

令和6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 7工場 受講数 14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、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の徹底を図るものとする。

2 主催

公益財団法人 新潟県学校給食会
新潟県学校給食麺協同組合

3 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

4 期日及び会場等

期 日	会 場	電話番号	参集範囲
8月19日(月) 13:30~	新潟市食育・花育センター 新潟市中央区清五郎401	025-282-4181	県内全域

5 講習内容及び講師

(1) 報告事項

- ・内 容 「クレーム発生状況について」
- ・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 「食中毒予防のための衛生管理について」
- ・発表者 新潟市保健所 食の安全推進課 副主査 堀澤 千栄子 様

6 日程

13:00	13:30	13:40	14:00	14:10	15:10	15:20
受 付	開会	報告事項	休憩	講 義		閉会

【講習会風景】

