

令和8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しました。

研修会には 29 工場、41 名の営業者及び従事者に参加いただき「異物混入防止対策について」の講義や、「製パン・炊飯委託工場衛生管理指導における対応について」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ありました。

日時：令和8年7月31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】

兵庫県学校給食パン・米飯協同組合 三宅理事長からご挨拶をいただきました。



【講義】

一般社団法人 兵庫栄養振興会 理事 村上和典氏から「異物混入防止対策について」の説明をいただきました。



【事例紹介】

兵庫県スポーツ協会職員が、「異物混入事例について」の紹介をしました。



【実践発表】

製パン・炊飯委託工場であります共営食品(株) 岩田氏、兵庫県学校給食パン・米飯協同組合 近藤氏、兵庫県スポーツ協会検査・衛生管理担当主任指導員から、「製パン・炊飯委託工場衛生管理指導における対応について」をトークショー形式で発表いただきました。

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。