

令和5年度 食品衛生講習会を開催しました！

(公財)北九州市学校給食協会は、毎年全登録業者を対象に「食品衛生講習会」を開催しています。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ことを目的としています。今年は8月21日(月)に開催し、北九州市保健所東部生活衛生課広域食品指導係の 橋本梨菜氏 を講師に迎え、給食物資納入業者の約60業者を対象にご講演していただきました。



【 給食協会理事長のあいさつ 】

小分けや配送を担う業者を含めた全ての業者の方々が、子どもの健全な育成を担う「チーム学校給食」のひとりです。その使命感をもって、安全・安心な学校給食用物資の納品をしていただくことをお願いしました。また、納入時の学校と業者のかかわり方においても、共通の使命のもと協力していくようお願いしました。



【 講義内容 】

1. 最近のトピックス
 - (1)肉の低温調理について
 - (2)異物混入について
 - (3)自主回収報告制度
2. 食品衛生監視票のポイント
3. HACCP 衛生管理 (おさらい)
4. お知らせ (サニナビ北九州の紹介等) についてお話しいただきました。



講義では、食品衛生法が改正(令和3年6月)されたのに伴い、食品衛生監視票の改正、自主回収報告が義務化されたことについて説明していただきました。事例からHACCPの考えを取り入れた衛生管理の重要性や異物混入対策、令和4年度の食品衛生監視票採点結果からみた衛生面のポイントについても指導していただきました。