

令和元年度給食センター事業進捗状況管理表

事業名	課題	目標	実施項目	総括	年間スケジュール												備考
					4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
1 異物混入のリスクの低減	平成30年度給食センターが原因の異物混入が4件発生した。	金属片の混入 0件 髪の毛の混入 0件	<p>1 調理指導・衛生管理研修の実施 年3回(全体)、毎月1回(衛生講習)</p> <p>(1) 衛生管理事項の確認(講義と実地) ア 日々の体調管理と報告 イ 調理着、マスクの着用方法 ウ トイレでの手順</p> <p>(2) 調理時順守事項の確認(口頭説明) ア 前学期の反省、変更点及び注意事項 イ 野菜洗浄の手順 ウ 機器の取扱手順 エ 器具の洗浄手順と複数確認</p> <p>(3) ノロウイルス等注意事項確認(口頭説明) ア 体調不良時の行動 イ 家族の体調不調時の取扱い</p>	<p>異物混入のリスク低減のため、衛生管理事項の確認(講義と実地)を年3回、調理時順守事項の確認を毎月実施した。 調理器具を使用する前の点検を徹底させ、チェック表に記録した。また、長期休み中には、調理器具の総点検を実施し、ザルのバリ等をバーナーでなめらかにするなど異物混入の原因を未然に防ぐ対策を講じた。 また、過去の異物混入の原因を究明し、それぞれの異物に対する防止策を講じた。 栄養士による服装確認について、7月に指摘が2件あったが、引き続き0件を継続できるよう指導していく。</p> <p>10月に食材を直接手にするときに使用するゴム手袋の破片が混入してしまったため、実施項目に「手袋の使用方法的確立」を追記し、チェックするようになった。</p> <p>昨年度は4件あった異物混入を1件に減らすことができたが、異物混入はあってはならないことであり、調理方法の見直しや調理器具の改善を実施し、異物混入が発生しないように努める。</p>	<p>4月: 実施</p> <p>5月: 実施</p> <p>6月: 実施</p> <p>7月: 実施</p> <p>8月: 実施</p> <p>9月: 実施</p> <p>10月: 実施 1件 手袋の破片</p> <p>11月: 実施</p> <p>12月: 実施</p> <p>1月: 実施</p> <p>2月: 実施</p> <p>3月: 実施</p>	<p>4月: チェック表により確認 0件</p> <p>5月: チェック表により確認 0件</p> <p>6月: チェック表により確認 0件</p> <p>7月: チェック表により確認 2件</p> <p>8月: チェック表により確認 0件</p> <p>9月: チェック表により確認 0件</p> <p>10月: チェック表により確認 0件</p> <p>11月: チェック表により確認 0件</p> <p>12月: チェック表により確認 0件</p> <p>1月: チェック表により確認 0件</p>	<p>4月: a, b, c, d, e</p> <p>5月: a, b, c, d, e</p> <p>6月: a, b, c, d, e</p> <p>7月: a, b, c, d, e</p> <p>8月: a, b, c, d, e</p> <p>9月: a, b, c, d, e</p> <p>10月: a, b, c, d, e</p> <p>11月: a, b, c, d, e</p> <p>12月: a, b, c, d, e</p> <p>1月: a, b, c, d, e</p>										
			<p>2 金属片の混入防止 (1) スライサー等の使用前の確認をカゴごとにチェック表でチェックする。 (2) バター等の包み紙が混入しないよう複数名で作業し、剥がした包み紙に破れがないかも確認する。</p> <p>3 髪の毛の混入防止 調理員が相互に服装確認する。調理工程ごとに実施する。毎日実施する</p> <p>(1) 栄養士により服装確認を概ね1時間ごとにチェック表を用いて行う。 a 調理着に髪の毛等付着有無 b 頭髪の露出有無 c 帽子顎紐のはずれ有無 d マスクのズレ有無 e 手袋の破損有無</p>	<p>4月: 実施</p> <p>5月: 実施</p> <p>6月: 実施</p> <p>7月: 実施</p> <p>8月: 実施</p> <p>9月: 実施</p> <p>10月: 実施</p> <p>11月: 実施</p> <p>12月: 実施</p> <p>1月: 実施</p> <p>2月: 実施</p> <p>3月: 実施</p>	<p>4月: チェック表により確認 0件</p> <p>5月: チェック表により確認 0件</p> <p>6月: チェック表により確認 0件</p> <p>7月: チェック表により確認 2件</p> <p>8月: チェック表により確認 0件</p> <p>9月: チェック表により確認 0件</p> <p>10月: チェック表により確認 0件</p> <p>11月: チェック表により確認 0件</p> <p>12月: チェック表により確認 0件</p> <p>1月: チェック表により確認 0件</p>	<p>4月: a, b, c, d, e</p> <p>5月: a, b, c, d, e</p> <p>6月: a, b, c, d, e</p> <p>7月: a, b, c, d, e</p> <p>8月: a, b, c, d, e</p> <p>9月: a, b, c, d, e</p> <p>10月: a, b, c, d, e</p> <p>11月: a, b, c, d, e</p> <p>12月: a, b, c, d, e</p> <p>1月: a, b, c, d, e</p>											

令和元年度給食センター事業進捗状況管理表

事業名	課題	目標	実施項目	総括	年間スケジュール												備考			
					4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月				
1 異物混入のリスクの低減	平成30年度給食センターが原因の異物混入が4件発生した。	容器のバリ、ビニールの混入 0件	4 容器のバリ、ビニールの混入防止		実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施							
			(1) 触手、目視による使用前後の器具確認(毎日)																	
			(2) 年3回、ザル等調理器具のメンテナンスの実施																	
			(3) 手袋の使用法の確立 ①ワンサイズ小さい手袋を使用する。 ②使用後に水を入れて確認する。 ③お互いにチェックし合うことを徹底する																	
1 異物混入のリスクの低減	平成30年度給食センターが原因の異物混入が4件発生した。	衛生害虫の混入 0件	5 衛生害虫の混入防止	R1.5.24実施 R1.7.30実施 R1.9.20実施 R1.11.29実施	実施	実施	実施	実施	実施											
			(1) 野菜などに害虫を発見した場合、4回以上洗浄する。																	
			(2) 定期的に業者による衛生害虫防除等を実施する。																	

令和元年度給食センター事業進捗状況管理表

事業名	課題	目標	実施項目	総括	年間スケジュール												備考			
					4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月				
2 アレルギー対応食の調理、配膳の安全確保	誤調理、誤配膳の防止	誤調理 0件 誤配膳 0件	1 調理の確認	<p>新規アレルギー対応食面談実施。16名面談し4名に対応食を提供した。(2名については普通食対応)</p> <p>71名の児童生徒にアレルギー対応食を提供したが、誤調理、誤配膳は1件もなかった。</p> <p>また、保育園(6園)を訪問し、アレルギー対応食がどのように園児に配膳されるか視察した。いずれの園もチェック表等を用いて、誤食がないよう細心の注意をしながら配膳していた。</p>																
			(1) 食材の成分確認 献立確定時		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
			(2) 調理工程の事前確認 工程表の確定時		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
			(3) 調理時に複数人で確認 毎回		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
			2 配膳情報の作成																	
			(1) 注文表の確認 毎月		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
(2) 個人確認表の作成 毎月	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■				
アレルギー担当栄養士による 保育園訪問				7月24日に上郷保育園、25日に色金保育園視察。 8月7日に北保育園視察。 9月3日に南保育園、17日に西保育園視察。 10月3日東保育園視察。		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■				
各園年1回訪問する					2回	4回	7回	5回		5回	5回	6回	6回	7回	6回					