

学校給食用物資納入業者の現地確認について

今年度より、現在学校給食用物資を納入していただいている全業者を対象に、市職員による現地確認を行いました。

【共通】

消毒石けん液を備えた手洗い設備があるか。

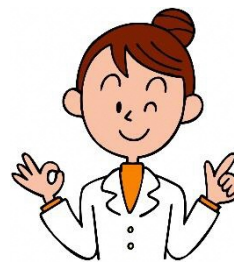
施設の床は清掃され、汚れがたまっていないか。

食品を扱う場所は、整理整頓されているか。

食品を取扱い・保存する区域で動物を飼育していないか。

製造施設内に廃棄物容器が備え付けられており、作業中に出たごみをすぐに捨てられるか。

清潔な作業着を着用しているか。



【製造業者のみ】

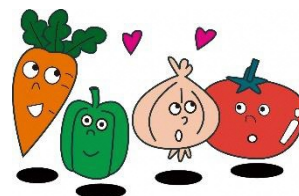
使用する設備、機械等は清掃または洗浄されているか。

☆納入業者現地写真

<青果>

3業者（左から、八雲青果(有)、(株)ウオマサ、やませ青物店）

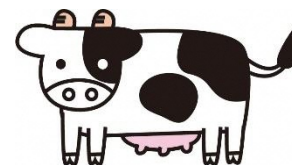
大阪府中央卸売市場から仕入れた野菜を計量して各学校分に分け、配送しています。



<食肉>

3業者（左から、肉は大一、(有)肉の和、(株)セントラルフードサービス）

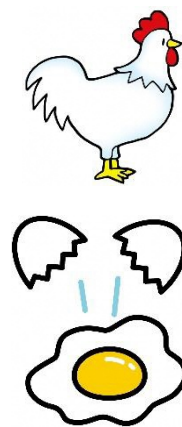
使用するサイズにカットして、各学校へ配送しています。



<鶏肉・卵>

2 業者(左:(株)丸徳、右:(株)K・Tフーズ鳥ぴん)

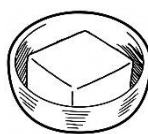
使用する当日の朝に各学校へ配送しています。



<豆腐・厚揚げ等>

3 業者(左から東食品、久我商店、辰巳屋食品)

学校給食では、豆腐は木綿豆腐を使用しています。



<味噌>

2 業者(一久味噌醸造(株)、塩田味噌(株) 写真は塩田味噌(株))

料理によって、合わせみそや赤だしみそ等を使用しています。



<その他(冷凍食品、デザート、乾物等)>

11 業者

左から順に(株)SN 食品研究所、UCC コーヒープロフェッショナル(株)、オーディエー(株)



日本糧食(株)、タケダハム(株)、大阪ヨーク(株)、



千成ヤクルト販売(株)、(株)MOBIX、(株)大忠



太平物産(株)、(株)名給大阪支店(2業者は写真なし)

現地確認以外にも以下のものを確認し、食品の安全性を確認しています。

<全業者共通>

- ・食品衛生監視票
- ・配送車両ならびに配送方法、配送経路
- ・購入経路

以下は納入業者によって異なるもの

- ・細菌検査結果(デザート類、魚肉練り製品、食肉加工品、乳製品等)
- ・個体識別番号(牛肉)
- ・原料配合表(生鮮食品除く、加工食品すべて)