平成30年度給食センター事業実施スケジュール表

	事業名	課題	目標	実施項目	進捗状況・結果	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29年度給食センターが原因の異物混入が4件発生した。	危険物の混入　0件 髪の毛の混入　0件 容器のバリ、ビニールの混入　0件 衛生害虫の混入　0件	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） (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 (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 (3)　触手、目視による使用前後の器具確認（毎日） (4)　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	1月8日、衛生講習会を実施した。鶏肉の未加熱の件について、保健所の見解を含めて、フライヤーの取扱、温度の測定方法等を再確認した。	実施 実施 実施 実施	実施 実施 実施 実施	実施 実施 実施 実施	実施 実施 実施 実施	1件（ザルのバリ混入） 実施 実施 実施	実施 実施 実施 実施	1件（ビニール混入） 実施 実施 実施	実施 実施 実施 実施	1件（ザルのバリ混入） 実施 実施 実施	実施 実施 実施 実施	1件（バターの包み紙混入） 実施 実施 実施		
				2　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 （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	栄養士により、概ね1時間ごと（9時、10時）にチェック表で服装等をチェックした。 2月25日現在、指摘は0件であった。	チェック表により確認 1件指摘 a　1件 b c d e	チェック表により確認 0件 a b c d e	チェック表により確認 5件指摘 a　2件 b　3件 c d e	チェック表により確認 1件指摘 a b　1件 c d e	チェック表により確認 0件 a b c d e	チェック表により確認 0件 a b c d e	チェック表により確認 0件 a b c d e	チェック表により確認 0件 a b c d e	チェック表により確認 1件 a b c d e　1件	チェック表により確認 0件 a b c d e	チェック表により確認 0件 a b c d e		

平成30年度給食センター事業実施スケジュール表

	事業名	課題	目標	実施項目	進捗状況・結果	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・誤配膳　０件	1　調理の確認 （1）栄養士により食材の成分確認をする。 献立確定時 （2）栄養士、調理員により調理工程の事前確認をする。 工程表の確定時 （3）栄養士と調理員により調理時の確認をする。 毎回 2　配膳情報の作成 （1）注文表を栄養士2名、職員1名で確認し作成する。 毎月 （2）個人確認表を栄養士2名、職員1名で確認し作成する。 毎月 3　アレルギー担当栄養士による学校訪問 （1）各校年1回訪問し、配膳室、教室を視察する。	新規アレルギー面談を実施中。11名のうち10名の面談を終了した。 10名のうち、1名については、普通食での対応が可能であるため、新規対応者は10名。 新規アレルギー面談を実施予定。 転校生　1名、普通食を食べていたが症状が悪化したためアレルギー食希望1名 計2名 1月23日、南中配膳室を視察した。 マニュアル通りに確認作業を実施していた。 1月31日に市が洞小学校配膳室を視察。	確認 確認 確認