

## 学校給食現場での安全・安心の取り組みについて

---

ハーベストは、「子どもたちの笑顔と未来へつなぐ給食」を実現します！

基本理念

- ① 学校給食をつくる側として「安心・安全でおいしい給食の提供」は、学校給食提供の責務であると考えております。
- ② 学校給食は「食育の一環としての生きた教材」であるということ。
- ③ 学校給食法では「食育の推進」が大きな目的とされていますので、学校や地域における食育活動に積極的に参加、ご協力させていただきます。
- ④ 学校給食のあり方について積極的に追求し、子供たちに学校給食を通じて、「食事の大切さ 食と文化 勤労 感謝の気持ち」を伝えていくことを義務としています。

将来ある子供たちの健康と、健全な骨格をつくるために考えられた、献立を安全に衛生的に真心を込めて調理し、子供たちに安心・安全でおいしい学校給食の提供に努めてまいります。

安心・安全でおいしい給食の提供

【安心・安全への取り組み】

- ISO22000 (食品安全マネジメントシステム) に基づく継続的な業務改善により食品安全を確保
- ISO9001 (品質マネジメントシステム)
- HACCP (危害分析重要管理点) の概念
- マニュアルによる食の安全確保、衛生管理基準の「見える化」

弊社は、安心・安全な給食を提供する為に、衛生管理の徹底を行っております。特に弊社が力を入れている取り組みと致しましては **ISOマネジメントシステム** の運用です。

弊社施設の武蔵村山市給食センターでは、平成23年度に国際基準である **ISO22000 (食品安全マネジメントシステム)** を取得し、高い衛生レベルでの運用を行っております。

また、他の給食センター・自校式においてもこのシステムを転用し食の安全、衛生管理の向上に努めています。

□ ISO22000 □

学校給食調理施設および運営全体の衛生管理基準を設定し、さらに加熱工程などの衛生管理上重要なポイントを重点的に管理するHACCP計画をたて、PDCAサイクルにて定期的に確認、見直すことで衛生管理のレベル向上に繋げる仕組みです。

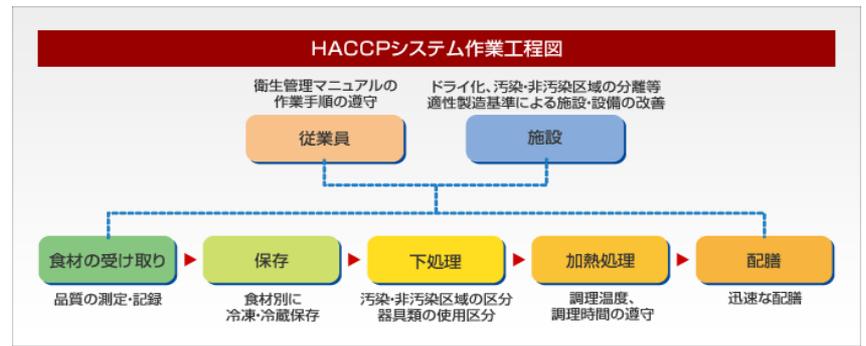
□ ISO9001 □

調理到底や作業事故等について、PDCAサイクルを基本とした検証を行うことで、永続的な『品質』の向上に努めています。



□ HACCP □

検収から調理、配膳までの各工程ごとにリスク分析を行い、各工程ごとのリスクとその対応策の意味をしっかりと理解した上での作業を徹底させております。



□ 『見える化』 □

ISO22000の要求事項に基づき、衛生管理のマネジメントを定めた「食品安全マニュアル」を作成し、品質確保に対する継続的な業務改善を図ります。

また、文章だけでは解り難い衛生管理や作業基準などを写真や図に置き換え「見える化」を行い誰もが守れる衛生管理体制を作り、あるだけのマニュアルではなく実行・活用するマニュアルにします。「見える化」したマニュアルを各作業スペースに貼ることで新人教育や作業手順の確認にも活用できます。



手洗いマニュアル



刃物点検マニュアル



袋開けマニュアル

■自主衛生検査

- ① 定期巡回の徹底による問題箇所の早期発見と改善による衛生管理の徹底に努めています。
- ② 弊社では、衛生管理室を独立組織として構成し、更なる衛生管理の徹底に万全を期しています。

①エリアマネージャー、定期巡回員(栄養士)による巡回指導

・エリアマネージャーが巡回時に衛生管理状況について確認を行い、不備があれば指摘・指導を行います。

②本社衛生管理室による衛生監査による抜き打ち検査

- ・年3回程度、本社衛生管理室による衛生監査(個人衛生・食材管理・施設管理・記録類)の実施。
- ・指摘事項については、食品衛生責任者を中心に改善策を策定し、衛生管理室に報告書を提出。

【衛生巡回監査室の業務内容】

- ①健康診断結果・検便の実施記録、指導記録等のチェック
- ②調理工程・作業動線のチェック
- ③調理現場内衛生管理チェック
- ④拭き取り検査(衛生巡回監査時)
- ⑤調理器具の保管、管理状況のチェック
- ⑥清掃状況のチェック
- ⑦衛生講習会の実施(年3回)

【衛生巡回検査表】

- ①個人衛生…手洗いの実施、厨房内外の靴の履き替え等
- ②取扱管理…厨房内温度・水質検査、冷蔵庫・冷凍庫の保存方法等
- ③施設管理…天井・壁・床の衛生管理、洗剤・薬品の管理等
- ④その他…検便の実施、卵の保管、細菌検査、自主点検表等

～衛生管理室の検査～

調理場内のどこが？どの程度？汚染されているかをもちに、汚染防止の対策を立てる必要があります、現状を把握するために行ないます。

●作業者の汚染●

- ・仕事上触れなければならない冷蔵庫の取手
- ・作業前後の手指

●加工機械の汚染●

- ・直接食材が付着する包丁、まな板、ザル



スタンプ培地には、検出したい細菌ごとに成分を調整して密封してあります。



包丁



ザル

【細菌検出の例】



大腸菌群



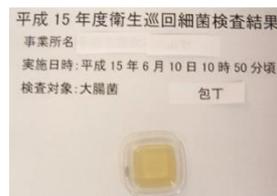
黄色ブドウ球菌



まな板



冷蔵庫取っ手



平成15年度衛生巡回細菌検査結果  
事業所名  
実施日時:平成15年6月10日10時50分頃  
検査対象:大腸菌 包丁



37℃で24～48時間培養後判定します。

食中毒防止細菌検査実施結果表

店舗名	検査日	大腸菌群										黄色ブドウ球菌		※手指傷	
		包丁握り		冷蔵庫取っ手		まな板(赤)		ザル		手指		包丁握り手	冷蔵庫取っ手		
		大腸菌	大腸菌	大腸菌	大腸菌	大腸菌	大腸菌	大腸菌	大腸菌	大腸菌	大腸菌				
	5月17日 11:10	0	0	3	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	[ ]
	5月17日 15:20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	[ ]
	5月17日 13:00	0	0	0	0	1	6	0	0	0	0	0	0	0	[ ]
	5月17日 13:50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	[ ]
	7月17日 10:00	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	[ ]
	7月15日 14:00	3	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	[ ]
	5月16日 15:00	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	[ ]
	7月2日 13:00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	[ ]
	7月4日 14:00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	[ ]
	7月3日 15:00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	[ ]
	7月17日 15:00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	[ ]

※細菌検査基準 0 (-)陰性・1~25 (+)弱陽性・26~250 (++)陽性・251~5000 (+++)強陽性