

(長久手給食センター)

平成25年12月12日

検収不良による献立品目の相違について(報告)

平成25年12月6日(金)学校給食献立における乾燥小魚が、学校配送後、アーモンド入り小魚となっていたことに気づき、アレルギー対応のため学校に対し喫食の注意を依頼しました。

喫食前であるため、誤食はありませんでした。

原因

検収簿に「乾燥小魚 8g」とのみ記載されており、普段使用するアーモンド入り乾燥小魚と誤認した。(アーモンド入り乾燥小魚の場合は、「アーモンド小魚 8g」と記載している。

対応

- 1 検収簿及び事務所献立表に検収時注意事項及び注意喚起記号を記載する。
- 2 検収時に検収簿及び発注時の成分表と照合する。当日納品以外の物品は、検収時に成分表と照合出来ない場合は、検収日の午後2時までに発注担当の栄養士が照合する。
- 3 業者に対しては、工場出荷時点での成分表を要求する。

(長久手給食センター)

資料

納品状況

前々日納品 乾物、調味料

午前10時15分から午前11時45分まで

前日納品 青果類、冷凍食品

午前10時30分から午前11時45分まで

当日納品 肉、ベーコン、もやし、ごぼう(カット済)

午前8時00分までに納品

1	
2	
3	
4	

納品時間	使用日	設立 業 者 名	食品名
			NO

※個付設定した食品は内容量毎に表示します

※個付設定した食品は内容量毎に表示します