

令和8年度第1回八千代市学校給食センター運営委員会の議題に関する質問への回答書

1 中村 孝委員

(質問) 定期衛生検査で壁や扉、冷凍庫の天井付近の汚れについて指導を受け、清掃を実施し改善したとの事ですか、日常的なチェックリスト等の点検では、指摘がなかったのでしょうか

事故につながる恐れもあるため報告をお願い致します。

(回答) 日常的なチェックリストによる点検と定期衛生検査では、確認する項目や確認の視点が異なります。日常点検ではチェックリストに基づく確認に加え、作業中に汚れ等を確認した場合には、その都度清掃する等対応しています。

今回、定期衛生検査で指摘された箇所については、日常点検のチェック項目とは異なる部分であったため、定期衛生検査において指摘を受けたものです。指摘後は速やかに清掃を実施し、改善しました。

今後も、チェックリストによる点検だけでなく、日常の作業を通じた施設内の確認を行い、衛生管理の徹底に努めてまいります。

また、保健所の巡回指導が4月に実施されましたが、施設の衛生管理においても文書指導事項はありませんでした。

2 通目

追伸

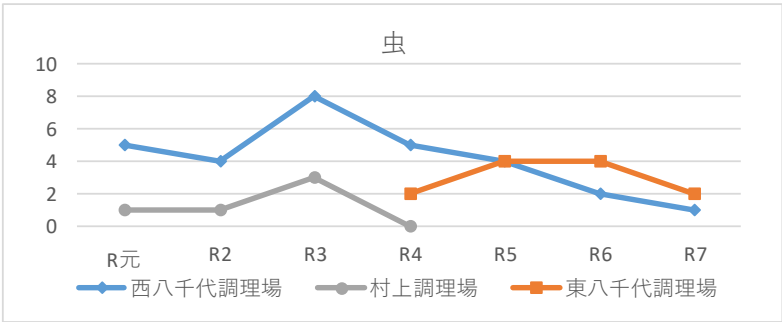
(質問) 異物混入について、児童生徒の健康被害はなかったとの事ですが、異物の入った原因究明はどのていどおこなわれているのでしょうか、又異物混入の過去の実績について7年ぐらいの統計資料が知りたいです。

(回答) 令和元年度から令和7年度の異物混入件数は以下の通りとなっています。令和4年9月から東八千代調理場が開設されたことから令和元年度から令和4年度は村上調理場、令和4年度から令和7年度の東八千代調理場の異物混入件数の実績となっています。

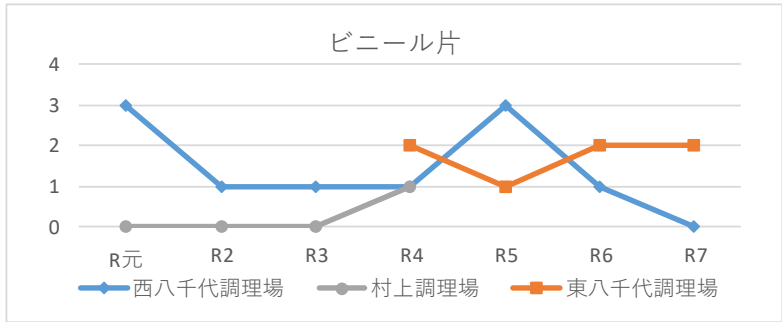
異物混入の原因究明は、どの程度行われているかというご質問ですが、異物混入があった場合には、事業者からの報告書〔原因の物質（目視等で異物が何か判明しない場合は、調査機関に依頼）、大きさ、混入した原因、発生原因、防止対策等の写真付き〕の提出はもちろんのこと、事業者との現場確認や入念な協議等を行い、同様のことが発生しないよう指導しております。

※村上調理場は令和４年度１学期まで稼働，令和４年度２学期から東八千代調理場が稼働しております。

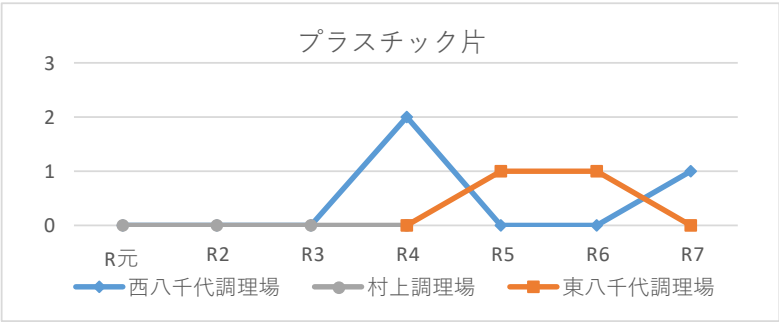
虫	R元	R2	R3	R4	R5	R6	R7
西八千代調理場	5	4	8	5	4	2	1
村上調理場	1	1	3	0			
東八千代調理場				2	4	4	2



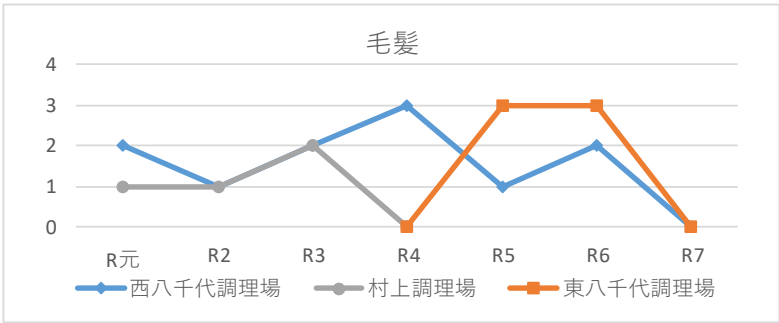
ビニール片	R元	R2	R3	R4	R5	R6	R7
西八千代調理場	3	1	1	1	3	1	0
村上調理場	0	0	0	1			
東八千代調理場				2	1	2	2



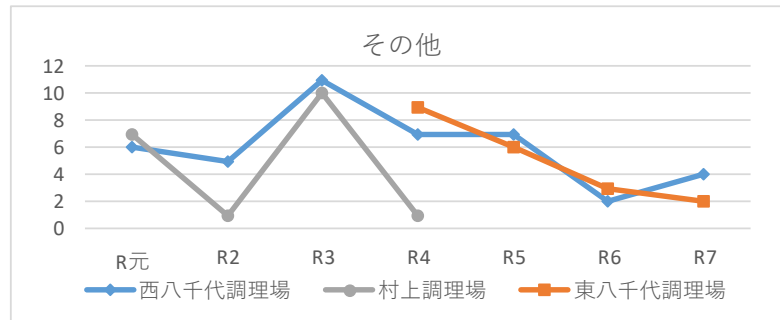
プラスチック片	R元	R2	R3	R4	R5	R6	R7
西八千代調理場	0	0	0	2	0	0	1
村上調理場	0	0	0	0			
東八千代調理場				0	1	1	0



毛髪	R元	R2	R3	R4	R5	R6	R7
西八千代調理場	2	1	2	3	1	2	0
村上調理場	1	1	2	0			
東八千代調理場				0	3	3	0



その他	R元	R2	R3	R4	R5	R6	R7
西八千代調理場	6	5	11	7	7	2	4
村上調理場	7	1	10	1			
東八千代調理場				9	6	3	2



※令和元年度はブラシの毛のようなもの、牛乳パック外側の汚れ等

※令和2年度は桃の種、コロッケの玉ねぎ、骨等

※令和3年度は桃の種、骨等

※令和4年度は桃の種、焦げ、骨、石、長ねぎの繊維、スポンジ、うずらの卵の殻等

※令和5年度はマイクロファイバークロス、桃の種、焦げ、骨等

※令和6年度は木くず、えびの殻等

※令和7年度はパイナップルの芯等

合計	R元	R2	R3	R4	R5	R6	R7
西八千代調理場	16	11	22	19	15	7	6
村上調理場	9	2	15	2			
東八千代調理場				13	15	13	6

