

学校給食用物資納入業者の現地確認について

令和4年11月～12月に3社、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

左から、(株)大和商会大阪北営業所、(有)岸田屋菓子店、(株)田中乳販



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)