

給食センターにおける機能(中学校給食基本構想)



作業工程の分室化による、
徹底した衛生管理

HACCPの考えに基づき、各食材や工程ごとに分室化することで、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を分析(HA)した上で、危害の防止につながる特に重要な工程(CCP)を継続的に監視・記録し、未然防止の徹底を図ります。



エアシャワーなどによる
更なる安全対策の実施

調理従事者の各室間での移動に伴う更衣や、エアシャワーなどによる除菌等を実施することで、調理工程に伴う食材の洗浄だけではなく、人の移動による衛生事故の未然防止に努め、更なる安全管理の徹底を図る。

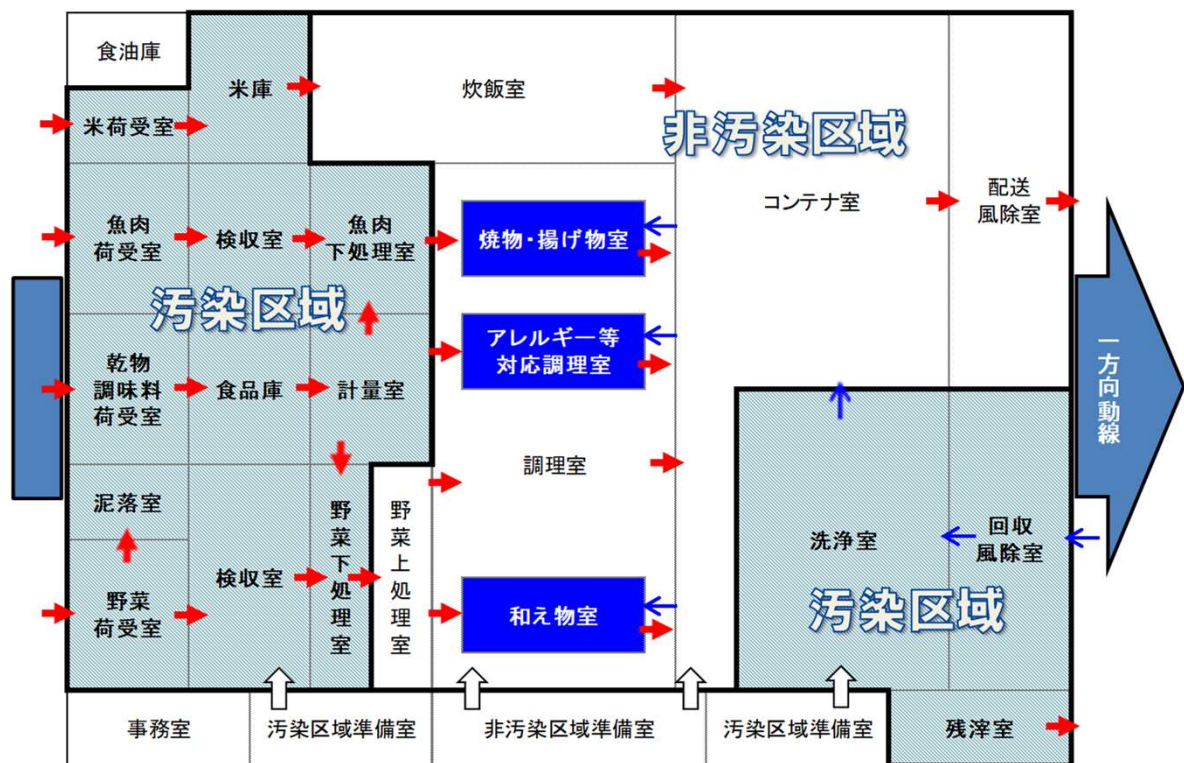


図. 給食エリアにおける作業動線イメージ
(→ 食材等の動き → 食缶等の動き ⇨ 人の動き)



調理光景を常に見ること
のできるライブカメラ

見学動線の整備とあわせて、施設内だけではなく施設外からも調理光景等を見ることができる、ライブカメラを設置することで、安全で安心できる、おいしい給食の提供と情報発信に努める。



アレルギー等対応調理に
よる安全でおいしい給食

給食センター方式による調理集約により、除去食提供から、アレルギー等に対応した給食提供を行うことで、誰もが安全で安心できるおいしい給食を喫食できる環境の整備に努める。