

平成 30 年度学校給食用麺委託加工工場

衛生管理講習会報告

次のとおり講習会を開催しましたので報告いたします。

(受講工場 10 工場 受講数 28 名)

1 趣旨

学校給食における食中毒及び異物混入事故防止のため、委託加工工場の衛生管理の徹底を図ることを目的とし、各工場での実践的な取組みについての意見交換等を行うとともに、併せて、衛生管理についての意識の向上を図るものとする。

2 主催

公益財団法人 新潟県学校給食会

3 共催

新潟県学校給食麺協同組合

4 対象者

学校給食用麺委託加工工場代表者、製造技術者、食品衛生責任者等

5 期日及び会場等

期 日	会 場	電話番号	参集範囲
8 月 22 日 (水) 13 : 30 ~	公益財団法人 新潟県学校給食会 新潟市西区山田 2310 番地 21	025-267-4126	県内全域

6 講習内容及び講師

(1) 報告事項

- ・内 容 「委託加工工場における衛生管理の現状について」
- ・報告者 公益財団法人 新潟県学校給食会 基本物資係

(2) 講 義

- ・内 容 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について」
- ・発表者 三旺食品合資会社 専務取締役 大島 信二 様

7 日程

13 : 00 13 : 30 13 : 40 14 : 00 14 : 40 14 : 50 16 : 00 16 : 10

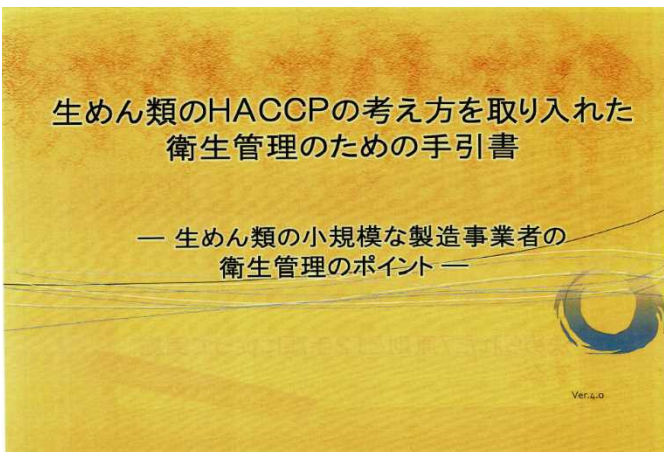
受 付	開 会	報 告 事 項	講 義	休 憩	講 義	閉 会
-----	-----	---------	-----	-----	-----	-----

【講習会風景】

新潟県学校給食用麺協同組合
理事長 上原 真由美 様



講 義 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について」
発表者 三旺食品合資会社 専務取締役 大島 信二 様



生めん類のHACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書

— 生めん類の小規模な製造事業者の
衛生管理のポイント —

生めん類のHACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書

衛生管理の取り組みフロー

- 手引書P.1
- (1) 2. 生めん類の危害要因等とそれらの対応、
3. 衛生管理のポイントを読んで理解する
 - (2) 自社で行う衛生管理計画の内容を決める
 - (3) 特に重要な作業は作業方法を文書にする
 - (4) 実施の記録をつける
 - (5) 振返りと見直しを行う

