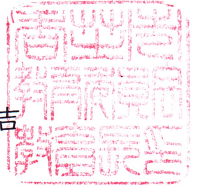


令和5年9月5日

香芝市議会議長 川田 裕 様

香芝市教育委員会
教育長 小西 友吉



回答書

令和5年8月14日付けて提出された質問状につきまして、下記のとおり回答いたします。

厚労省の大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき香芝市保育所危機管理マニュアル中の 8-6 給食衛生管理マニュアル並びに保育所調理を民間委託しているナニワフード衛生管理基準(マニュアル)について質問させていただきます。

1、厚労省の大量調理施設衛生管理マニュアルの I、趣旨の項で調理過程の重要事項。原材料受け入れ及び下処理段階における管理に対する香芝市保育所危機管理マニュアルについて。

1 食物アレルギー対応が前段の 8-5 にあるのですが給食の 8-6 にも記載が必要と考えますが。なぜないのですか？

【回答】

食物アレルギー対応は、保育士・調理員・看護師・栄養士等、全職員で組織的に対応するものであるため、給食については「香芝市立保育所危機管理マニュアル 8-5 食物アレルギー対応マニュアル」に記載しております。

2 手洗いについて

調理作業が変わるとき(区域が変わるとき)明確な区域の作業図がない保育所の場合、時によりまちまちなり、守られないのでは、ないか？作業行程表、動線図、指示書が必要では、ないか。

【回答】

大量調理施設衛生管理マニュアルに従って、作業が変わる毎に手洗いを実施しております。

3 調理作業中の下処理業務。野菜・果物の洗浄殺菌酢を使用している事について。キューピー社自身が効果ないと認めている殺菌酢の使用が記されているが効果判定されているのか。

【回答】

殺菌酢の効果については問題がないと考えています。

2、ナニワフード衛生管理基準について

1 食中毒予防の記載において「健康障害」とありますが「障害」の表記でよいのか。学校などでは、現在障害という表記は、せず改められています。

【回答】

民間業者の衛生管理基準の内容について、回答する立場にはありません。

- 3、香芝市保育所危機管理マニュアルとナニワフード衛生管理基準において違いがあります。整合性が取れて
いず、それぞれのマニュアルで実施されていると考えられます。市が責任をもって民間業者を管理するマ
ニュアル事項が必要でないか

【回答】

調理業務委託における衛生管理につきましては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従って確実に
衛生管理を行うように定めています。