

令和6年度食品衛生講習会を開催しました!

- 実施日 令和6年7月25日(木)
- 目的 給食に関する安全・安心の再確認や衛生管理意識の向上を図る
- 講師 北九州市保健所東部生活衛生課広域食品指導係 小野 友愛 氏
北九州市教育委員会学校保健課指導主事 前田 としえ 氏
- 参加者 給食物資納入業者約63業者
- 講義内容から

□ 小野氏の講義内容から

◇ アレルゲンの混入事例

- ・ 異物が原因～お好み焼きの材料として使った、使いかけの市販のミックス粉にダニが混入していたためにアナフィラキシー症状を発症した事例あり。
- ・ 思い込みが原因～原材料の確認不足によるもの。
- ・ 意図しない混入～製品切替時の設備の洗浄不良により他物資の成分が検出されることがある。

◇ 食中毒、異物混入の予防策

- ・ 菌をつけない～手洗い、手袋の着用
- ・ 菌をふやさない～温度管理、器具の衛生管理
- ・ 菌をやっつける～加熱調理、薬剤による殺菌
- ・ 菌を持ち込まない～健康チェック、身だしなみ、持込物の制限
- ・ 5S活動～整理・整頓・清掃・清潔・習慣、しつけ



□ 前田氏の講義内容から

◇ 北九州市立学校に於ける食物アレルギー対応給食の方法

- ・ 単品の一部取除き～小麦アレルギーの児童生徒がパンを食べない等
- ・ 副食の一部取除き～えびアレルギーの児童生徒が「八宝菜」のえびを自分で取り除く等
- ・ 除去食～調理の最終段階でアレルギー食材を入れる前に専用容器に取り分けて提供する方法。対応する食材は、「卵」「乳製品」「種実類」の3種類のみ。



- ・ 給食室では調理前、調理中、調理後のすべての段階で異物混入がないかを入念にチェックしている。
- ・ アレルギー対応食の該当児童生徒の保護者に給食物資配合表をもとに正確な情報提供を実施している。

◇ 食材納入業者の皆様へのお願い

- ・ 予定通りの食材の納入
規格・配合・発注量の徹底
- ・ 衛生的な食材の納入
異物混入・食中毒の防止

