

<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"> ・ 2基あるボイラのうち2号機が開設当初から29年経過しておりますので、ボイラの入替工事を行います。 また、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。 ・ 給食調理機器については、19年経過しているため連続焼物機の交換設置工事を行います。 <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の提供を行う他、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収集を行います。</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> <ul style="list-style-type: none"> ・ 経年劣化等のため以下の入れ替え工事・補修を行った。(主なもの) {機器}・2号機ボイラ <ul style="list-style-type: none"> ・ スティームコンベクションオーブ 2基 {備品}・給食配送用コンテナ {修繕}・排水処理浄化槽調整ポンプ交換修理 <ul style="list-style-type: none"> ・ ガス施設整備部品交換工事 ・ 上部配管蒸気漏れ等修繕 <p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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た。 <p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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た。
--	---