



2学期が始まった途端、猛暑の後の低温で寒暖の差が激しいこの頃、皆様には、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。新型コロナウイルス感染症は減少傾向にあるといわれていますが、コロナと共存する新しい生活様式は不自由も感じます。でも、そんな中だからこそ変わるチャンスでもあり、出来る事をみつけてこの状況を乗り越えていきたいですね。

学校給食調理従事員衛生管理講習会

8月4日(火) 青森県社会教育センターに於いて開催されました。

今年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止策として定員を100名程度とし、指定席の隣同士の間隔をあげ、更に会場のドアを開放した状態で行われました。



講義は、県健康福祉部保健衛生課 主幹 西村秀太郎氏による「学校給食における衛生管理について」で、7月に埼玉県八潮市で発生した病原大腸菌による食中毒について、詳しく話されました。また、併せて過去の事例の紹介から、食中毒は、ハードの不備よりもソフトによる取り扱いのルールがきちんと行われていないことで起こる事が多く、マニュアルどおりに衛生管理が行われていないのは、指示された作業や記録をつける等の意味を理解していないことが多いとの話に、参加者は真剣に聞き入っていました。



報告は、県教育庁スポーツ健康課 指導主事 川井陽子氏による「学校給食における衛生管理の実際」で、コロナ禍での食中毒防止として、学校給食衛生管理基準に基づいた調理作業や配食等を改めて徹底したうえで、健康状況等を記録する際には、検温、咳、倦怠感、息苦しさ、味覚・嗅覚異常等を加えることが望ましく、また、休憩室は3つの密に注意することが重要と話されました。

お知らせ

当給食会は、学校給食支援事業として、教材等の貸出しを行っております。食育教材の他、衛生管理のためのATP測定器、細菌検査用培地を培養するための心卵器、手洗いチェッカー等もご用意しておりますので、ぜひご利用ください。

申込み方法等、詳細についてはお電話またはホームページをご覧ください。



物資細菌検査結果について

◆8月に在庫した物資の細菌検査結果は、一般生菌・大腸菌群及び大腸菌・黄色ブドウ球菌について検査したところ、いずれも問題ありませんでした。なお、検査した製品は次の6品です。

ナス乱切り(素揚げ)	かぼちゃチーズフライ	ホタテ焼売
エビカツ 100%	ふっくら蒸しパン(嶽きみ)	メロンゼリー