



学校給食用製パン・炊飯委託工場に対する衛生管理の取り組み

当センターでは、安全・良質な学校給食用物資の供給を図るため、兵庫県下の学校給食用製パン・炊飯委託工場（令和3年9月1日現在パン36工場、炊飯27工場、のべ38工場）を対象に、年間を通じ定期的に工場調査を行なっています。





工場調査を通して、各工場の衛生管理状況を把握し問題点や留意事項を検討することにより、従事者の意識向上に努めるとともに衛生管理の徹底に取り組んでいます。

また、食品衛生法の改正に伴い本年6月に完全義務化になったHACCPの取り組みについて、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を基に、工場の実情に沿って兵庫県学校給食パン・米飯協同組合が作成した衛生管理マニュアルが、適切に運用されているかについても確認しています。

調査については、下表のとおり実施しています。



	拭取り検査	物資管理状況調査	衛生管理委託事業
対象工場	全38工場（各2回/年）	約20工場	約8工場
実施者	センター職員	センター職員	専門業者に委託
実施時期	5月、1月	8月	4月～3月
調査内容	<ul style="list-style-type: none"> 拭取り細菌検査（5箇所） ATP拭取り検査器による測定（手洗い、器具等） 衛生管理状態の確認 	<ul style="list-style-type: none"> 物資の台帳、在庫確認 物資保管状況の確認 衛生管理記録表の確認 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理に関する審査（約50項目・原則作業時に実施）および指導
調査後の衛生対策	<ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群陽性の場合、再検査を実施し、衛生指導を行う。 基準値以上の場合、手洗い指導等を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> 不備のある場合、保管状況や記録表の改善について助言・指導を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> 改善報告書の提出を受け適宜、現地調査を行い、改善状況を確認する。 

《学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理研修会》

8月6日、兵庫県農業共済会館にて、学校給食用製パン・炊飯委託工場関係者を対象に研修会を開催しました。

HACCPに対して先進的に取り組んでいる工場の代表者による実践発表や当センター職員による「HACCPに沿った衛生管理の制度化」「パン・米飯の異物混入事例」の講義等を通じて、活発な質疑応答が交わされ、衛生管理に関する見識を深め情報を共有することができました。

参考資料として、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書「学校給食米飯の製造」も配布され、今後の具体的な取り組みに繋がる有意義な研修会となりました。

