

今年度も12月上旬、**店舗調査**を行ってきました。
 店舗調査では**浜松市食品衛生協会 管理運営基準**を基に、**管理運営基準一覧表(39項目)**を作成し、店舗内で確認をしていきます。



青果店舗



* 39項目 * 1項目1項目確認
 をしていきます。下記はその一部です！



1.施設等の衛生管理



(9)「取引・証明」に使用する秤を使用しているか？
 (2年に1回検査をしているか？)

2.食品等の衛生管理



(20) 食品は時間、温度の管理に注意し、衛生的に取扱っているか？

(17) 食品を直接床に置くことがないようにしているか？

3.廃棄物の衛生管理



(23) 廃棄物の容器は専用のものとし、清潔にしているか？

4.食品取扱者の衛生管理

5.車両等の衛生管理



(37) 車両、コンテナは衛生上支障のないよう保持しているか？
 (定期的に清掃しているか？)

※改善が望ましい項目について、業者と確認し、対応をお願いしました。

令和2年度 店舗調査結果

(公財)静岡県学校給食会浜松支部では、12月に学校給食物資納入業者の内、16業者の店舗調査を行いました。

1. 施設等の衛生管理

- ・日常点検等計画的に実施し、チェック表などでしっかり管理している業者がありました。
- ・独自で衛生管理マニュアルを作成している業者がありました。
- ・施設、設備及び機械器具も清潔に整理整頓し、管理されていました。
- ・ねずみ族、防虫駆除を業者に依頼したり、各自でしっかり防止対策がされていました。
- ・秤もほとんどの業者が公的機関で検査をしたものを使用していました。
- ・秤の検査を実施していない業者には、検査を受けるように指導しました。
- ・手洗い、洗浄設備も清潔に管理されていました。金ダワシを使用している業者には注意をしました。
- ・作業場の入口には手洗い設備があり、爪ブラシ・粘着クリーナーなどを使用している業者がありました。
- ・衛生的な作業着、帽子、マスク、専用の履物等を着用している業者がありました。

2. 食品等の衛生管理

- ・食品等も温度管理をし、衛生的に保存されていました。
- ・仕入元、製造情報、販売先の記録もしっかり保管されていました。

3. 廃棄物の管理

- ・廃棄物の容器は専用容器を用意しており、清潔に管理されていました。(業者が毎日、週1~3回等回収)
- ・作業場で廃棄物の容器に蓋のない物を使用していたので、注意しました。

4. 食品取扱者等の衛生管理

- ・保菌検査(年2回以上)も実施し、健康管理をしっかりしている業者がありました。
- ・使い捨て手袋を使用し、清潔にしている業者がありました。
- ・従業員専用の便所が設置しており、清潔にしている業者がありました。
- ・衛生講習会等にも積極的に参加している業者がありました。

5. 車両等の衛生管理

- ・配送車両も定期的に清掃をしていました。
- ・すのこを定期的に取り換えている業者もありました。

★上記項目について不備等がある業者には注意し、実施するように指導しました。