

令和6年度 学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理研修会報告

安全な学校給食用物資を提供するために、製パン・炊飯委託工場関係者を対象とした食品衛生管理に関する研修会を開催いたしました。

研修会には 28 工場、41 名の営業者及び従事者に参加いただき「食品取扱施設における自主的・実践的な異物混入防止対策の取り組み」の講義や、同業社による「害虫・菌に対する衛生管理」の実践発表等に、受講者の皆様が真剣に傾聴していた様子が印象的でした。

日時：令和6年8月1日(木) 14時～16時30分

場所：兵庫県学校厚生会館 3階 大会議室



開会行事では、兵庫県学校給食パン・米飯協同組合 三宅理事長からご挨拶をいただきました。



【講義】

ヤマ(株) 感染予防・食品衛生課 拠点長の吉田様から「食品取扱施設における自主的・実践的な異物混入防止対策の取り組み」を説明いただきました。



【事例紹介】

兵庫県学校給食・食育支援センター 検査担当職員が、「兵庫県学校給食・食育支援センターにおける異物検査とその事例」について紹介しました。



【実践発表】

製パン・炊飯委託工場であります西宮製菓(有)パン・製造部主任 折田様から、自社の取り組みとして「害虫・菌に対する衛生管理」の説明をいただきました。

今後も製パン・炊飯委託工場に対し、異物混入等の食品事故の防止のため、食品衛生管理の重要性を認識いただくとともに、更なる衛生管理の徹底をお願いしていきます。