



学校給食用製パン・炊飯委託工場の衛生検査について



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（パン 34 工場・炊飯 27 工場、内パン・炊飯兼業 25 工場）を対象に、さまざまな取り組みを行なっています。

今号では、毎年、当センター職員が全ての製パン・炊飯工場へ赴き実施している衛生検査についてご紹介します。



【目的】

各委託工場の衛生管理状況を把握し、衛生管理の徹底及び従事者の意識向上を図ります。また、令和3年6月から義務化された HACCP の取り組みについて、衛生管理実施状況の記録を点検し、必要に応じ内容を見直すことにより、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」等の定着に努めています。

【実施内容】

I 拭取り検査

施設・設備・従事者等の衛生状態を確認します。

- ① 細菌検査 施設・設備等を拭取りキットで拭取り後、検体を当センター検査室に持ち帰り、細菌検査を実施します。
- ② 清浄度検査（ATP 測定）
 - ・洗浄後の容器等の食品残渣や細菌など有機物の汚れを数値で確認します。
 - ・手洗い後の従事者の手指を測定し、結果が所定基準値を超えた場合は、再度手洗い後、検査を実施します。



検査対象	拭取り箇所（例）	検査項目
施設・設備	トイレ(扉の取っ手、手洗い用蛇口レバー等)	細菌検査 (一般生菌数、大腸菌群、大腸菌)
機械・器具	冷蔵庫の取っ手、炊飯反転機 ^ハ ルトコバ ^ア 等	
容器	パン箱、米飯食缶（ともに内側）	清浄度検査
従事者	手指	

II 衛生管理記録の確認

重点項目を決めて、衛生管理実施記録を点検します。

重点項目（例）

- ・原材料の在庫管理状況（保管場所の温度管理や整理整頓等）
- ・害虫駆除およびモニタリングの実施状況
- ・同一製造ラインで使用しているアレルギー名（28 項目）の確認およびコンタミネーションの防止対策状況

【結果の対応】

検査結果は各委託工場及び兵庫県学校給食パン・米飯協同組合へ報告するとともに、改善を要する場合は、HACCP の趣旨を再確認し、改善に向けて助言を行っています。

HACCP の基本的な衛生管理とは、衛生管理計画を「作成」、「実行」、「記録」する、この3つです。記録は日々つけるだけのものではなく、さまざまな視点から見直すことにより、実際の手順に沿った計画に改訂することが重要です。

今後とも適切に検査を行い、安全・良質な学校給食用物資の供給に努めていきます。

