

学校給食用物資納入業者の現地確認について

令和7年11月～令和8年2月に10者、保健給食課が委託した衛生管理業者による衛生点検を行いました。

【主な点検項目】

●施設の衛生管理

- 例)・施設及び周辺の清潔な状態を維持している。
- ・ unnecessary 物品を置いていない。
 - ・ 施設内の採光、照明、換気が十分である。



●設備等の衛生管理

- 例)・機械器具の洗浄・消毒・補修を適切に行っている。
- ・ 洗浄剤、消毒剤等の化学物質の取り扱いが十分に注意されている。
 - ・ 手洗い設備に石鹸、ペーパータオル等、アルコール等の必要な備品が備えられている。

●廃棄物及び排水の取り扱い

- 例)・廃棄物の保管場所を適切に管理している。

●食品取扱者の衛生管理

- 例)・食品取扱者の健康状態を把握している。
- ・ 食品取扱者は不衛生な行動をしていない。

●回収・廃棄

- 例)・回収・廃棄の手順を定めている。

【点検実施業者】

(有)肉の和、八雲青果(有)、東食品、(株)K・Tフーズ鳥ぴん、(株)SN食品研究所、オーディエー(株)、
(株)大和商会大阪北営業所、大阪ヨーク(株)、(株)MOBIX、カネゼン食料品