

<p>(3) 給食センター施設設備の改善と衛生設備の充実を図り、食品の品質管理や給食従事者の健康管理など衛生管理の強化に努めます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食配送に使用する、車載用コンテナを計画的に入れ替えます。 ・使用年数25年が経過する調理用備品「高速度ミキサー」を入れ替え、ドライ運用に適した調理機器にいたします。 <p>2 チャレンジ目標</p> <p>(1) 地産地消の推進</p> <p>地元直売組合に野菜の使用状況等、作付計画に必要な情報を行う他、安全な農産物の生産など農薬使用の適正化についての情報を行います。</p> <p>(2) 施設及び従事者等の衛生管理</p> <p>施設整備の清潔、衛生の保持及び食中毒防止に係る啓発を年間を通して行います。</p>	<p>4</p> <p>5</p> <p>5</p>	<p>・経年劣化等のため以下の入れ替え補修を行いました。 (主なもの)</p> <p>{備品}・給食配送用保冷コンテナ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理用高速度ミキサー ・検収用冷蔵庫 <p>{修繕}・ガス設備交換取り付け</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1号機ボイラー修繕 <p>・給食食材の放射能測定について、検査機関や産業課と連携を図りながら行うことができました。</p> <p>・定期的な検査の実施等をとおして、適切な衛生環境を保持することができました。</p>
---	----------------------------	--