

## 平成 30 年度集団給食施設(学校)に対する点検指導結果について

### 1 実施概要

#### (1) 点検指導の内容

「平成 30 年度盛岡市食品衛生監視指導計画」に基づき立入検査を実施し、厚生労働省通知「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号別添付）」の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底について指導を行う。

#### (2) 点検指導対象施設

市内集団給食施設のうち、学校給食に区分される 43 施設。

市立小中学校給食施設 30 か所（給食センター 2 施設 単独調理場 28 施設）

その他の施設 13 施設（県管轄施設・幼稚園等）

#### (3) 実施方法

事前点検 「大量調理施設管理マニュアル」の管理事項を基に作成した自主点検票により、施設に自主点検を依頼。

立入点検 食品衛生監視員 2 名にて、給食施設の現地検査及び関係記録書類の点検を実施。

### 2 点検指導結果

#### (1) 口頭指導施設

対象施設は 43 施設であり、指導件数は延べ 115 件だった（1 施設平均約 3 件程度）。

#### (2) 文書指導施設

重大な衛生上の問題が認められ、後日文書により指導を行った施設はなかった。

### 3 点検指導の内容まとめ

- ・平成 30 年度の指導内容は、施設・設備面（55.2%）及び各種記録帳簿等（20.7%）に対する事項が中心となった。
- ・施設・設備の消耗・破損やこれに起因する排水不良によりドライ運用への支障や異物混入等が懸念される、手洗い設備の設置状況が不適切であるなどのハード面に対する指導がおよそ 7 割を占める結果となっている。なお、前年度からの継続指導が全体の 6 割を超えており、内訳はハード面（84.0%）、ソフト面（16.0%）だった。
- ・改善の見られないソフト面における指導も少なくないことから、HACCP の考え方に基づく衛生管理手法に基づく監視指導を引き続き徹底し、ハード面での不備を踏まえた重要管理事項への具体的な助言指導や情報提供を行う。

### 4 市立小中学校の給食施設における指導の概要

天井、壁、床面などの施設設備の破損、設備備品の容量等の不足や材質の改善、調理機器の破損や機能低下等のハード面の課題と、食材の品温管理方法、害虫対策の記録の不備等のソフト面の課題について指導を行っている。