

令和7(2025)年8月19日(火)午後

会場:フードパル熊本

(公財)熊本市学校給食会主催

給食会だより

令和7年度 第3号

(公財)熊本市学校給食会

R7. 8.25 文責:上島

食品安全衛生研修会



(公財)熊本市学校給食会理事長

毎年開催している食品安全衛生研修会。

児童・生徒の健全な発育・発達に資するため、給食用物資の安全・安心な納入に心がけ、未来ある子どもたちを育てるという意識をもって日々対応してほしい。



(公財)熊本市学校給食会に登録のある全ての給食用物資納入組合及び納入業者に参加をお願いしています。
保健所からの衛生指導や学校・業者における衛生管理の状況等をお知らせしてもらい、それぞれの会社での衛生管理に役立てていただく目的で開催しています。



熊本市保健所食品保健課
技術参事 林 様



熊本市立富合小学校
栄養教諭 坂田 様



(公財)熊本県学校給食会
事務局次長 中島 様

※HACCPに沿った衛生管理

- ・業種別の危害要因の特定
- ・衛生管理計画と職員への周知
- ・衛生管理の状況の記録
- ・手順書の作成・掲示
- ・計器類・設備の定期点検
- ・職員の健康状態把握

※調理場施設や業務の様子

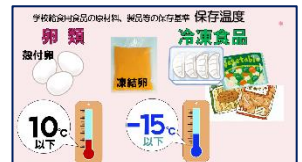
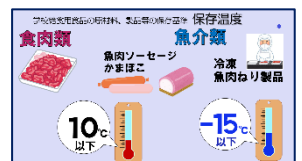
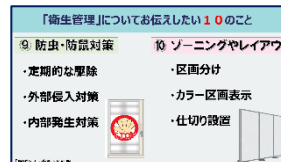
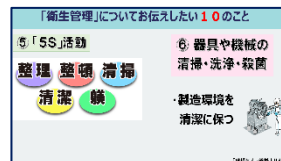
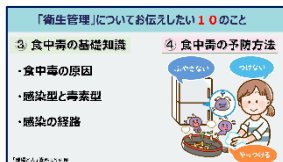
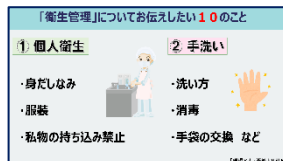
- ・施設状況(規模・職員数・作業室)
- ・調理の実際
(検収・下処理・裁断・調理・配食・配送)
- ・小学校での給食の様子
(児童の衛生管理等)
- ・献立・食育

※衛生管理と搬出・輸送・納入時の心得

- ・施設内の衛生管理状況
(温度管理・衛生管理)
- ・施設内目的別ゾーンの指定
- ・異物混入時の対応
- ・納入時の職員心得
- ・輸送時安全運転の励行



(公財)熊本市学校給食会事務局長



※最後に、(公財)熊本市学校給食会からも納入業者に求められる衛生管理の基礎的部分についての確認や物資の種類による保管温度等(学校給食衛生管理基準)について説明しました。