

## 令和7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 28 工場、37 名の営業者及び従事者に参加いただき「異物混入防止と衛生害虫対策について」の講義や、同業社による「弊社における食品衛生管理について」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7年8月1日(金) 14時～16時30分

場所：神戸商工貿易センタービル 26階 第一会議室



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



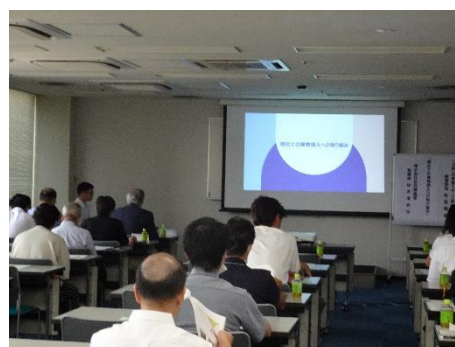
### 【講義】

兵庫県スポーツ協会検査・衛生管理担当主任指導員 廣瀬光明から「異物混入防止と衛生害虫対策について」を説明しました。



### 【事例紹介】

兵庫県スポーツ協会検査担当職員が、「食兵庫県スポーツ協会食品検査室における異物検査とその事例～パン・米飯～」について紹介しました。



### 【実践発表】

製パン・炊飯委託工場であります(株)松井開盛堂 松井様から、自社の取り組みとして「弊社における食品衛生管理について」の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、異物混入等の食品事故の防止のため、食品衛生管理の重要性を認識いただくとともに、更なる衛生管理の徹底をお願いしていきます。