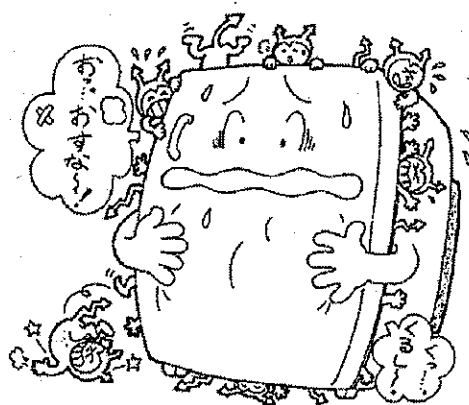


松山市 学校給食衛生管理マニュアル

IV 機器管理マニュアル編



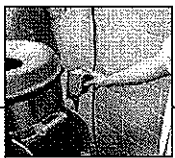




機器管理マニュアル

機器設置場所	機器名	
検収・下処理室	ピーラー	1
検収・下処理室	肉用冷蔵庫	2
検収・下処理室	業務用冷凍庫(原材料)	3
検収・下処理室	一般用冷蔵庫(冷蔵室)	4
調理室	フードスライサー	5
調理室	さいのめ切り機	8
調理室	フードカッター	11
調理室	ミルクミキサー	12
調理室	果実切割芯取機	14
調理室	缶切り機	15
検収・下処理室・調理室	包丁まな板殺菌庫	16
調理室	真空冷却機	17
調理室	揚げ物機	18
調理室	油切機	19
炊飯室	昇米機・米サイロ(計量機)	20
炊飯室	洗米機・浸漬槽	21
炊飯室	オートライマー・連続炊飯機 ・立体蒸らし	22
炊飯室	反転機・盛付機	23
炊飯室	炊飯釜・蓋洗浄機	24
調理室・下処理室・炊飯室	消毒保管庫	25
調理室	業務用冷凍庫(料理)	26
調理室	一般用冷蔵庫(冷凍庫付き冷蔵庫)	27
洗浄室	食器洗浄機	28
洗浄室	食缶洗浄機	29
調理室	回転釜(蒸気)	30
調理室	回転釜(ガス)	31


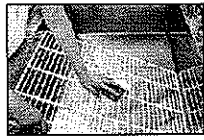


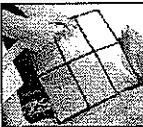
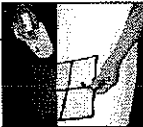
機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	ピーラー (球根皮剥ぎ機)		
メーカー名			
機種 (品番)			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品等
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">点検・確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">取り付け</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">電源をさしこむ。</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・電源スイッチ、本体スイッチのOFFを確認し、回転円盤が正常に入っているか確認する。 ・ごみの出し口にゴミ取りネットを取り付ける。 ・処理済食品の取り出し口に受けザル等準備。 (床面から60cm以上の高さの置き台で受け、ドライ処理ができるよう配慮する) ・接続ホースの長さは適切か、清潔か確認する。 ・電源をさしこむ(濡れた手で触らない)   	ゴミ取りネット
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">スイッチON。</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食品投入</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">剥皮状況確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食品取り出し</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食品投入</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・取り出し口はきちんと閉め、スイッチをONにする。 ・円盤が回転し始めたら水を出し、食品を投入する。(1回量は約10kgまでが適量) ・水の飛沫を防止するため、ふた(透明)をする。 ・食品が入っている容器内外と食品自体も毎回確認してから、投入すること。 (異物の混入は機器を故障のもと) ・円盤は回転させたまま取り出し口をあけ、食品を受けザル等に取り出す。 ・水をかけて表面に残った、剥皮部分や汚れを落とす。 ・次の食品を入れる。 ・(食品の種類が変わっても途中の機器具の洗浄は行わなくてよい) <p>注 円盤回転中は手を入れないこと。</p>	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">スイッチOFF。電源OFF</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">清掃</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">乾燥・保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・スイッチOFF、円盤の回転が止まってから内部に残った剥皮部分を取り出す。 ・乾いた手でプラグを持ってコンセントからぬく。 ・ゴミ取りネットを外す。(作業途中でネットがいっぱいになったらその都度取り替える) ・ゴミ受けにザルをセットし、上蓋・円盤を取り外し、ホースで水を流しながら下にたまっている皮や砂を洗い流し、内部の清掃をする。 ・洗剤で内外部ともていねいに洗い、水ですすぐ。 ・回転により、泥汚れや剥皮部分が飛散しているので周辺部も洗浄する。 ・乾燥後、円盤と上蓋をセットし保管する。 <p>注 スイッチ、モーターには水をかけないこと。</p>  	ペーパータオル
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・円盤の回転が悪い時、円盤の下にごみがたまりすぎている(ごみが流れにくい構造上の問題)か、モーターの異常を考える。 ・異常音がある時、円盤が正しくセットされているか、スイッチをOFFにして確認。 ・取り出し口のネット取り付け部分はエスロン素材で割れやすいので定期点検する。 ・学期はじめ等の調理場内の清掃時に壁ぎわの電源に水がかかり、漏電することが多いので注意。 ・ドライ仕様のピーラーに計画的に順次買い換えること。 ・ゴミ取りネットとして、玉ねぎが入っていたネットを使用する場合は、保管や管理に留意すること。 		
点検記録簿	有 ・ (無)		


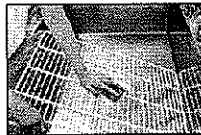


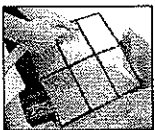

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	肉用冷蔵庫		
メーカー名			
機種(品番)			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品等
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">点検・確認</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・取手及び扉をアルコール消毒する。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく) (表面コーティングとアルコールの不具合で、表面が白濁することもあるので、消毒方法は配慮する) ・肉を保管する前に、温度確認をする。(表示温度が10℃以下になっているか) 	消毒用アルコール ペーパータオル
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">検収後の肉類を冷蔵保管</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">温度確認・記録</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">保管の肉類を冷蔵庫から出す</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・肉は専用容器に入れ保管する。(学校別・食品別) ・肉が保管されている時間帯の温度確認及び記録をする。 ・肉用エプロン着用者が専用容器ごと取出し、作業動線が交錯しないよう運搬する。 	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">庫内の清掃</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">乾燥・保管</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">定期的な庫内の清掃 (週1回以上)</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・肉片や肉汁等はペーパータオル等で拭き取っておく。 ・取手、扉、内部は温湯でよく拭き、アルコール消毒をする。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく) ・棚は取り出し、洗剤で洗い、すすいで乾燥させる。 ・庫内は洗剤液で洗浄し、温湯で洗剤を拭き取る。 ・棚をセット後、よく乾燥させた後、アルコール消毒をする。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく)  	消毒用アルコール ペーパータオル 高級アルコール系洗剤 使い捨てタオル 消毒用アルコール
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・学期に1度以上、表示温度と庫内温度の差がないか確認する。 ・霜取りの時間設定を配慮しておく。(肉保管時間に霜取りにならないようにしておく) ・冷蔵庫表面の水滴防止するための、ヒータースイッチのONを確認しておく。 ・排水口、パイプ、扉パッキン等のは定期的に点検し、冷気もれがないようにし、黒かびは除く。 ・ファン部分のフィルターを学期ごとに清掃する。 		 
点検記録簿	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	・肉用冷蔵庫温度管理表 (測定記録は保管前と取り出し前に行う)	

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	業務用冷凍庫 (原材料)		
メーカー名			
機種(品番)			使用する薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">点検・確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・設定温度の確認(庫内温度 -20°C以下)  <ul style="list-style-type: none"> ・取手及び扉をアルコール消毒する。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく。) (表面コーティングとアルコールの不具合で、表面が白濁することもあるので、消毒方法は配慮する) ・原材料を保管する前に、温度確認をする。 (表示温度が-20°C以下になっているか) 	消毒用アルコール ペーパータオル
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">検収後の原材料を採取冷凍保管</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">温度確認・記録</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料が保管されている時間帯の温度確認及び記録をする。 	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">庫内の清掃</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">乾燥・保管</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">定期的な庫内の清掃 (週1回以上)</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・取手、扉、内部は温湯でよく拭き、アルコール消毒をする。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく) ・棚は取り出し、洗剤で洗い、すすいで乾燥させる。 ・庫内は洗剤液で洗浄し、温湯で洗剤を拭き取る。 ・棚をセット後、よく乾燥させた後、アルコール消毒をする。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく)  	消毒用アルコール ペーパータオル 高級アルコール系洗剤 ペーパータオル 消毒用アルコール
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・学期に1度以上、表示温度と庫内温度の差がないか確認する。 ・霜取りの時間設定を配慮しておく。 ・排水口、パイプ、扉パッキン等のは定期的に点検し、冷気もれがないようにし、黒かびは除く。 ・ファン部分のフィルターを月2回清掃する。  		
点検記録簿	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">有</div> ・ 無	・冷凍庫温度管理表 (測定記録は保管前と取り出し前に行う)	



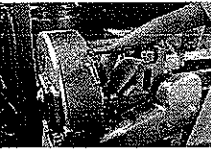
機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	一般用冷蔵庫 (下処理用・調理室用)		
メーカー名			
機種(品番)			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品等
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">点検・確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫が適切な温度域であるか表示パネルで確認。内部の状況がよいか確認。 (問題がある場合、設定温度を確認する)  ・取手及び扉をアルコール消毒する。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく) (表面コーティングとアルコールの不具合で、表面が白濁することもあるので、消毒方法は配慮する) ・食品を保管する前に、温度確認をする。(表示温度が10℃以下になっているか確認する) 	使用する薬剤・用品等 消毒用アルコール ペーパータオル
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">検収後の食材を冷蔵保</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">温度確認・記録</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">保管の食品を冷蔵庫から出</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・食品は専用容器に入れ替え保管する。(学校別・食品別) ※ダンボールでは入れない。 (食品の安定性の上からダンボールを使用したまま冷蔵庫へ保管する場合は、必ずビニール袋で覆う) ・冷蔵庫の温度確認及び記録をする。(表示温度)  (問題がある場合、設定温度を確認する) 	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">要冷蔵のクラス分け後食品 やその他食品を冷蔵保管</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">温度確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">庫内外の清掃</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">乾燥・保管</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">定期的な庫内の清掃 (週1回以上)</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・個数配食の物(冷蔵食品)は前日までにクラス分けをし、学校配送用に準備し、冷蔵保管しておく。(冷蔵庫の表示温度を確認する)  ・冷蔵庫の表示温度を確認する。 ・内部の汚れ等はペーパータオル等で拭き取っておく。 ・取手、扉、内部は温湯でよく拭き、アルコール消毒をする。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく)  ・棚は取り出し、洗剤で洗い、すすいで乾燥させる。 ・庫内は洗剤液で洗浄し、温湯で洗剤を拭き取る。 ・棚をセット後、よく乾燥させた後、アルコール消毒をする。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく)  	ペーパータオル 消毒用アルコール 高級アルコール系洗剤 ペーパータオル 消毒用アルコール
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・学期に1度以上、表示温度と庫内温度の差がないか確認する。 ・霜取りの時間設定を配慮しておく。 ・冷蔵庫表面の水滴防止するための、ピータースイッチのONを確認しておく。 ・排水口、パイプ、扉パッキン等のは定期的に点検し、冷気もれがないようにし、黒かびは除く。 ・ファン部分のフィルターを月2回清掃する。 		 
点検記録簿	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">有</div> ・ 無	・物資用冷蔵庫温度管理表 (測定記録は保管前と取り出し前に行う)	

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	フードスライサー (No.1)		
メーカー名			
機種(品番)			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品等
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">プラグを差し込む。</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">刃、ボルト、ベルトの確認・記録</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">刃を取り付ける</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・プラグに異常がないか確認し、専用コンセントにしっかり差し込む。 ・ベルトの取り付けを状況を確認する。 ・フードスライサーのスイッチを入れて、機械を動かしながらアルコールを噴霧して消毒する。 ・刃を保管庫から出す。取り出したときに刃が破損していないか確認し記録する。(使用前) ・刃物固定ボルトをしっかり締める。 	消毒用アルコール
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食品をベルト上に並べる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">材料を切る</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">刃、ボルト、ベルトの確認・記録</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・大きいものと小さいものを並べない。 ・高さが平均になるように並べる。 ・前後の隙間がないように並べる。 ・食品ごと、学校ごとに、刃、ボルト、ベルトに異常がないか、目視で確認し記録する。 <p>(刃をつけた状態で前ふたを開け、刃、ボルトの状態に変化はないか確認する)</p> <p>※ 運転中の危険な動作</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div style="border-left: 1px dashed black; padding-left: 10px;"> <p>← 切り落とした状況で使用、前扉の中へ、たまった材料をかき出すため、下カバーより中に手を入れない。中は刃物が回転中であり、触れるとケガをする。(機械を止めて前扉を開けて作業する)</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: flex-start; margin-top: 10px;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div style="border-left: 1px dashed black; padding-left: 10px;"> <p>← 運転中、ベルト上で材料がスリップしても、手で押し込む、また引き出す事は絶対にしない。</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: flex-start; margin-top: 10px;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div style="border-left: 1px dashed black; padding-left: 10px;"> <p>← 運転中、上コンベアカバーを取り外して、中に手を入れない。</p> </div> </div>	
課題点など			
点検記録簿	<div style="display: flex; align-items: center; gap: 20px;"> 有 無 スライサー 点検表 </div>		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	フードスライサー (No.2)		
メーカー名			
機種(品番)			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品等
作業後	<div data-bbox="225 539 432 622" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">刃、ボルト、ベルトの確認・記録</div> <div data-bbox="225 667 432 730" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">刃を取り外す</div> <div data-bbox="225 936 432 999" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">清掃・洗浄</div> <div data-bbox="225 1149 432 1211" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">部品も取り外す 上下ベルト、ガイド、カバー</div> <div data-bbox="225 1328 432 1411" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">刃・ボルトの洗浄</div> <div data-bbox="225 1478 432 1563" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">保管</div> <div data-bbox="225 1664 432 1727" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">運転スイッチを切る</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・刃、ボルト、ベルトに異常がないか、目視で確認し記録する。 ・前扉を開け、刃を取り外し、専用のコーナーに一時保管する。 (刃に異常ないか裏面も確認) (水槽や刃物どうしと接触すると、刃こぼれするので、細心の注意が必要) ・刃物固定ボルト類も紛失しないよう一時保管場所を配慮する。 <div data-bbox="1091 837 1315 981" style="float: right; width: 100px; height: 60px; background-image: url('img1.jpg'); background-size: cover;"></div> <ul style="list-style-type: none"> ・機械についた食品等を水流しながら除去する。 ・特にベルトをしっかり回しながら残菜を除く。 ・本体を洗剤で洗って、湯または水をかけてすすぎ、水気を拭き取りアルコールを噴霧して消毒する。 ・すすぎは十分に行う。 ・電源等に水、湯がかからないように注意する。 ・部品も本体同様に洗浄、塩素消毒、完全なすすぎを行い、水気を取り去り、再び取り付けておく。(次の使用時を配慮し、各取り付けは確認する) ・刃とボルトは洗剤で洗って、湯をかけ水気をふき取り、アルコールを噴霧して消毒する。 ・刃を確認し、刃の専用保管庫の中で保管する。(消毒保管庫へは入れない) (ボルトは取り付けておく) ・毎日油(ホワイトオイル)をさす。 <div data-bbox="847 1442 1038 1576" style="float: right; width: 100px; height: 60px; background-image: url('img2.jpg'); background-size: cover;"></div> <div data-bbox="1091 1061 1315 1205" style="float: right; width: 100px; height: 60px; background-image: url('img3.jpg'); background-size: cover;"></div> <div data-bbox="1091 1442 1283 1576" style="float: right; width: 100px; height: 60px; background-image: url('img4.jpg'); background-size: cover;"></div> <div data-bbox="1091 1576 1283 1711" style="float: right; width: 100px; height: 60px; background-image: url('img5.jpg'); background-size: cover;"></div> <ul style="list-style-type: none"> ・フードスライサーのスイッチを切り、プラグを安全にぬく。 	<p>使用する薬剤・用品等</p> <ul style="list-style-type: none"> 高級アルコール系洗剤 使い捨てタオル 消毒用アルコール ペーパータオル 高級アルコール系洗剤 使い捨てタオル 消毒用アルコール ホワイトオイル
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・すべて分解型のスライサーは当日朝、消毒後部品セットするよう県教育委員会より指導があるが、松山市の場合、器具破損等の危険防止のために、前日に清掃、洗浄、乾燥、取り付けまで行なっておく。 ・保管時に覆いをすると、スライサーに残存する水分揮発を阻止し、内部が蒸れ、細菌が残存した場合、増殖の危険性を伴う。 ・保管時に落下ごみ等が付着しないよう、調理室内の環境を整備改善する。 		
点検記録簿	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 5px;">有</div> <div style="margin-right: 20px;">・ 無</div> <div>スライサー 点検表、スライサー刃の注意箇所確認シート</div> </div>		

スライサー点検表

所長	栄養職員

松山市 学校給食 共同調理場

月	日	担当者氏名



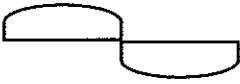

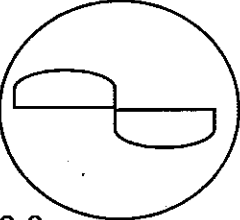
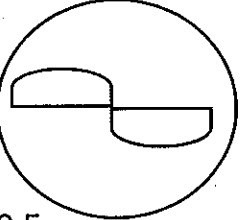
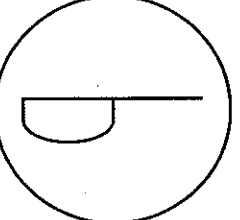
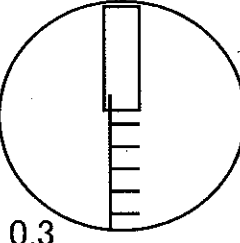
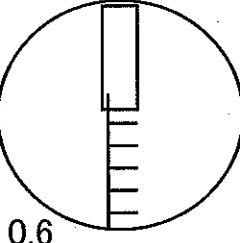
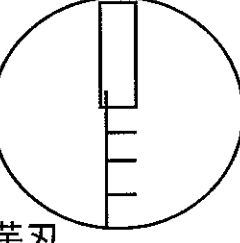
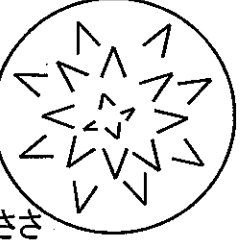
スライサー 刃	作業前									
	食品名									
	刃番号()									
	注意箇所数()									
	変更担当者名									
	作業後									
	追加注意箇所数点検1									
	追加注意箇所数点検2									
	追加注意箇所数点検3									
	追加注意箇所数点検4									
追加注意箇所数点検5										
刃ポルト確認	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	
ベルト	作業前									
	ベルト破損箇所点検1									
	ベルト破損箇所点検2									
	ベルト破損箇所点検3									
	ベルト破損箇所点検4									
	ベルト破損箇所点検5									
	作業後									
	ベルト破損箇所点検1									
	ベルト破損箇所点検2									
	ベルト破損箇所点検3									
	ベルト破損箇所点検4									
ベルト破損箇所点検5										
カバーと止めネジ確認	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	

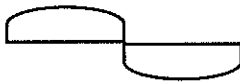

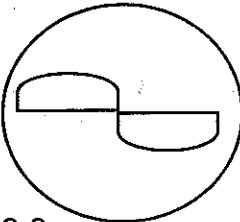
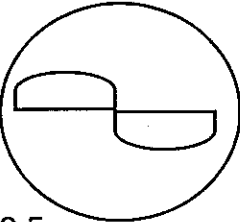
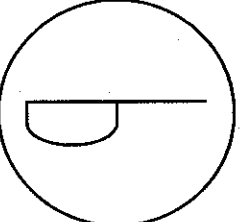
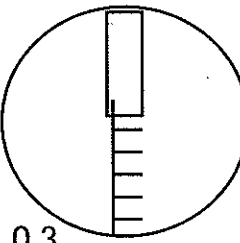
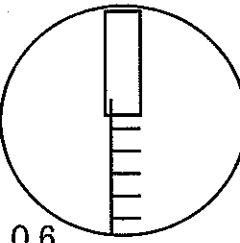
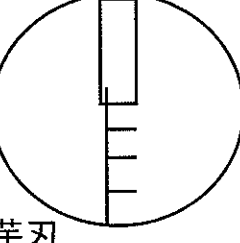
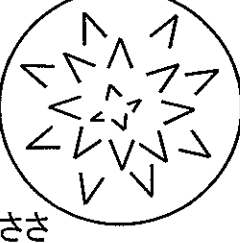
給食実施状況	中止の学校・学年・組の有無 (あり・なし)	
	(中止ありの場合)中止の学校名・学年・組を記載	
	学年	組
小	全校 (1・2・3・4・5・6・特殊・職員)	(1・2)
小	全校 (1・2・3・4・5・6・職員)	(1・2・3)
小	全校 (1・2・3・4・5・6・特殊・職員)	(1・2・3・4)
中	全校 (1・2・3・特殊・職員)	(1・2・3・4・5・6・7・8・8)
中	全校 (1・2・3・特殊・職員)	(1・2・3・4・5・6・7・8・9)
※ その他の対応を詳細に記載すること。		

事務所に毎日提出して下さい。

(スライサー) 刃の注意箇所確認 シート

松山市 学校給食共同調理場

1	2	3	4	5
		0.3 	0.5 	
6	7	8	9	研磨もしくは新品に取り替えるまで、油性ペンで記入し保存する (日々書き加え
0.3 	0.6 	芋刃 	ささ 	

月 日 ()				
1	2	3	4	5
		0.3 	0.5 	
6	7	8	9	その日に見つけた破損箇所を水性ペンで記入し、その日のチェック表に転記
0.3 	0.6 	芋刃 	ささ 	

※ 日々のスライサー点検表の注意箇所数には、この確認シートから転記すること。

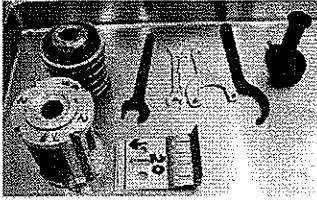
機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

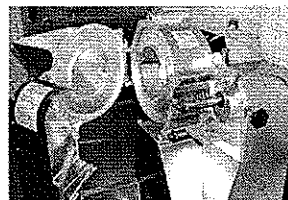
機械名	さいのめ切り機		
メーカー名			
機種(品番)			使用する薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	消毒する(本体)	<ul style="list-style-type: none"> 電源がOFFであるか確認する。 入り口ホッパーを開け、アルコールを噴霧して消毒する。 取り付ける刃・スクレーパ、本体にある平刃に異常がないか確認する。 取り付ける刃・スクレーパをアルコールを噴霧して消毒する。 ①スクレーパを置き、②横切り刃③丸刃 を専用器具で取り付け締める。 ①スクレーパを取り付け、④平刃の厚みを確認し、専用器具で締める。 入り口ホッパーを閉め、確実に固定されたか確認、記録する。(使用前) プラグに異常がないか確認し、専用コンセントにしっかり差し込み、スイッチON。 ドラムの軸や回転・音に異常がないか確認する。 	消毒用アルコール 専用器具
	刃、ボルトの確認・記録		
	消毒(刃・スクレーパ)		
	刃等を取り付ける		
	電源を入れる		
	異常の有無 確認・記録		
作業中	食品を投入する	<ul style="list-style-type: none"> 食品がセットのサイズに正しくカットできているか確認する。 出口ホッパーからでる食品が、受けザルに確実に入っているか確認する。 食品ごと、学校ごとに、入り口ホッパーを開け、刃の破損やゆるみがないか、食品に器具由来の異物混入がないか、目視で確認し記録する。 (刃をつけた状態で前ふたを開け、刃等の状態に変化はないか) 	
	材料を切る		
	刃等の確認・記録		
作業後	電源を切る	<ul style="list-style-type: none"> スイッチOFF、プラグを持ってコンセントからぬく。 締め付けを緩め、刃を専用器具を用いて取り外す。 刃に残った食材は、刃物掃除用具で取り除き、水槽内に置き、水洗い。 本体はホースで内部を水洗し、付着した食品を取り除く。 本体、刃、部品とも洗剤で洗い、十分すすぐ。 最後に、本体、刃、部品ともに温湯をかけ、水気を拭き取り、アルコールを噴霧して消毒する。 刃を確認し、刃の専用保管庫で保管する。 	専用器具 刃物掃除用具 高級アルコール系洗剤 ペーパータオル 消毒用アルコール
	刃等を取り外す		
	清掃・洗浄		
	保管		
課題点など			
点検記録簿	(有) ・ 無 さいのめ切り機 点検表		

さいのめ 刃の取り付け

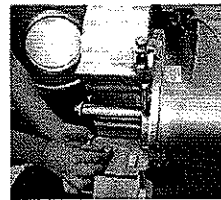
刃等のセット 3 + 厚みねじセット
① スクレーパ(防止板) ② 横切刃 ③ 丸刃 ④ 平刃(ねじ)



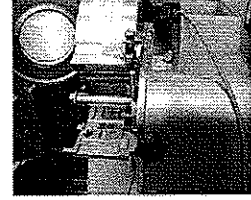
取付刃等と使用器具



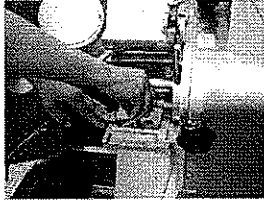
前扉を開ける



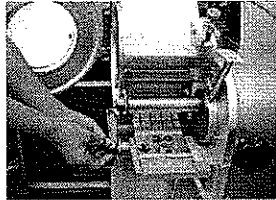
スクレーパ位置のねじをはずす



スクレーパを置く(少し引き戻し気味の位置)



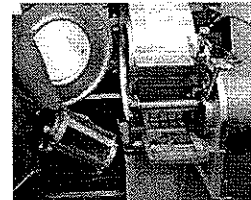
スクレーパねじを止める



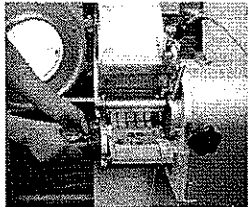
横切刃ねじをはずす



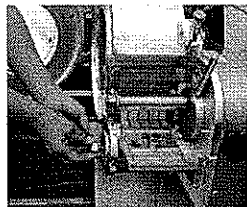
横切刃を器具で持つ



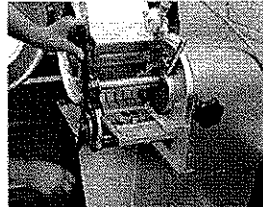
横切刃をさし込む



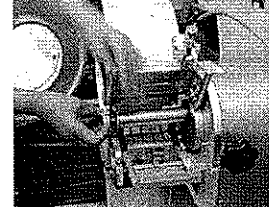
横切刃をセットする



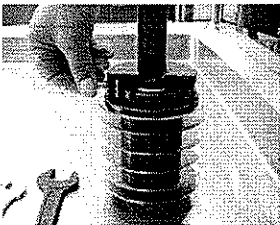
横切刃ねじを仮止める



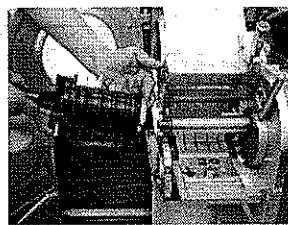
器具2本で横切刃ねじを止める



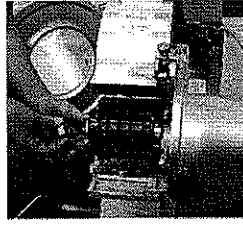
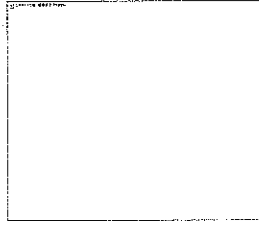
丸刃ねじを外す



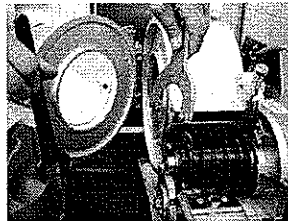
丸刃を器具で持つ



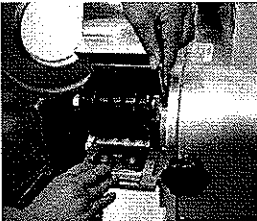
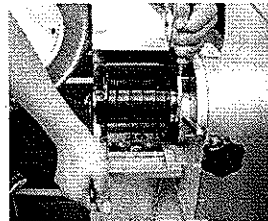
丸刃をみぞに合わせ、さし込む



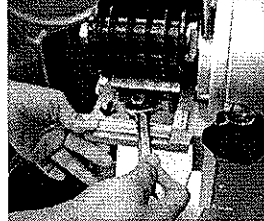
丸刃ねじを仮止める



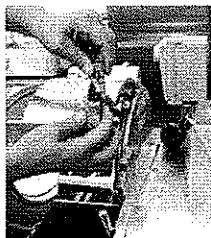
器具2本で丸刃ねじを止める



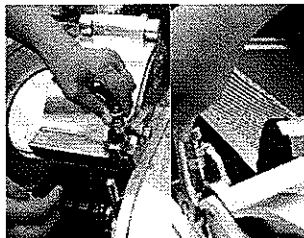
スクレーパをサイズに合わせる



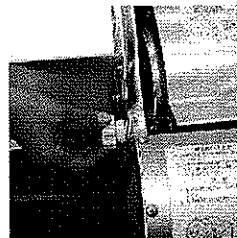
スクレーパのねじを止める(器具)



平刃の厚みサイズ確認する



平刃の厚み、ねじを止める(器具)



前扉を閉める(ねじ止め)



スイッチを入れ回転確認をする

プラグをさす



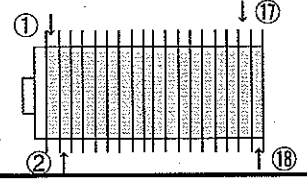
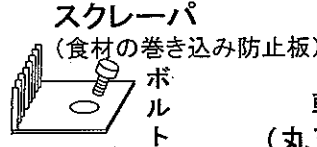
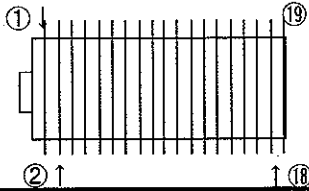
さいのめ切り機 点検表

松山市 学校給食 共同調理場

所長	栄養職員

月	日	担当者

刃 (丸刃)












刃・3セット以上の場合、(0.5/1.0/1.5/2.0)2枚に記載		() cm		() cm					
食材名									
刃		刃の点検 (破損・注意部分)		刃の点検 (破損・注意部分)					
破損・注意部分と箇所数	刃の種類	丸刃		縦刃					
	作業前	異常あり↓	異常あり↓	異常あり↓	異常あり↓				
	異常ありの場合、異常の刃の部分番号を記載。 ↓作業中に刃こぼれなどが起こった場合追加として部分を明記する。	異常なし	番 箇所数	異常なし	番 箇所数	異常なし			
			番 箇所数		番 箇所数				
			番 箇所数		番 箇所数				
			番 箇所数		番 箇所数				
			番 箇所数		番 箇所数				
1校目終了後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()			
2校目終了後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()			
3校目終了後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()			
4校目終了後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()			
作業後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()			
平切刃の点検		作業前()		作業中()		作業中()		作業後()	

スクレーパ		スクレーパの点検				スクレーパの点検			
ボルトは締まっているか	作業前	ボルトの確認	した・しない	食材の巻き込みはないか	した・しない	ボルトの確認	した・しない	食材の巻き込みはないか	した・しない
	1校目終了後		した・しない		した・しない		した・しない		
	2校目終了後		した・しない		した・しない		した・しない		
	3校目終了後		した・しない		した・しない		した・しない		
	4校目終了後		した・しない		した・しない		した・しない		
	作業後		した・しない		した・しない		した・しない		

軸		軸の点検		※ その他の対応を詳細に記載する。		軸の点検		※ その他の対応を詳細に記載する。	
破損・注意部分(丸刃の軸部分について)	作業前	異常あり↓	異常あり↓	異常なし	異常あり↓	異常なし	異常あり↓	異常なし	異常あり↓
	異常ありの場合、異常の軸部分番号を記載。 ↓作業中に新たに異常が起こった場合追加として部分を明記する。	異常なし	番 箇所数		番 箇所数		番 箇所数		番 箇所数
			番 箇所数		番 箇所数		番 箇所数		番 箇所数
			番 箇所数		番 箇所数		番 箇所数		番 箇所数
			番 箇所数		番 箇所数		番 箇所数		番 箇所数
			番 箇所数		番 箇所数		番 箇所数		番 箇所数
	1校目終了後	異常なし	追加()番 箇所数()		異常なし		追加()番 箇所数()		異常なし
2校目終了後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()			
3校目終了後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()			
4校目終了後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()			
作業後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()			


機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

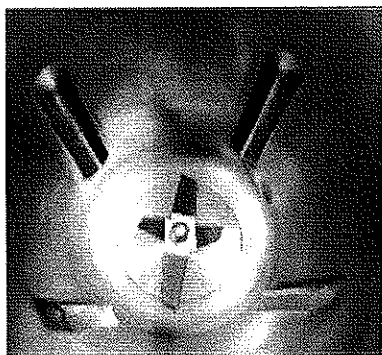
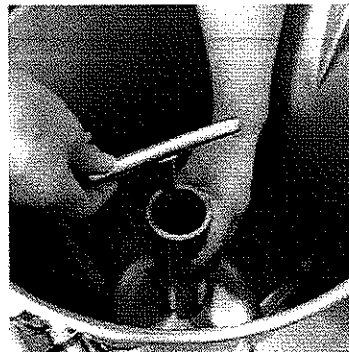
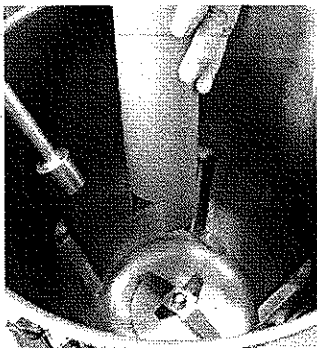
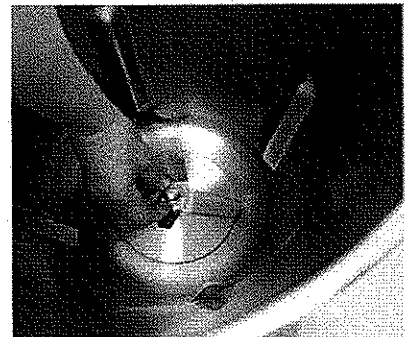
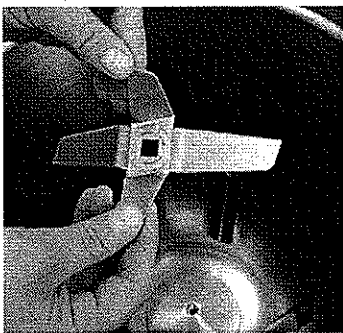
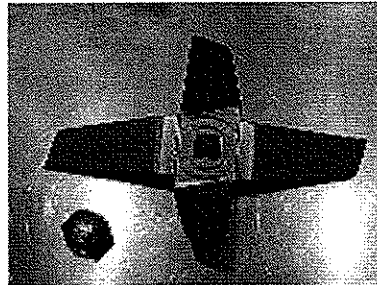
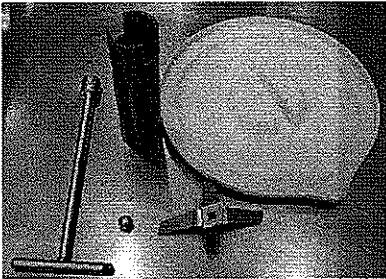
機械名	フードカッター		
メーカー名			
機種 (品番)			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品等
作業前	<div data-bbox="212 533 509 600">使用場所に設置する</div> <div data-bbox="212 622 421 689">消毒する</div> <div data-bbox="212 712 509 779">刃を確認して取り付ける</div> <div data-bbox="212 801 453 869">プラグを差し込む</div>	<ul style="list-style-type: none"> 安定した作業台の上に設置する。(周囲の状況はよいか、二次汚染ないか) アルコールを染み込ませたペーパータオルでふく。 (本体・部品とも) 刃こぼれていないか確認する。 刃を完全にとりつける。 プラグ等異常がないか確認し、コンセントにしっかり差し込む。 	消毒用アルコール ペーパータオル
作業中	<div data-bbox="212 891 509 958">食材を容器内に入れる</div> <div data-bbox="212 981 469 1048">みじん切りにする</div> <div data-bbox="212 1070 445 1137">みじん切り終了</div> <div data-bbox="212 1160 509 1227">容器内から取り出す</div> <div data-bbox="212 1249 384 1317">刃の確認</div>	<ul style="list-style-type: none"> 投入量は容器の8分目までにする。 ふたをセットする。 ふた上部を押さえ材料をみじん切りにする。 押さえを中止し、みじん切り終了。 モーターが完全に止まってからふたを開け材料を取り出す。 (刃が内部にあるので注意) 取り出すごと、刃等に異常がないか、目視確認。   	
作業後	<div data-bbox="212 1317 477 1384">本体の清掃・消毒</div> <div data-bbox="212 1406 477 1473">刃・容器の洗浄</div> <div data-bbox="212 1518 477 1585">刃・容器の消毒</div> <div data-bbox="212 1697 384 1765">乾燥・保管</div>	<p>(本体)</p> <ul style="list-style-type: none"> 粗ゴミを取り、水でぬらしたペーパータオルで汚れを除き、アルコールを染み込ませたペーパータオルでふく。 <p>(部品— 容器・刃)</p> <ul style="list-style-type: none"> 粗ゴミを流し、洗剤で洗う。 洗剤が残らないように十分にすすぐ。 200ppmの塩素液に5分以上つける。 塩素液が残らないように十分にすすぐ。 ペーパータオルで水気をふきとる。 乾いたら、本体と部品をセットする。     	消毒用アルコール ペーパータオル 高級アルコール系洗剤 次亜塩素酸ナトリウム ペーパータオル
課題点など			
点検記録簿	有 ・ 無		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	ミルクミキサー		
メーカー名			
機種(品番)			使用する薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">使用場所に設置する</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">部品を消毒する</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">刃を確認して取り付ける</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">プラグを差し込む</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">本体を消毒する</div>	<p>・安定した作業ができる場所に移動する。(周囲の状況はよいか、二次汚染ないか)</p> <p>・分解していた刃とねじ、ふたをアルコールを噴霧して消毒する。</p> <p>・刃こぼれしていないか確認する。</p> <p>・本体に刃を取り付け、専用器具で締め、締まっているか確認する。</p> <p>・プラグ等異常がないか確認し、コンセントにしっかり差し込む。</p> <p>・スイッチを入れ、動くかどうか確認する。</p> <p>・ミキサー内部は、アルコールを噴霧して消毒する。</p>	 <p>消毒用アルコール</p>  <p>T型レンチ</p>
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食材を容器内に入れる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">粉碎・混合する</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">粉碎・混合終了</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">容器内から取り出す</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">刃の確認</div>	<p>・投入量は容器の半分までにする。</p> <p>・ふたをセットする。</p> <p>・スイッチを入れる。</p> <p>・スイッチを切り、食材を取り出し、内部を確認。 (刃が内部にあるので注意)</p> <p>・取り出すごと、ねじが緩んでいないか、刃等に異常がないか、確認チェックする。</p>	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">本体の清掃・消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">刃・容器の洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">刃等の消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">乾燥・保管</div>	<p>(本体)</p> <p>・内部水洗いして、粗ゴミを取り、下洗いのする。</p> <p>・洗剤で洗浄、すすぎ、塩素消毒。</p> <p>(刃)</p> <p>・専用器具を用いてねじ、刃をはずす。</p> <p>・粗ゴミを流し、洗剤で洗う。</p> <p>・洗剤が残らないように十分すすぐ。</p> <p>・200ppmの塩素液に5分以上つける。</p> <p>・塩素液が残らないように十分すすぐ。</p> <p>・乾いたら、本体はふたをし、部品とT型レンチなどはひとまとめで保管する。</p>	<p>T型レンチ</p> <p>ペーパータオル</p> <p>高級アルコール系洗剤</p> <p>次亜塩素酸ナトリウム</p>
課題点など	<p>・生物用と加熱用の2種類準備する。(使いまわさない)</p> <p>・軸部分に汚れが残ると汚染につながる。(卵はミキサーにかけない)</p> <p>・軸部分のパッキンが古くなると朽ち液漏れ・漏電の原因となる。(定期的な底部の点検)</p>		
点検記録簿	<p>有 ・ (無)</p>		

ミルクミキサー 刃の取り付け



機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名		果実切割芯取機	
メーカー名			
機種(品番)			
		作業工程	作業内容
			使用する薬剤・用品等
作業前	洗浄・乾燥	<ul style="list-style-type: none"> ・前日には 洗浄し乾燥させて準備しておく。 ・アルコールを噴霧して消毒する。 ・刃等に異常がないか確認する。 ・果実や芯を落とし込む容器を準備する。(果実を落とし込む容器の設置位置は、床から60cm以上にする) 	消毒用アルコール
	消毒		
	刃等の確認		
作業中	果実を乗せる	<ul style="list-style-type: none"> ・形の悪い果実は別に手で切る。 ・果実や芯が容器に正しく入るようにセットする。 ・果実は浸漬液から引き上げ、クラス配食できる別容器・衛生的な場所におく。 ・本体に残った芯をはずす。 (手指を芯取り機の刃の部分で切らないように取り扱いに留意する) 	
	切割		
作業後	掃除	<ul style="list-style-type: none"> ・付着している食材片を取り除く。(用具あるいは水洗い) ・刃を取り外す。 ・洗剤で洗い、流水で十分すすぐ。 ・刃こぼれしていないか、さびていないか点検する。 (異常があれば修理改善を行う) ・水気を拭き取りアルコールを噴霧して消毒する。 ・水分をとり乾燥させる。(ペーパータオル等を使用) ・ビニールでおおいをする。 	高級アルコール系洗剤
	洗浄		
	点検		
	乾燥		消毒用アルコール ペーパータオル
	消毒		
	保管		
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・ 刃の裏側の点検も必ず実施する。 		
点検記録簿	有 ・ (無)		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	缶切り機 (生物用・加熱用)		
メーカー名			
機種(品番)			使用する薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">洗浄・乾燥</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">刃等の確認</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・前日には 洗浄し乾燥させて準備しておく。 ・アルコールを噴霧して消毒する。 ・刃等に異常がないか確認する。 	消毒用アルコール
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">缶を並べる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">開缶</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">缶を移動させる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">缶ふたをはずす</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・缶が変形していないか確認する。 ・一押しで開缶できない場合は、別に手で開ける。 (開缶動作を繰り返すと、異物混入のもとになるので避ける) ・開缶後はすみやかに置き台に仮置きする。 ・本体に残った缶のふたをのけながら、異物混入の有無を確認しザル等に取り出す。 (ふたの切り口で手指等を切らないよう取り扱いに注意する) 	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">掃除</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">点検</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">乾燥</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・付着している食材片を取り除く。(用具あるいは水洗い) ・刃を取り外す。 ・本体・刃とも、洗剤で洗い、流水で十分すすぐ。 ・刃こぼれしていないか、さびていないか点検する。 (異常があれば修理改善を行う。) ・本体、刃とも水気を拭き取りアルコールを噴霧して消毒する。 ・刃とねじを確認して保管する。 ・本体はビニールでおおいをする。 	高級アルコール系洗剤 ペーパータオル 消毒用アルコール
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・ 刃の裏側の点検も必ず実施する。 ・ 生物用と加熱用を準備する。 		
点検記録簿	有 ・ <input checked="" type="radio"/> 無		

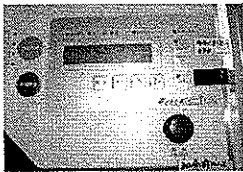
機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	包丁まな板殺菌庫 (下処理用・調理室用)		
メーカー名			
機種 (品番)			使用する薬 剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">内部のものが消毒が できていたか確認する</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・取手及び扉をアルコール消毒する。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく) ・完了ランプの有無を確認する。(早出当番) 	消毒用アルコール ペーパータオル
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">庫内の清掃</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">洗浄した包丁まな板類 を収納する</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・庫内の底に溜まった水は、栓を抜き排水させ、ペーパータオルで底面を拭く。 ・清掃後は、排水口に栓を確実に差し込む。 ・収納するものの洗浄、すすぎ、水切りは十分行う。 ・取手、内部、扉は温湯でよく拭きアルコール消毒をする。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく) 	ペーパータオル 消毒用アルコール ペーパータオル
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">点灯チェック</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">乾燥・保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・殺菌灯が点灯するかチェックする。 ・殺菌灯は3000時間程度を目安に交換する。(切れていた場合は即交換) ・扉の閉まりを確認し、消毒保管庫のスイッチを入れる。 ・保管庫温度の表示を確認し、消毒の進行状況を把握する。(戸締り当番) 	
課題点 など	<ul style="list-style-type: none"> ・紫外線で確実に照射されていることをのぞき窓等で確認する。 		
点検記録 簿	有 (無)		




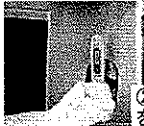


機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名		真空冷却機			
メーカー名					
機種(品番)					
		作業工程	作業内容		
作業前	消毒		<ul style="list-style-type: none"> 取手、内部、扉はアルコール消毒をする。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく) 外部パネルの表示内容を確認する。(設定温度20℃・・・水温設定、序冷・序圧なし) 内部の温度センサーに異常がないか確認する。(センサーコードは切れていないか) 	使用する薬剤・用品等 消毒用アルコール ペーパータオル	
	点検				<ul style="list-style-type: none"> 扉の上下を確認する。 食材を冷却開始する前に、表示を確認をする。 周辺部を整頓し、清潔に保つ。 
作業中	ポイル後の食材を庫内に入れる		<ul style="list-style-type: none"> ポイルした食材は専用容器(角ザル等)に入れ収納する。(衛生的に取り扱う) 		
	温度センサーセット		<ul style="list-style-type: none"> 収納した食材に温度センサーを差し込む。(センサーコードを扉にはさまないように配慮) 		
	冷却開始	に冷あ却わ進せ行ボ状イ況	<ul style="list-style-type: none"> 冷蔵庫の温度確認及び記録をする。 		
	冷却終了				
作業後	庫内の清掃		<ul style="list-style-type: none"> ごみや汚れはペーパータオル等で拭き取っておく。 庫内及び扉の内側を洗浄する。(扉を2回上下させる) 棚を取りはずし、水槽等で棚を洗浄し流水ですすぐ。 	ペーパータオル	
	庫内の洗浄				
	乾燥			<ul style="list-style-type: none"> ペーパータオルで水気を拭き取り、アルコール消毒をする。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく) 	消毒用アルコール ペーパータオル
	庫内の消毒			<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; width: fit-content;"> 扉内部清掃用スポンジの処理、交換時期を配慮する。 </div>	
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> 年1度は、センサー温度の確認をする。 扉が開かない、閉まらない等の異常はメインスイッチを長押しリセットする。 センサーコード、センサーの破損による冷却異常。 庫内にある排水口、扉パッキンなどは毎回点検し、汚れやかび等は完全に除く。 調理場外のファン部分の清掃・点検。 				
点検記録簿	(有) ・ 無 ・ 和え物チェック表				

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	連続揚げ物機 (フライヤー)		
メーカー名			
機種(品番)			
	使用する薬剤・用品等		
	作業工程	作業内容	
作業前	<p>点検</p> <p>↓</p> <p>油の投入</p> <p>ガス点火</p> <p>温度・レーン速度設定</p>	<ul style="list-style-type: none"> 油を入れる前に、虫や埃など異物がついていないかを確認する。 バーナー、油配管用コックが閉じているかを確認する。 天かす取り機、天かす溝蓋、入り口シュート、出口シュート、食品おさえ装置油受け皿、油はね防止盤を正しくとりつける。 油を入れる。 ガスに点火する。 諸設定、準備を行う。(温度設定、換気)   	
作業中	<p>確認</p> <p>↑</p> <p>食材等揚げる物の投入</p> <p>中心温度確認・記録</p> <p>状況の記録</p> <p>↓</p> <p>揚げ物の取り出し</p> <p>終了</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; position: absolute; left: 90px; top: 450px;">作業の繰り返し</p>	<ul style="list-style-type: none"> 機械の設定温度を確認する。 機械に異常音がないかどうかを確認する。(レーン等) 油の温度測定、所定温度を確認記録し、揚げ物を開始。 一度に投入する量を考慮する。 時間、着色状況により、揚げ物の中心温度を確認する。(油から引き上げた状態で測定) 開始直後の温度管理は重要である。 揚げ物の中心が85℃以上1分以上保てる状況を確認後、取り出す。 学校ごと食材ごとにレーンに空き部分を作り、食材等の混同をさけるようにする。 学校ごと、食材ごとで中心温度確認、記録 <p style="text-align: right;">レーン速度調整、温度調整。</p>	
作業後	<p>ガス消火</p> <p>油ぬき</p> <p>↓</p> <p>部品取り外し</p> <p>清掃</p> <p>↓</p> <p>洗浄</p> <p>↓</p> <p>乾燥・保管</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; position: absolute; left: 280px; top: 670px;">床洗浄・水切り・乾燥</p>	<ul style="list-style-type: none"> 油を油タンクに移す。(または取り出す。) 天かす取り機は本体からはずし、ごみを廃棄後、洗剤・温湯で十分洗浄する。 油槽内、および天かす取りの溝を洗浄する。洗浄水は油槽排水(排水)コックを開いて排水する。 本体、部品を洗浄する。(洗剤洗い、十分なすすぎ) 床は洗剤で磨き、温湯で流し、水気を切る。(汚れがひどいときは、レンジクリーナーを使用。) 本体に飛び散った水分はふき取る。シートをかけて保管する。      <p>①油受け皿を取り出し洗浄 ②フライヤー昇降口のねじをはずし、板をはずし洗浄する。 ③横の溝も、ホースで洗い流す。 ④油受け皿横の溝を取りはずし洗浄。</p>	<p>高級アルコール系洗剤</p> <p>スコッチ付スポンジ</p> <p>天かす取り機は亀の子タワ</p> <p>レンジクリーナー</p> <p>ペーパータオル</p>
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> チェーンが十分洗浄できない。 定期的に油タンク内の清掃を行う。 		
点検記録簿	<p>有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/></p>		

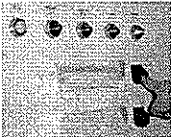

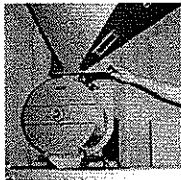





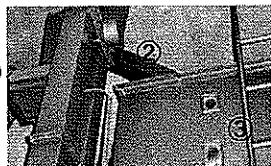
機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	油切り機		
メーカー名			
機種 (品番)			使用する薬 剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・水分を拭き取り、アルコールで消毒する。 	消毒用アル コール
作業中			
作業後	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">清掃</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗浄</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">消毒</div> <div style="margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">乾燥・保管</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・部品は取りはずす。大きなごみを除く。 ・本体、部品は洗剤でいいいに洗う。(タワシ・スポンジ) ・本体、部品とも水でよくすすぎ、温湯をかける。 ・水分を拭き取り、アルコールで消毒する。 ・乾燥後、シートをかけて保管する。 	高級アルコー ル系洗剤 タワシ・スポンジ 消毒用アル コール
課題点 など	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れが完全に除かれていなければ消毒の効果はない。 ・水分の切り方を工夫して、効果的に消毒できるようにする。 		
点検記録 簿	有 <input checked="" type="radio"/> 無		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	昇米機・米サイロ(計量機)		
メーカー名	中西製作所		
機種(品番)			使用する薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<p>点検・確認</p> <p>↓</p> <p>シャッター・操作盤確認</p> <p>↓</p> <p>仮運転</p> <p>↓</p> <p>点検・確認</p> <p>↓</p> <p>調子確認</p> <p>↓</p> <p>使用量・米確認</p>	<p>・昇米機、米サイロのシャッターが開いているかを確認する。 (閉まっていると機械が運転されても出米できない。)</p> <p>・米サイロ関係の操作盤の電源ランプの点灯を確認する。</p>   <p>・納米前に機械を運転し、調子を確認する。(機械の破損、異常音はないか。)</p> <p>・投入量と使用の米(先だし)を確認する。</p> 	
作業中	<p>納米(米投入)</p> <p>↓</p> <p>異物の有無確認</p>	<p>・米を昇米機(原料箱)に投入する。</p> <p>・異物混入に配慮する。</p>  <p>昇米機(原料箱)</p> <p>(米の袋の破片) (米につく虫) (糞・ぬか・その他) ひと袋ごと、外観と内部を(投入時)目視で確認する。</p>	(はさみ)
作業後	<p>点検・確認</p> <p>↓</p> <p>電源OFF</p> <p>↓</p> <p>清掃</p> <p>↓</p> <p>記録・数量の確認</p>	<p>・機械内部に米が残っていないか点検確認する。</p> <p>洗米機に米が出た後の点検</p>   <p>・電源を切る。</p> <p>・機械の周りを清掃する。</p>   <p>・米の出庫量、在庫量を記録・確認する。</p>	掃除機
課題点など	<p>・学期末ごとの自主清掃整備。</p> <p>・点検、清掃する時に登りにくい。足元が安全になるよう改善が必要。</p> <p>・業者による清掃(点検含)が必要。(各業者清掃内容(レベル)に差あり、統一化が必要。)</p> <p>清掃内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ①残っている米糠をとり、掃除する。(内部全体) ②昇米機から米サイロへの配管をはずし、洗浄する。 ③米サイロの窓の部分をとりはずし、洗浄する。 		
点検記録簿	有 ・ (無)		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	洗米機・浸漬槽		
メーカー名	中西製作所		
機種 (品番)	連続洗米・送米機 CRW-722AR		使用する薬 剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">(前日) 洗浄・消毒</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">(前日) 洗米機の準備</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">(当日) 消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・浸漬槽を洗浄する。(ホース・水) ・約30分、連続洗米にし(水を流し)内部洗浄する。 ・ごみ、汚れ等がないか確認し、部品を取り付ける。 ・アルコールを噴霧して消毒する。 	消毒用アル コール
作業中			
作業後	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗米機</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">部品をはずす</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">排水</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">排水</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">洗浄</div> </div> <div style="margin-top: 10px; display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">送米機</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">排水</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">洗浄</div> </div> <div style="margin-top: 10px; display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">浸漬槽</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">排水</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">洗浄</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・部品を取り外す。(脱着部分<スクリュー等>) ・部品を洗浄する。(ナイロンタワシ・スポンジ) ・本体を洗浄する。(ナイロンタワシ等) ・取り外した部品を取りつける。 ・送米タンク、サブタンクの排水をする。 ・ナイロンタワシ等で洗浄する。 ・タンク内の水をぬき、浸漬槽内を洗浄する。 ・細かい部分はスコッチ付スポンジで洗浄する。 	ブラシ ナイロンタワシ スコッチ付ス ポンジ
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・浸漬槽内へ水を入れるジャバラが洗浄しにくい。 ・調理場で取り外しが不可能なパイプなどは、内部が掃除できないので不衛生になる。(米ぬかが黒くベタリとついている状態) ・専門家による定期清掃及び点検が必要。 		
点検記録簿	有 ・ <input checked="" type="radio"/> 無		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	オートライマー・連続炊飯機・立体蒸らし装置			
メーカー名	中西製作所			
機種(品番)	計量洗米ライン KSS-41PT	連続炊飯機CRC-50(L,R)T	立体蒸らし装置ARM-50SF	
	作業工程	作業内容		使用する薬剤・用品等
作業前	<p>制御盤 確認(前日) (計量 洗米ライン 立体蒸らし)</p> <p>オートライマー 確認</p> <p>炊飯準備</p> <p>各スイッチON</p> <p>バーナー点火</p> <p>火確認・機内の昇温</p> <p>部品取り付け等の確認</p>	<p>制御盤</p> <ul style="list-style-type: none"> ・操作電源『ON』 ・単独自動スイッチ『自動』 ・カウンターのリセットおよびセット <p>確認</p> <p>オート</p> <ul style="list-style-type: none"> ・上部水切りアミのセット ・配米バルブ『閉』 ・注水タンク、排水バルブ『閉』 <p>確認</p> <p>炊飯準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・排気フード、換気扇のスイッチ『ON』 ・オートライマーの温調『ON』 ・連続炊飯機『ON』 ・エアコンプレッサー『ON』 (・洗浄機タンク給水) <p>・(立体蒸らし装置は連続炊飯機と連動運転のため、制御盤スナップスイッチはOFF)</p> <p>・バーナーが確実に点火したか確認。点火棒の消火確認。炊飯機内昇温約5分間。</p> <p>・取り付け部品の安全を確認する。(ゆるみはないか、破損はないか等)</p>		
作業中	<p>確認</p> <p>各バルブ操作 スイッチ操作</p> <p>炊飯開始</p> <p>釜セット</p> <p>配米・注水・混合</p> <p>量・異物の確認</p> <p>ふたセット</p> <p>蒸らし開始</p> <p>作業の繰り</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・注水タンク 温調完了ランプ 点燈 確認。オートライマー「給水バルブ」『開』。 ・オートライマー『ON』。配米自動バルブ『ON』。 ・釜カウンター『リセット』確認。注水タイマー『セット』 ・釜をセットして水を入れる。(始めと学校区切りと最後には水を入れた釜を流す) ・配米、注水ボタンを押し、浸水させた米と温湯を釜に入れよく混ぜる。 ・注水の湯温が55～60℃より低下している場合は、必ず沸くまで待つ。 (70秒に1釜のスピードで作業を行う) (注水タンクの水位を保つために、オーバーフローを確認してから配米ボタンを押し) ・配米量、注水量にばらつきがないか、確認し次の操作を行う。(調味料混合等) <p>釜カウンターが正確に作動しているか確認し作業を進める。学校ごとにリセットし、水を入れた釜を中に流し、誤配</p>		
作業後	<p>配米終了</p> <p>確認</p> <p>部品取り外し</p> <p>洗浄</p> <p>注水終了</p> <p>確認</p> <p>排水</p> <p>洗浄</p> <p>炊飯・蒸らし 終了</p> <p>確認</p> <p>炊飯機清掃</p> <p>炊飯機床周辺清掃</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・配米バルブ『開』。 ・部品を取り外す。 (配米計量器および配米シャッター) ・ピン洗いブラシで部品を洗浄する。 ・注水タンク、排水バルブ『開』。 ・タンクの水を抜く。タンク内を清掃後、部品を取りつける。 ・最後の釜が炊飯機から出てきたら、各バーナーコックを閉め、順次バーナーを消火、ガス元コックを閉める。その他の操作も順次逆に行って終了し、確認。 ・オートライマー『連続炊飯機』スイッチ 停止(コンペアー停止)。電源元スイッチ『OFF』。 ・本体の汚れを除く。床周辺部はふきこぼれやゴミを除き、清掃洗浄、水切り乾燥。 		<p>ピン洗いブラシ 高級アルコール系洗剤</p> <p>高級アルコール系洗剤 使い捨てタオル 棒ずり、ゴムモップ</p>
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・注水ターマーのセットは、米飯の種類ごと、(米量・調味液量・具などにより異なる)設定値を計算する。 ・連続炊飯機 コンペアーは 注油タンクに2週間ごとハイテプルオイルを注油する。(深さ15mm程度) ・連続炊飯機運転中金属音がしたり、チェーンの膠着(くの字現象)が発生した場合は注油時期に関係なくただちに注油する。 ・長期休業(5日間以上)の場合は、モートルポンプのドレンコックを開き、ポンプ内の水を抜き、抜き終わればコックを閉める。 <p>・/O. 1SのSは秒単位 ・/O. 1HのHは時間単位 間違えないこと</p>			
点検記録簿	<p>有 ・ 無</p>			

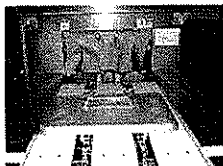
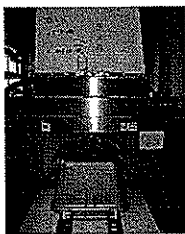
機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	反転機・盛付け機		
メーカー名	中西製作所		
機種(品番)	反転機 LT-21L 飯缶盛付け機 ABM-80ML		使用する薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">点検</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">消毒</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">配缶準備</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れ、臭い、音などの異常がないか、機械は正常に動かすか点検する。 ※異常がある場合は、再確認後、電源を切り、報告、業者へ連絡する。 ・アルコール消毒する。(原則としてアルコールをしみ込ませたペーパータオルなど) <li style="text-align: right;">(盛付け機、スイッチ、計量器) ・米飯が直接触れる部分は、アルコール消毒する。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルでふく) ※異常がある場合は、取り付け等の確認の後、電源を切り、報告、業者へ連絡する。 ・各作業に必要なものを準備する。(中心温度測定、反転機操作、米飯計量) ・盛付け機コントローラー部分は、ビニール袋でカバーする。 	消毒用アルコール ペーパータオル 使い捨て手袋 ビニール袋
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">米飯の計量</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">確認</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・異物混入など異常がないか確認しながら計量する。 ・計量担当者は、汚染を起こさないよう十分に注意する。 (こぼれた米飯の処理等) 	ペーパータオル 使い捨て手袋
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">部品を取り外す</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">点検</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">乾燥</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">消毒</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・盛付け機の羽根部分など、部品は取り外し、付着している米飯を取り除く。 ・ブラシやスポンジを使い、洗剤をつけて洗浄する。 (ベルトの表裏や攪拌機の角など、汚れが落ちにくい部分は特に丁寧に洗浄する) ・洗剤が残らないよう、十分にすすぐ。 ・目視による点検を行う。 ・消毒が行えるよう、機械を乾燥させる。 (ベルトはしばらく回転させる。残った水分はペーパーで拭き取る。) アルコール消毒する。(原則としてアルコールをしみ込ませたペーパータオルでふく) ・十分乾燥したら、カバーをする。(次回作業までの汚染防止) 	高級アルコール系洗剤 タワシ・スポンジ ペーパータオル 消毒用アルコール ビニールシート
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・反転機と盛付け機の間が狭く、洗浄し難い状況である。(適度な距離を保てるように計画設置することが必要) ・ベルトの裏側に米飯が入り、取り難い。(ベルトが外れ、十分に洗浄できるものに改善が必要) ・盛付け機専用のカバーがない。 		
点検記録簿	有 <input checked="" type="radio"/> 無		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	炊飯釜・蓋洗浄機		
メーカー名	中西製作所		
機種(品番)	WXR-25S		使用する薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<p>給水</p> <p>↓</p> <p>点検</p> <p>主電源ON</p>	<p>・洗浄機タンクに給水する。</p> <p>・汚れ、臭い、音などの異常がないか、機械は正常に動くか点検する。</p> <p>(防水カーテン、残渣かご、ノズルパイプ、ストレーナー、タンク排水パイプ、給水状況、セット温度など)</p> <p>※異常がある場合は、取り付け等の確認の後、電源を切り、報告、業者へ連絡する。</p>	
作業中	<p>釜・蓋の洗浄</p> <p>操作盤 各スイッチON</p> <p>操作盤 各スイッチOFF</p>	<p>・炊飯釜や蓋は伏せた状態でコンベアアタッチメントの間に乗せる。</p> <p>(炊飯後の蓋は、でんぷんが取り難いので、別水槽の湯につけておく)</p> <p>・釜と蓋では、洗浄機へのセットが異なるため注意する。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>釜・・・縦にセット</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>蓋・・・横にセット</p> </div> </div> <p>・作業途中で残渣かごのゴミを取り除く。</p>	
作業後	<p>部品を取り外す</p> <p>↓</p> <p>洗浄</p> <p>↓</p> <p>点検</p> <p>↓</p> <p>乾燥</p> <p>↓</p> <p>部品セット</p>	<p>・部品は取り外す。</p> <p>(防水カーテン、残渣かご、ノズルパイプ、ストレーナー、タンク排水パイプ、扉、タンクなど)</p> <p>・本体表面は汚れをふき取る。</p> <p>・部品は洗剤でていねいに洗う。(タワシ・スポンジ)</p> <p>・ノズルパイプ内部は、付属のブラシで掃除する。</p> <p>・タンク内の角は汚れが残りやすいのでていねいに洗浄する。</p> <p>・洗剤が残らないように、十分すすぐ。</p> <p>・目視による点検を行う。</p> <p>・機械を乾燥させる。</p> <p>・部品を所定の場所にセットする。</p>	<p>高級アルコール系洗剤</p> <p>タワシ・スポンジ</p> <p>ペーパータオル</p>
課題点など			
点検記録簿	有 ・ (無)		


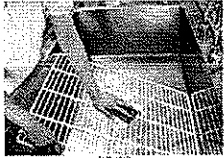
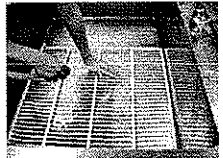

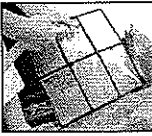
機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	消毒保管庫		
メーカー名	中西製作所		
機種(品番)	ECW-42		使用する薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">内部のものが消毒ができていたか確認する</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">内部のものを取り出し</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> 完了ランプの目視確認（早出当番） 保管庫内部の状況での確認（水滴・重なり部分の乾燥状況） 消毒保管庫内・扉等を使い捨てタオル(テクセルクロス)で水ぶきする。 取手、扉をアルコール消毒する。 (原則としてアルコールをしみ込ませたペーパータオルなどでふく) 	消毒用アルコール ペーパータオル
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗浄した食器・食缶・器具類を収納する</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">庫内の清掃</div>	<ul style="list-style-type: none"> 収納するものの洗浄・すすぎ・水切りは十分行う。 庫内の底にたまった水は、栓を抜いて排水孔より排水させ、ペーパータオルで底面を拭く。 清掃後は排水孔に栓を確実に差し込む。 	消毒用アルコール ペーパータオル
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">消毒</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">乾燥・保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> 扉の閉まりを確認し、消毒保管庫のスイッチを入れる。 保管庫温度の表示を確認し、消毒の進行状況を把握する。(戸締り当番) 	
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> 汚れが完全に除かれていなければ消毒の効果はない。 水分の切り方を工夫して、効果的に消毒できるようにする。(蒸気などは左右には通らない、上下に通って消毒乾燥に効果が減る可能性がある。) 		
点検記録簿	有 ・ (無)		







機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	業務用冷凍庫 (料理)		
メーカー名	ホシザキ		
機種(品番)	ホシザキHF-75P3-1C		使用する薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">点検</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・設定温度の確認(庫内温度 -20℃以下)  <ul style="list-style-type: none"> ・取手、扉をアルコール消毒する。 <p>(原則としてアルコールをしみ込ませたペーパータオルなどでふく)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・料理を保管する前に、温度確認をする。(表示温度が-20℃以下になっているか) 	消毒用アルコール ペーパータオル
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">調理済の料理を採取冷凍保管する。</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">個数物(既製品)を採取冷凍保管する。</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">温度確認・記録</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・料理は学校別に(釜別・工程別等も考慮し)もれなく採取し保管する。 ・料理が保管されている時間帯の温度確認及び記録をする。 ・学校から持ち帰ったパン、牛乳、果汁、デザートも学校別に保管する。 ・調理場で分配した個数物は種類ごとに保管する。 	
作業後	学期に1度 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">学期に一度庫内の清掃</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">乾燥・保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れ等はペーパータオル等で拭き取っておく。 ・棚は取り出し、洗剤で洗い、すすいで乾燥させる。 ・庫内は洗剤液で洗浄し、温湯で洗剤を拭き取る。 ・棚をセット後、よく乾燥させた後、アルコール消毒する。 <p>(原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルなどでふく)</p>  	ペーパータオル 消毒用アルコール 消毒用アルコール ペーパータオル
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・年1度は、表示温度と庫内温度の差がないか内部に温度計を入れて、確認する。 ・霜取りの時間設定を配慮しておく。 ・排水口、パイプ、扉パッキンなどは定期的に点検し、冷気もれがないようにし、黒かびは除く。 ・ファン部分のフィルターを学期ごと清掃する。  		
点検記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無	* 有の所は記録簿を添付してください。 ・冷凍庫温度管理表 (測定記録は8:00と12:00頃に行う。)	

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	一般用冷凍冷蔵庫 (調理室用1ドア冷凍庫3ドア冷蔵庫)		
メーカー名	ホシザキ		
機種 (品番)			
	作業工程	作業内容	使用する薬 剤・用品等
作業前	消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・取手、扉をアルコール消毒する。 (原則としてアルコールをしみ込ませたペーパータオルなどでふく) ・冷蔵庫が適切な温度域であるか表示パネルで確認をする。  内部の状況がよいか確認。 ・食材を保管する前に、温度確認をする。(表示温度が10℃以下になっているか) 	消毒用アル コール ペーパータオル
作業中	検収後の食材を冷蔵保管す ↓ 温度確認・記録 ↓ 保管の食材を冷蔵庫から出	<ul style="list-style-type: none"> ・食材は専用容器に入れ保管する。(学校別・食材別)(ダンボールでは入れない) 食材の安定性の上からダンボールを使用したまま冷蔵庫へ保管する場合は、必ずビニール袋で必ずおおう。 ・冷蔵庫の温度確認及び記録をする。 	
作業後	学期に一度、 庫内の清掃 ↓ 乾燥・保管	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れはペーパータオル等で拭き取っておく。 ・内部、取手、扉は温湯でよく拭き、アルコール消毒する。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルなどでふく) ・棚は取り出し、洗剤で洗い、すすいで乾燥させる。 ・庫内は洗剤液で洗浄し、温湯で洗剤を拭き取る。 ・棚をセット後、よく乾燥させた後、アルコール消毒する。 (原則としてアルコールを染み込ませたペーパータオルなどでふく)  	ペーパータオル 消毒用アル コール 消毒用アル コール ペーパータオル
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・年1度は、表示温度と庫内温度の差がないか内部に温度計を入れて、確認する。 ・霜取りの時間設定を配慮しておく。(肉保管時間に霜取りにならないようにしておく) ・冷蔵庫表面の水滴防止するための、ヒータースイッチのONを確認しておく。 ・排水口、パイプ、扉パッキンなどは定期的に点検し、冷気もれがないようにし、黒かびは除く。 ・ファン部分のフィルターを学期ごと清掃する。  		
点検記録簿	(有) ・ 無 ・ 物資用冷凍冷蔵庫温度管理表(食品を出し入れする毎に温度を確認する。) 		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市久枝・城北学校給食共同調理場

機械名	食器自動供給装置、浸透槽付高圧洗浄機、食器洗浄機、食器自動整理装置									
メーカー名	日本調理機									
機種(品番)	浸透槽付高圧洗浄機DWD-MUSB型、食器自動供給装置、食器洗浄機DWD、食器自動整理装置PCW-2		使用する薬剤・用品等							
	作業工程	作業内容								
作業前	<p>バルブ操作・取り付け</p> <p>↓</p> <p>確認</p> <p>↓</p> <p>給湯</p> <p>↓</p> <p>バルブ・スイッチ操作</p> <p>↓</p> <p>確認・点検</p>	<table border="1"> <tr> <td>供給</td> <td>・コンプレッサースイッチON (エアを溜める)</td> <td>確認</td> </tr> <tr> <td>整理</td> <td>・接続 ・スイッチON ・スピードコントローラー調節</td> <td>確認</td> </tr> </table> <p>・給湯後、加熱により所定温度確保。</p> <p>・各操作後のランプ点灯の確認。</p> <p>・スプーン箸専用レーン受け準備。</p> <p>・所定のタンクに洗浄剤を投入する。</p>	供給	・コンプレッサースイッチON (エアを溜める)	確認	整理	・接続 ・スイッチON ・スピードコントローラー調節	確認	<p>・オーバーフロー兼排水パイプを所定の位置に取り付け</p> <p>・ポンプ吸込ストレーナー、各ストレーナーを所定の位置に取り付け</p> <p>・洗浄タンクノズルのセット</p> <p>・点検扉閉 各給湯バルブ開</p> <p>・食器洗浄機水位計の中心以上まで給湯後、給湯バルブ閉。</p> <p>・食器洗浄機 蒸気バルブ開。</p> <p>ヒータースイッチON。</p>	低発泡性洗浄剤
供給	・コンプレッサースイッチON (エアを溜める)	確認								
整理	・接続 ・スイッチON ・スピードコントローラー調節	確認								
作業中	<p>食器の洗浄</p> <p>↓</p> <p>スイッチ操作</p> <p>↓</p> <p>確認</p> <p>↓</p> <p>スプーン箸・かご等の洗浄</p> <p>↓</p> <p>確認・保管</p> <p>↓</p> <p>洗浄終了</p>	<p>・食器供給装置所定の位置に食器を下向きにセットする。(種類別2レーン) (積み上げガイドより高く積まない)(米飯に使用した食器は別水槽に下浸漬する)</p> <p>・各スイッチON。(セパレーター運転スイッチ、No.1、No.3スイッチON。起動スイッチON。)</p> <p>・各洗浄槽の温度確認(下記温度範囲内上限が望ましい)、コンパースピートのコントロール。 (1槽目45~50℃、2槽目60~65℃、3槽目65~70℃、4槽目70~75℃)</p> <p>・2枚重なり検出板でとまった食器は、必ず、専用バケツに入れる。(再洗浄)</p> <p>・下洗い後、数確認したスプーン箸を専用レーンアックに確実にかける。</p> <p>・食器かごは下洗い後専用レーンで流す。(お玉類は下洗い後食器かごに入れ流す)</p> <p>・整理装置で所定の枚数になれば取り、別台でお玉箸類セットし、保管庫へ収納。</p>		低発泡性洗浄剤						
作業後	<p>バルブ・スイッチ操作</p> <p>↓</p> <p>部品を取り外す</p> <p>↓</p> <p>清掃・洗浄</p> <p>↓</p> <p>点検・確認</p> <p>↓</p> <p>乾燥</p> <p>↓</p> <p>部品セット</p>	<p>・各スイッチOFF、コンプレッサー・圧力調整器トレン抜き。オートパネルの停止ボタンON。</p> <p>・浸漬槽洗浄機の高圧ポンプおよびコンベア停止。</p> <p>・仕上げすぎ給湯バルブ閉。蒸気バルブ閉、ヒータースイッチOFF</p> <p>・部品は取り外し、タンク排水、残菜ごみ等を取り除き掃除。</p> <p>(防水カーテン、ストレーナー、オーバーフロー兼排水パイプ、給水ストレーナー、洗浄ノズルパイプ、扉など)</p> <p>・本体表面は汚れをふき取る。部品は洗剤でていねいに洗う。(タワシ・スポンジ)</p> <p>・ノズルパイプ内部は、付属のブラシで掃除する。</p> <p>・タンク内の水位境界面や角は汚れが残りやすいので、ていねいに洗浄する。</p> <p>・各すすぎは十分に行う。機械は乾燥させる。目視による点検確認を行う。</p> <p>・部品を所定の場所にセットまたは仮置きする。</p>	<p>洗浄槽(タンク)内に湯が入っている内はポンプケースにごみが入るので、吸込ストレーナーは取らない。</p>	高級アルコール系洗剤 タワシ・スポンジ 洗浄ブラシ ペーパータオル						
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・異常がある場合は、取り付け・操作等点検確認後、電源を切り、報告、業者へ連絡する。 ・食器自動供給装置に故障やトラブルが多い。装置下の樹脂部分に日々の汚れが入り込んで黒く汚い。取り外し洗浄できない。 ・食器受け側は、食器の裏しか見えないので、洗浄できているか随時確認。(2枚重なりは洗浄できていない。) ・スプーン箸をレーンから落下させ回収する場所や方法は破損が多く、人も必要。食器受け側にスムーズになるように改善が必要。 ・ドライシステム調理場として、機械本体の洗浄方法を工夫する必要がある。 ・洗浄機間が狭いので、飛び出した機械部分で頭や体を打ったりする。 									
点検記録簿	有 ・ (無)									

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市久枝・城北学校給食共同調理場

機種名	食缶下洗装置、トレー自動供給装置、食缶類洗浄機、トレー自動整理装置		
メーカー名	日本調理機		
機種(品番)	食缶下洗装置PCW-2C、トレー自動供給装置CAP87F-2T・M、食缶類洗浄機CWX5-6FNU-M、トレー自動整理装置CAPU-2T・C		使用する薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<p>バルブ操作・取り付け</p> <p>↓</p> <p>確認</p> <p>↓</p> <p>給湯</p> <p>↓</p> <p>バルブ・スイッチ操作</p> <p>↓</p> <p>確認・点検</p>	<p>食缶下洗</p> <ul style="list-style-type: none"> ・排水バルブ閉 残菜ストレーナー 残菜ボックス の取り付け ・食缶洗浄機水位計の中心以上まで給湯後バルブ閉。 ・食缶洗浄機 蒸気バルブ開。ヒータースイッチON ・各操作後のランプ点灯の確認。 ・食缶下洗装置回転部にブラシをセット。 ・所定のタンクに洗浄剤を投入する。 <p>食缶洗浄機</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オーバーフロー兼排水パイプを所定の位置に取り付け ・ポンプ吸込ストレーナー、各ストレーナーを所定の位置に取り付け ・洗浄タンクノズルのセット ・点検扉閉 各給湯バルブ開 <p>トレー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・接続 ・スイッチ操作 	<p>低発泡性洗浄剤</p>
作業中	<p>食缶の下洗浄</p> <p>↓</p> <p>確認</p> <p>スイッチ操作</p> <p>↓</p> <p>食缶の洗浄</p> <p>↓</p> <p>盆・蓋類の洗浄</p> <p>↓</p> <p>確認・保管</p> <p>↓</p> <p>洗浄終了</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食缶パット内をホース水ですすぎ、荒ゴミを落とし、入り口ガイドに当てる。 ・ブラシ駆動セレクトスイッチON。 米飯食缶等へりの部分の洗浄ができていないか確認。 ・食缶を乗せた時のみフットスイッチを押し、食缶取手を持ち下向きに押さえる。 ・回転ブラシ、回転ノズルの停止確認後、食缶洗浄機に移す。 ・各洗浄槽の温度確認、運転スイッチON、コンベアスイッチON、コンベアスピードのコントロール。 ・食缶を下向きでコンベアに流す。受け側で汚れが落ちたか目視確認。食缶数確認。 ・トレー供給装置に盆を下向きに乗せる。一枚一枚落ちているか確認。 ・トレー整理装置で所定の枚数になれば取り、別台で水切り後保管庫へ収納。 ・トレー供給装置のセットを解除し、蓋を流す。洗浄できたか確認。枚数確認。 	<p>低発泡性洗浄剤</p>
作業後	<p>バルブ・スイッチ操作</p> <p>↓</p> <p>部品を取り外す</p> <p>↓</p> <p>清掃・洗浄</p> <p>↓</p> <p>点検・確認</p> <p>↓</p> <p>乾燥</p> <p>↓</p> <p>部品セット</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・各スイッチOFF、コンプレッサー・圧力調整機トロン抜き。 ・食缶洗浄機の高圧ポンプおよびコンベア停止。ヒータースイッチOFF。 ・部品は取り外し、残菜・ごみ等を取り除き掃除。 (防水カーテン、ストレーナー、オーバーフロー兼排水パイプ、給水ストレーナー、洗浄ノズルパイプ、扉など) ・本体表面は汚れをふき取る。部品は洗剤でていねいに洗う。(タワシ・スポンジ) ・ノズルパイプ内部は、付属のブラシで掃除する。 ・タンク内の水位境界面や角は汚れが残りやすいので、ていねいに洗浄する。 ・各すすぎは十分に行う。機械は乾燥させる。 ・目視による点検確認を行う。 ・部品を所定の場所にセットまたは仮置きする。 	<p>高級アルコール系洗剤</p> <p>タワシ・スポンジ</p> <p>洗浄ブラシ</p> <p>ペーパータオル</p>
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・異常がある場合は、取り付け・操作等点検確認後、電源を切り、報告、業者へ連絡する。 ・トレー自動供給装置に故障やトラブルが多い。 ・トレー受け側は、盆の裏しか見えないので、洗浄できているか随時確認。 ・食缶下洗装置部分が洗浄中、残菜ごみ等が飛散して汚くなり、使用方法に配慮が必要である。 ・ドライシステム調理場として、機械本体の洗浄方法を工夫する必要がある。 		
点検記録簿	<p>有 ・ (無)</p>		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	回転釜(蒸気)		
メーカー名			
機種(品番)			
	使用する薬剤・用品等		
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">点検・確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">アルコール消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・虫や埃、タワシ等異物がついていないか確認する。 ・ネジのゆるみやはずれがないか、蒸気もれがないか確認する。 ・釜、ふた、取っ手、バルブ、水道の蛇口とホース等をアルコールを噴霧して消毒する。 ・和え物専用釜は、内部をアルコールをしみこませたペーパータオルで拭く。 (ペーパータオルの繊維が残らないように注意する。) ・蓋を閉めておく。   <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 5px;">ねじ周りは丁寧にアルコール消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 5px;">バルブは丁寧にアルコール消毒をする。</div>	消毒用アルコール ペーパータオル ドライロール
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">蒸気バルブを開ける</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">調理</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">蒸気バルブを閉める</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・2度目に釜を使う時は、次の手順で洗浄する。 水で大きな汚れを落とす⇒たわしとスポンジで洗う(洗剤・金たわしは使わない) ⇒水で流す⇒湯で流す⇒釜を起こし熱を加え乾かす⇒点検・確認 ・異物がないか点検・確認する。 ・蒸気を抜き、蒸気バルブを閉めたか確認する。 	スポンジ たわし
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">乾燥</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">点検・確認</div>	<p>水で大きな汚れを落とす</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>洗剤で洗う(たわし、スポンジを使用する。特に、取っ手の裏のネジ周りは注意して洗う。)</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>水で流す</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>お湯で流す</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>バルブを開けて、釜を乾かす(蒸気を抜き、蒸気バルブを閉めたか確認する。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ねじのゆるみやはずれ、異物の付着の有無がないか、点検、確認する。 ・再度、釜を洗浄した人とは別の人が確認する。 ・釜の蓋を閉める。 	高級アルコール洗剤 スポンジ たわし
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・ねじ付近は異物がつきやすいので、洗い方に注意し、使用前後は点検・確認する。 ・釜周辺の照度は適切な明るさが確保できているか確認する。 ・釜の底に排水溝があるところは、汚れが残しやすいので注意して洗う。 		
点検記録簿	有 ・ (無)		

機器管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市全学校給食共同調理場

機械名	回転釜(ガス)		
メーカー名			
機種(品番)			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品等
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-bottom: 5px;">点検・確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 10px;">アルコール消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・虫や埃、タワシ等異物がついていないか確認する。 ・ネジのゆるみやはずれがないか、コックが閉じているか確認する。 ・釜、ふた、取っ手、水道の蛇口とホース等をアルコールを噴霧して消毒する。 ・和え物専用釜は、内部をアルコールをしみこませたペーパータオルで拭く。 (ペーパータオルの繊維が残らないように注意する。) ・釜は丁寧にアルコール消毒をする。 ・蓋を閉めておく。 ねじ ・ねじ周りは丁寧にアルコール消毒をする。 	消毒用アルコール ペーパータオル ドライロール
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-bottom: 5px;">コックを開ける</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 10px;">調理</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 10px;">コックを閉める</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・調理前にストッパーがかかっているか確認する。 ・2度目に釜を使う時は、次の手順で洗浄する。 水で大きな汚れを落とす⇒たわしとスポンジで洗う(洗剤・金たわしは使わない) ⇒水で流す⇒湯で流す⇒釜を起し熱を加え乾かす⇒点検・確認 ・異物がないか点検・確認する。 ・コックを閉めたか確認する。 	スポンジ たわし
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-bottom: 5px;">洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 10px;">乾燥</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 10px;">点検・確認</div>	<p>水で大きな汚れを落とす</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>洗剤で洗う(たわし、スポンジを使用する。特に、取っ手の裏のネジ周りは注意して洗う。)</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>水で流す</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>お湯で流す</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>コックを開け、点火し、釜を乾かす(乾燥後は、コックを閉めたか確認する。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ねじのゆるみやはずれ、異物の付着の有無がないか、点検・確認する。 ・再度、釜を洗浄した人とは別の人が確認する。 ・釜の蓋を閉める。 	高級アルコール洗剤 スポンジ たわし
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・ねじ付近は異物がつきやすいので、洗い方に注意し、使用前後は点検・確認する。 ・釜周辺の照度は適切な明るさが確保できているか確認する。 ・コックに触れた後は、必ず手指の洗浄・消毒をする。 		
点検記録簿	有 <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/>		