

令和 7 年度
衛生管理面に関する資料

- 1 保健所(食品保健課)による学校給食一斉点検における結果 (P, 1)

1、保健所(食品保健課)による学校給食一斉点検における結果

例年、本市共同調理場や小学校給食室等においては、熊本市保健所（食品保健課）による給食施設の点検（立ち入り検査）が実施されている。

その実施にあたっては、設備の状態などハード面から調理の運用といったソフト面まで、幅広い分野における専門的な点検が行われている。

参考事例として令和7年度に受けた指導助言事項を、以下に掲載するもの。

【保健所からの主な指導助言事項の事例】

指導助言事項
<ul style="list-style-type: none">・調理終了後 30 分を超えて提供する場合は、適切な温度管理（10℃以下又は 65℃以上）を行い、必要な記録（保冷設備への搬入・搬出時刻、保冷設備の温度）をすること。・調理施設に面した窓の網戸が破損していた。ねずみや昆虫の侵入を防止するため、速やかに修繕すること。・加熱調理後、食品を冷却する場合には、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう工夫すること。・食品が調理場から搬出される前に器具の洗浄を行っていた。器具の洗浄は、原則全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。・床面に破損等による凹凸があり、排水が容易に行えない構造であったため、修繕すること。・調理従事者等が毎日作業開始前に行う健康状態で異常がある場合、その対応を適切に行い、記録に残すこと。

上記指導助言事項については、今後、改善に向けた取り組みを行う予定としている。