

令和5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 29 工場、42 名の営業者及び従事者に参加いただき「一般的衛生管理について」の講義や、同業社による 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5年8月3日(木) 14時～16時10分

場所：兵庫県農業共済会館 7階 大会議室



開会行事では、兵庫県学校給食・食育支援センター葛西所長が、研修会の趣旨等について挨拶しました。



【講義】

兵庫県学校給食・食育支援センター岸本検査・衛生管理担当主任指導員が、HACCPの基本となる「一般的衛生管理について」講義しました。



【実践発表】

製パン・炊飯委託工場であります(株)大美屋製パン所代表取締役社長平林様から、自社の取り組みとして「DXの活用による食品衛生について」説明をいただきました。



【情報提供】

兵庫県学校給食・食育支援センター林品質管理課長が、近年、増加傾向にあります食物アレルギーについて、食物アレルギーの症状、兵庫県の食物アレルギーを有する児童・生徒数の実態やコンタミネーション対策等について説明しました。

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をお願いしていきます。