

	評価の基準(数字は東洋食品自己評価)
5	非常に良い
4	良い
3	標準
2	やや劣る
1	劣る

目 標	安全で安心なおいしい学校給食の提供 ①衛生管理の徹底 ②確実なアレルギー対応 ③異物混入の防止
-----	--

内 容			自己評価	
			東洋食品	給食センター
衛生管理体制	衛生管理	・加熱・非加熱の動線が交差しないようにしているか	4	3
		・調理作業時などの衛生管理を徹底しているか	4	3
		・非汚染区域と汚染区域の分けをしているか	3	3
		・調理室等施設の衛生管理を徹底しているか	4	3
		・ドライ運用を心掛けているか	4	3
		・調理従事者の健康管理を徹底しているか	4	3
		・調理従事者の家族の健康管理を徹底しているか	4	3
危機管理体制	異物混入対策	・異物混入等の事故なく安全な給食を提供しているか	4	3
		・髪の毛、作業着等のゴミ埃の除去を徹底しているか	4	3
		・ニトリル手袋のチェックを随時行っているか	4	3
		・すべての食材の異物確認をしているか	3	3
		・機械、器具を使用前・使用中・使用後に確認をしているか	4	3
	アレルギー対応	・アレルギー食材が混入しないような体制が構築されているか	4	4
		・アレルギー対応食の誤配防止体制が構築されているか	4	4
	予防防災	・複数体制で作業や確認をしているか	4	4
		・安全に作業できる環境を整えているか	4	3
運営体制	技術調理	・機械を適切に扱っているか	4	3
		・給食のおいしさに対する満足度が高いものになっているか	4	3
		・野菜等が適切に切られているか	3	3
	業務体制	・煮炊き、揚げ具合等は適当であるか	3	3
		・給食業務の適切な運営を行える人員を配置しているか	3	3
		・給食時間に遅れることなく安定した給食を提供しているか	3	3
		・各種報告書を速やかに作成し提出しているか	3	3
		・業務責任者は指導・監督を適切に行っているか	3	3
		・調理員は、業務責任者からの伝達事項を適切かつ迅速に対応しているか	3	3
		・定期的に研修を行っているか	3	3
		・会社の指導・支援体制が充実しているか	4	3
	経営努力	・節電・節水に心がけているか	3	3
		・町イベントに協力的であるか	3	3
		・食育指導に協力的であるか	4	3
		・地産地消の推進に協力的であるか	4	4
			112/155	97/155

東洋食品自己評価理由

【衛生管理体制】

◆昨年度と同様に、日常的な衛生管理(健康管理・調理過程の食中毒防止対策・施設設備の衛生管理指導等)を徹底することで安全な給食提供に繋げることができた。

1. 手洗いのタイミング(出勤時・調理場入場前・汚染区域、非汚染区域移動時・次の作業実施前・生の食材に触れた後・トイレ使用時)を全従事者に継続的に周知し、徹底した手洗いが実施できた。
2. 下処理・調理・配缶等の各作業工程において、適切な加熱調理・迅速な冷却を実施でき、確実に結果を記録することができた。
3. 日常的なノロウイルス感染防止対策に従事者が実施することができた。対策の基本として手洗いの徹底があげられるが、出勤時の手洗いの実施、調理場内においては、独自の「手洗い記録表」を活用し、目に見える対策・記録化を実行することで、従事者の健康管理の維持に繋がった。

【危機管理体制】

◆異物混入防止対策については、危険度別・調理工程ごとに異物混入防止対策(以下1～5)を継続的に講じている。

1. 金属片等の混入防止対策として、調理機器・器具類は、使用前・使用中・使用後に必ずチェックし、帳票に異常の有無等をチェック・記入している。
2. ビニール片の混入防止対策は、袋開け時の切断面の照合、また、切れ端の断片を残すことで、切れ端が異物につながらないように対策を講じている。
3. 手袋の切れ端が異物につながる可能性があるため、装着後・作業前・作業中に手袋が破れていないか確認を行っている。配缶時は特に学校ごとに二人一組で確認しあうことで手袋の切れ端の混入防止を図っている。
4. 食材付着の異物を防止するため、三槽シンクでの異物除去、また、野菜など虫等の付着が多い場合は、更に一層増やし、四槽での洗いを実施し、徹底した異物除去を実施している。また、食材をまな板・トレー等に拵げ、触手及び目視での異物確認も併用している。
5. 髪の毛等の混入防止対策は、クールフード(頭から首全体を覆うことができる帽子)を着用し、調理作業中は、30分毎に二人一組で帽子から髪の毛が出ていないか、白衣等に異物が付着していないか目視での確認を講じている。

◆アレルギー対応については、各工程別のチェック体制を適切に実施し、年間をとおして事故等無く実施することができた。

◆安全衛生管理においては、昨年に引き続き、労働災害ゼロを継続している。

調理場内の危険箇所等は「見える化」を図り、入場時には危険な作業及び危険箇所等を全従事者に周知することで労働災害発生を防止している。また、毎月1回、全従事者参加の「安全衛生懇親会」の実施を継続することで、他施設での労働災害発生事例を共有し、且つ、調理場内での危険な作業等やヒヤリハットを振り返ることで発生防止につなげている。

【運営体制】

◆様々な手作り献立等に協力できたと感じている。更に調理技術をレベルアップさせていきたい。

業務責任者及び調理指導員が各工程別のOJT(スパテラ、釜の取り扱い方・火加減の調整・配缶・献立別の温度調整の習得・献立内容の流れの把握等)を実施することで、各従事者のスキルアップにつながっている。

◆業務体制は、特に欠員等の代替員の対応において、調理指導員のバックアップ体制を充実させ対応できた。

◆地産地消の推進については、地元生産者の食材等に対応できた。野菜等は、不揃い・規格外等が納品された場合も作業工程を柔軟に変更するなどの工夫した対応を施し、地元産の使用率に貢献できたと考える。

課題と改善

【課題1】

欠員時(退職者発生)の人員確保

退職者が発生した際、後任の人材確保が早急にできない面があった。

【改善1】

インターネット求人媒体の効果的な活用・強化と、求職者の門戸をひろげるためのフレキシブルな雇用形態の更なる導入により一定の効果をあげ人員の増員は行えたが、欠員発生時に支障がでない体制を維持するため、今後も調理指導員及び近隣受託施設の従事者の応援体制を充実させる。

【課題2】

人材の育成

調理員を新たに採用でき増員はできたが、新人育成に苦慮した部分があった。

【改善2】

新人に対し1人が張り付いて教える必要があるため、人手が取られてしまうが、仕事ののみ込みが早い方はすぐに即戦力となる。仕事ののみ込みがあまり良くない方は、教育期間が長くなるため苦勞している。今後も調理指導員による現場教育指導も含め、進捗度合いを確認しながら継続教育を行っていく。

【課題3】

HACCPに基づく衛生管理の観点から「鳥取県ハサップ適合施設認定」取得を計画したが、提出書類の完成が遅れていた。

【改善3】

提出書類が完成し令和7年2月27日に申請済。

給食センター評価

【衛生管理体制】

調理過程や施設設備等の衛生管理の徹底がHACCPの考え方に沿って行われた。また、「健康観察簿」により本人、家族等の体調管理が行われており、食中毒を発生させない取り組みが、組織的に徹底して実施できている。

【危機管理体制】

- ・(株)東洋食品の高度な異物防止対策のもと、検収時における徹底した食材の異物チェックを毎日実施できている。調理員全体の危機管理意識も高く、異物混入は下処理段階でかなり除去できている。また、金属等の危険異物混入防止対策として調理機器等のネジの緩み等のチェック(使用前・使用中・使用后)を行い、危険異物混入防止の徹底が図られている。
- ・食物アレルギー対応食の指示書に沿った確実な調理、配食、給食コンテナの確認が複数人体制で実施できしており、今年度においても事故、ヒヤリハットも無く実施できた。
- ・場内の毎日の機器、用具等の整理整頓等が実施できしており、また日々の調理機器の点検を行うなかで、早めに異常に気づき、報告・連絡・相談が適切になされていることから、年間を通して調理上の大きなトラブルは無かった。

【運営体制】

- ・調理員の途中異動はフォローがしっかりと行われ、安定した調理業務体制を図ることができた。また、急遽の納品業者の変更による納品時間の変更についても臨機応変に対応し、配送に遅れることなく実施できた。
- ・調理業務に影響する人員不足の状況はみられなかったものの東洋食品提案書にある正規職員12名、パート2名の人員体制に達しておらず、今後の給食の安全、安定供給を図る上でも、引き続き人員体制の調整をお願いしたい。【現状 正規8名、パート7名】
- ・栄養教諭との事前打ち合わせ及び社員ミーティングのもと、ばらつきのない安定した調理が実施できている。また、令和7年1月に実施した児童・生徒の給食アンケートの結果からみても 小学校94%、中学校90%が給食が「好き」または「どちらかといえば好き」と回答するなど好評を得ている。
- ・日々の献立はもとより、町の特産品を活用したサプライズ給食等の特別献立においても業務責任者指導のもと、調理員が献立の意図を理解した調理が実施できている。
- ・設備の故障、急な指示変更があった際にも、臨機応変に対応しトラブル無く実施できている。
- ・地元生産者から納品する野菜等は、規格外のものや品種の異なるものが含まれていることが比較的多く、異物確認・品質確認・洗浄・カット等において通常よりも時間を要する場合があるが、適宜丁寧に対応している。

外部評価

北栄町学校給食運営委員会会則

(名称及び事務局)

第1条 本会は、「北栄町学校給食運営委員会」と称し、事務局を教育委員会事務局に置く。

(目的)

第2条 本会は、北栄町教育委員会(以下「教育委員会」という。)が行う学校給食実施のために必要な重要事項について審議し、協力並びに助言する。

(事業)

第3条 本会は、前条の目的を達成するため、次の事項を行う。

- (1)教育委員会からの諮問に対するの答申
- (2)学校給食に関し、教育委員会並びに給食センターに対するの要望
- (3)学校給食の実施、給食センターの運営に関する協力
- (4)その他本会目的達成に必要なこと

(組織及び委員)

第4条 本会の委員は、教育委員会が委嘱し、次の者で構成する。

- (1)理事者 1名(副町長)
- (2)こども園長、小学校長、中学校長 5名
- (3)こども園・小学校・中学校PTA代表 5名
- (4)学識経験者 若干名

(委員の任期)

第5条 委員の任期は1年とする。ただし、再任を妨げない。

(役員)

第6条 本会に、次の役員を置く。

- (1)委員長 1名
- (2)副委員長 1名

(役員の選出)

第7条 委員長及び副委員長は、委員の互選とする。

(役員の任務)

第8条 委員長は本会を代表し、会務を統括する。

2 副委員長は、委員長を補佐し、委員長事故ある時はこれを代行する。

(会議)

第9条 本委員会は、毎年1回委員会を招集する。ただし、必要に応じ臨時に招集することができる。

2 会議は、委員過半数の出席によって成立し、議事は出席委員の過半数をもって決める。

3 会議の議長は、委員長があたる。

附則

この会則は、平成17年10月1日から施行する。

この会則は、平成24年 4月1日から施行する。