPに沿った衛生管理の徹底に努めてまいります。