

春日部保健所の立ち入り検査

給食室の、立ち入り検査がありました。

春日部保健所から、3名の監視員の方が来校し、給食室で給食が安全に作られているかの確認です。

給食室内での作業、書類などの記入がされているかなど40項目について検査がありました。

検査結果は、66点満点の66点でした。100点評価です。

食中毒が多発する時期です。

今後も給食室一同、気を引き締めて安心・安全な給食作りをいたします。

そして、美味しい給食を作っていきます。

どうぞよろしくお願いいたします。





食品衛生監視票

許可番号・届出番号: 1-64
 施設の名前: 春日部市立平島小学校 給食室
 食品等事業者名: メリックス株式会社
 施設所在地: 埼玉県春日部市島1080
 営業の種類: 無営業許可(飲食営業) □届出()
 取扱食品:
 学校給食(目抜き)

(注) 許可業務、届出業務、必要に応じて取り扱っている食品や業務の種類も記載すること。

HACCPに基づく衛生管理
 HACCPに基づく衛生管理
 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
 使用又は参考とした手引名()
 取得している第三者認証()

食品衛生管理者が必須の業務
 食品衛生管理者(氏名:)

監視項目	基準点 ⁽¹⁾	採点
------	--------------------	----

※ 全体的な事項(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設は、1)~13)においてHACCPの内容も評価する。

1 営業者の業務

1 衛生管理計画を作成している	4	4
2 必要に応じて手順書を作成している	5	5
3 食品取扱者等に教育訓練を実施している	8	8
4 衛生管理の実施状況を記録し、保存している	4	4
5 効果を確認し、計画・手順書を見直している	4	4

2 一般的な衛生管理に関する事項

1 食品衛生責任者の選任		
2 食品衛生責任者を選任している	1	1

3 施設内の衛生管理

7 施設及び周辺の清潔な状態を維持している	2	2
8 不必要な物品を置かない	1	1
9 施設内の内装、天井及び床を清潔に維持している	1	1
10 施設内の採光、照明、換気が十分である	2	2
11 扉及び出入口の管理が適切である	1	1
12 排水溝の管理が適切である	2	2
13 塵屑を清潔に管理している	2	2

3 設備等の衛生管理

14 機械器具の洗浄・消毒・検診を適切に行っている	2	2
15 計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している	2	2
16 化学物質を適切に使用・管理している	1	1
17 手洗設備に必要な備品が備えられている	3	3
18 洗浄設備が適度に点検されている	1	1

4 使用水の管理

19 水道事業により供給される水又は貯用に適する水を用いている	1	1
20 貯水槽を定期的に清掃している	1	1
21 殺菌装置・浄水設備の定期点検を実施している	-2	-

5 および及び理由別

22 定期的な駆除又は調査に基づく駆除を実施している	4	4
5 廃棄物及び排水の取扱い		
23 廃棄物・排水を適切に処理している	2	2
24 廃棄物の保管場所を適切に管理している	1	1
7 食品取扱者の衛生管理		
25 食品取扱者の健康状態を把握している	1	1
26 食品取扱者は衛生的な服装をしている	2	2
27 食品取扱者は不適切な行動をしていない	5	5
8 検査の実施		
28 検査を保存している	1	1
29 検体先・検体・検体数を記録している	1	1
9 回収・廃棄		
30 回収・廃棄の手順を定めている	1	-

※ HACCPに基づく衛生管理に関する事項(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設は該当の項目を除く)

1 危害要因の分析

31 危害要因の一覧表を作成し、管理措置を適切に定めている	8	-
2 重要管理点の決定		
32 重要管理点(CCP)を適切に決定している	2	-
3 管理基準の設定		
33 32で定められたCCPに適切な管理基準(位)を定めている	4	-
4 モニタリング方法の設定		
34 33で設定した位の「トリップ」方法を適切に定めている	5	-
5 改善措置の設定		
35 以て適切な改善措置の内容を適切に定めている	6	-
6 検証方法の設定		
36 31~35の効果を定期的に検証する手順を定め、実施している	8	-
7 記録の作成		
37 「トリップ」・改善措置・検証の実施結果の記録がある	5	-

IV その他
(下記の事項が遵守されている場合はははを入れること)

38 講習会を定期的に受講している		□
39 仕入先・出荷先等の記録を保存している		○
40 自主検査を実施し、結果を保存している		○

【点数】

(A: 適用する項目の採点の合計)	(B: 適用する項目の採点(施設に適用しない項目を除く))	× 100
66	66	
100		