

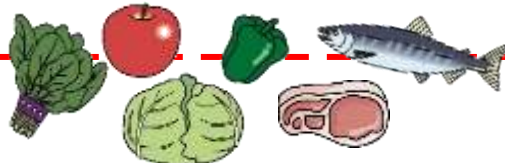
# 学校給食の衛生管理について

～ 安全・安心でおいしい給食を提供するために ～

## 食材について

使用する食材は、昭島市の物資購入基準書に基づき、栄養士、調理員、給食主任が、原材料の産地や内容および品質を確認して、選定しています。

また、安全性のさらなる確認のため、食品添加物、残留農薬、放射能等の検査を定期的に行っています。



## 食材料の検収について

業者から納品された食材は、注文した量と合っているか、新鮮かどうか、また、適切な温度で運搬されたかどうか等を確認する「検収」を毎日行います。

毎日厳しく食材のチェックをしています！



## 食材料の洗浄について

野菜類は、流水で3回洗い、汚れ、虫などをしっかり洗い落とします。

生食をする果物は、消毒をしたシンクを使用し、流水で3回丁寧に洗います。

## 食中毒予防について

サラダを含めて、すべての料理を加熱調理しています。食品の中心温度を3か所以上測定し、85℃で1分以上の加熱を確認しています。測定時の温度と時間は記録します。



## 給食の検食について

出来上がった給食に異臭・異味などの異常がないか、児童・生徒が食べる前に学校長、学校給食課長等による「検食」を行い、給食の安全を確認しています。

## 給食従事者の健康管理について

職員は、体調に異常がないか、毎朝健康チェックを行います。また、腸内細菌検査を実施して、サルモネラ菌や腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等が陽性でないことを確認した上で、調理業務を行います。

