

給食業者訪問調査（報告）

訪問日時：平成 29 年 7 月 12 日（水）14 時 45 分～16 時 00 分

給食業者：日本ケータリング株式会社

場 所：愛知県尾張旭市庄中町二丁目 13 番地 2

応 対 者：五十嵐修代表取締役社長、保坂勇樹管理部主任、栄養士

訪 問 者：水野晴基、中井美幸、岩月修

調査内容：①資料に基づくヒアリング

②盛り付け場所の確認

盛付風景：写真添付

報 告：

【検査関係】

- ・保健所による定期検査の結果、食品衛生管理基準を全て満していた。
- ・自社による衛生検査（提供する給食類、弁当箱）を保健所より厳しい基準で週 3 回実施されていた。
- ・大相撲名古屋場所へお弁当を提供する関係上、保健所検査が定期検査以外にも実施されていた。

【衛生管理】

- ・社内 5S（整理、整頓、清掃、清潔、躰）マニュアルに基づき、厨房をはじめとする施設、設備の徹底的な管理体制が整っていた。
- ・盛り付け場所の確認において、整理、整頓、清掃が行き渡り、細菌の増殖を防ぐため室温 25 度以下、湿度 80 パーセント以下が保たれていた。

【その他】

- ・食材の調達は、「いつ」、「何処から」、「何を」調達しているか食品流通センターで情報の一元管理がされ、食材の安全が担保される体制が整っていた。
- ・受託実績は、工場・オフィス系 256 件、病院・ヘルスケア 36 件、幼稚園 24 件を提供されている。
- ・配送の安定した提供という面では、守山区の配送モデル事業所となっている。

NCC本部盛付風景(幼稚園弁当)

日本ケータリング株式会社

【盛付ライン全景①】



【盛付ライン全景②】



【盛付風景①:お弁当出し】



【盛付風景②:おかずの盛付】



【盛付風景③:盛付確認】



【盛付風景④:フタ閉め】