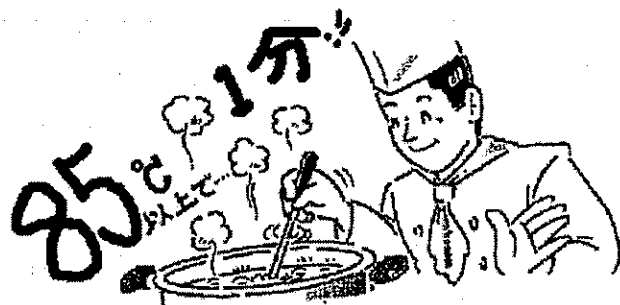


松山市 学校給食衛生管理マニュアル

V 配缶マニュアル編



衛生管理マニュアル（配缶マニュアル）

松山市全学校給食共同調理場

	作業手順	点検項目	衛生管理ポイント	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">食缶・バットの準備</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">使い捨て手袋・ペーパータオルの準備をする。</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・床の汚染による二次汚染 ・食缶の洗浄消毒不足による汚れや水分の残存 ・配缶場所・使用備品 ・保管方法が適切でなかった事による二次汚染（食缶、バットは60cm以上の高さの置台の上に置く。） ・配食台の衛生 ・衛生的な取り扱い ・エプロンからの二次汚染 ・配缶人数・量とクラス食缶・バット数（作業時間の短縮による汚染防止） 	<ul style="list-style-type: none"> ・配食場所が清潔であるか確認。 ・配食場所は製品の存在する場所として、一番の清潔区域であるため、配食場所の床は汚さないようにする。（二次汚染を防止するため作業動線が交錯しないようにする） ・食缶の消毒が確実にされているか確認する。（目視、保管庫の点検） ・食缶は（配食受けの担当が）配食直前に出す。 ・使用する器具・用品類が適切な場所に置かれているか。（配食用として衛生的な場所に保管しておく） ・食缶は床面から60cm以上の高さの置台の上に置く。 ・配食担当者は <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle; margin-left: 10px;"> <tr> <td style="padding: 2px;"> <ul style="list-style-type: none"> エプロンを配食用に取り替えているか。 手指を正しく洗浄しているか。 エプロンを消毒しているか。 </td> </tr> </table> ・保存食日誌、和え物チェックカードの準備・確認 	<ul style="list-style-type: none"> エプロンを配食用に取り替えているか。 手指を正しく洗浄しているか。 エプロンを消毒しているか。
<ul style="list-style-type: none"> エプロンを配食用に取り替えているか。 手指を正しく洗浄しているか。 エプロンを消毒しているか。 				
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 0 auto; width: 80px; text-align: center;">配缶</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・配缶時刻 ・水の飛沫による二次汚染 ・床の汚染による二次汚染 ・配缶用具及び手指からの二次汚染 ・衛生的な取り扱い 	<ul style="list-style-type: none"> ・中心温度の確認（85℃、1分間以上） ・配食場所が清潔であるか確認。 ・配食時刻は喫食2時間以内が守られているか。 ・配食場所を汚さないよう、他の作業をしている人も協力する。（作業動線が交わらないか確認） ・配食場所付近で片付け作業をしていないか確認。 ・配食担当者は手指を正しく洗浄しているか。 ・使い捨て手袋を使用する。（和え物、直接食材に触れるもの） ・食缶についた汚れはペーパータオルでふきとる。 ・配食中やむをえず釜洗い等をする場合は、洗浄水等が飛散しないように行う。（作業場所の区別） ・保存食日誌、和え物チェックカードの記録 	
作業後		<ul style="list-style-type: none"> ・水の飛沫による二次汚染 ・床の汚染による二次汚染 	<ul style="list-style-type: none"> ・配食後の釜洗いは、全ての配食終了後に行う。 	
その他				
点検記録簿				