

中部及び南部学校給食センターの現況

(1) リハーサルにおける主な課題と開業後の対応状況

センター	リハーサルにおける主な課題	開業後の対応状況
中部	主に調理や調理物の配缶、コンテナへの食缶積み込みに時間を要し、最終リハーサルにおいて、4校で到着に10分以上の遅れが発生した。	開業から9月9日までの6日間で、10分以上遅れた学校は、1日あたり1～6校となっている。定時到着へ向け、調理終了時間の厳守と配缶作業の時間短縮に努めている。
	精肉の食材検収時に検温漏れがあった。	再教育を行い、衛生面に配慮しながら業務を行っている。
	学校において配送員が適切に靴の履き替えを行っていなかった。	
	野菜洗浄の際に水を溢れさせながら洗浄していないケースやきゅうりを1本ずつ洗浄せず数本ずつまとめて洗浄していた。	
	冷凍のハンバーグや厚揚げを冷凍庫から出すタイミングが早く、30分程度常温で置かれていた。	
	センター室内の床を濡らして良いエリア、濡らしてはいけないエリアの区別が徹底されていなかった。	
	床に落としたものを拾った後や味見のためマスクを外した後などの手洗いが不十分だった。	
	複数校に配送する車両のコンテナの積み込み順が誤っており、学校で入れ替えが生じた。	配送口に積み込み順を掲示し、複数の目で確認することで、積み込み誤りはなくなった。

センター	リハーサルにおける主な課題	開業後の対応状況
南部	主に調理や調理物の配缶、コンテナへの食缶積み込みに時間を要し、最終リハーサルにおいて、7校で到着に10分以上の遅れが発生した。	9月3日に10分以上遅れた学校が3校あったが、9月4日から9月9日の期間は10分以上遅れた学校はなく、支障なく給食提供ができています。
	食材検収の際、食材を入れる容器を直接床に置いていた場面があった。	再教育を行い、衛生面に配慮しながら業務を行っている。
	配送口風除室で一部の配送員が靴下で作業を行っていた。	
	食器具等の洗浄時に一部の従業員が靴を履き替えずに汚染区域と非汚染区域を行き来していた。	
	野菜洗浄の際の床濡れが目立った。また、台車などの洗浄を床を濡らしてはいけない調理室内で行っていた。	
	食材の包装などの二度切りが見受けられた。	
	炊飯の自動計量器が適切な量でストップしていなかった。	機器の調整を行うとともに、誤差に対応した配缶を行っている。
	学校において、調理物の検温や食器の数え作業などを行っていない配膳員がいた。	配膳員に対し再教育を行った。

(2) 開業後の主な課題と今後の対策

センター	開業後の主な課題	今後の対策
共通	調理物の配缶量が予定より少ない学級があった。	複数人で確認することを徹底する。
	箸や食器などの数を誤って配送した。	
	コンテナに食器かごや食缶が満載で、配膳の際に取り出しにくいことがあった。	学校及び事業者と協議のうえ、対応を検討する。
中部	日によって、学校への到着予定時刻から10分以上遅れる学校が数校ある。	主な原因である調理時間の厳守と配缶作業の時間短縮に努めるとともに、実態に則した配送計画への見直しも検討する。
	食缶のロックが甘く、コンテナ内で汁物が食缶から漏れていた。	全従業員に事例を共有し、再発防止の教育を行う。
南部	一部の学校で配膳員の検温漏れがあった。	全配膳員に対し再教育を行う。