

松山市 学校給食衛生管理マニュアル



平成22年11月

松山市教育委員会

松山市学校給食衛生管理マニュアル

衛生管理履歴		料理解釋		発生原因		防止措置		取立名		重要管理点		管理基準		モニタリング方法		改善措置方法		検証方法		記録文書名		備考	
工程	危害の発生原因	危害の要因	発生原因物質	料理解釋	発生原因	防止措置	取立名	重要管理点	管理基準	モニタリング方法	改善措置方法	検証方法	記録文書名	備考									
食品の受入 (検収)	生物・化学・物理	原材料の管理不良 不適切な温度・時間による保管 原材料の品質管理不良	受入れ時の検査 食品衛生試験適合報告書の確認 作業教育の徹底	PP	I 受入マニュアル厳守	検収表の記録確認 食品カードでの確認 食品衛生管理表での確認 食品測定	返品・交換 市給食会への報告 業者へ注意	検収表 連絡記録簿															
食品の受入 (原材料保管・採取)	生物	保管温度管理不良 原材料の不適切な取扱い 保存容器の管理不良	保管温度管理の確認 作業教育の徹底 専用容器での保管	PP	II 保存食処理マニュアル厳守 -20℃以下で2週間保存 専用の容器や場所での保管	冷凍庫の温度確認 原材料保存の記録	作業の再教育	保存食日誌 保存記録簿	保存食専用冷凍庫														
食品の受入 (水質検査)	生物・化学・物理	浄水場の処理不良 残留塩素不足・過剰 水道管や受水槽の不具合	旨能検査 残留塩素濃度測定	PP	III 水質管理マニュアル厳守 残留塩素0.1mg/L以上	DPD法検査 頻度・作業前(作業中)作業後	加熱調理に切り換 市給食会へ報告し 原因特定処置	日常点検表 簡易専用水道管理点 検記録表	日常点検表 簡易専用水道管理点 検記録表	0.1mg/L以下の場合、再検査を要しない。 過の場合、水1Lを採取し、保存する。 不適の場合、給食を中止し、改善措置 を講じる。													
食品の保管 (総括)	生物・化学・物理	保管温度管理不良 原材料の衛生管理不良 原材料の不適切な取扱い 機器・器具の管理不良	保管温度確認 作業教育の徹底 専用機器・器具の確保	CCP2	I 保管マニュアル厳守 VII 適正作業厳守 専用の容器や場所での保管	食品衛生管理表での確認 冷凍庫・冷凍庫の温度確認 温度・湿度確認	返品・交換・廃棄 市給食会へ報告 業者へ注意 作業の再教育	検収表 日常点検表															
下処理 (総括)	生物・化学・物理	保管温度管理不良 機器・器具の洗浄消毒不良 原材料の洗浄不足 飛沫 原材料の不適切な取扱い 機器・器具の管理不良 原材料の品質管理不良	保管温度の確認 専用機器・器具の確保 作業教育の徹底 タイムスケジュールと作業動線の工夫 専用機器・器具の点検	PP	適正作業 タイムスケジュール 作業動線 専用の容器や場所での作業	保管状況の確認 タイムスケジュールと作業 作業動線の確認 機器の点検 目視	返品・交換・廃棄 市給食会へ報告 業者へ注意 再洗浄 作業の再教育	検収表 タイムスケジュール表 作業動線表 点検記録簿															
切裁 (総括)	生物・物理	前作業での処理不良 機器・器具の洗浄消毒不良 原材料の不適切な取扱い 飛沫 機器・器具の管理不良	作業教育の徹底 作業動線の確認 専用機器・器具の確保 専用機器・器具の点検	PP	IV 機器管理マニュアル厳守 適正作業 作業動線	目視 タイムスケジュールと作業 動線の確認 機器の点検表	前作業のやり直し 作業の再教育 金属異物混入食品 の廃棄	タイムスケジュール表 作業動線表 点検記録簿															
調理 (保存食採取)	生物・物理	保管温度管理不良 機器・器具の洗浄消毒不良 飛沫 作業による不適切な取扱い 機器・器具の管理不良	保管温度の確認 専用機器・器具の確保 作業教育の徹底 タイムスケジュールと作業動線の工夫 専用機器・器具の点検	PP	II 保存食処理マニュアル厳守 適正作業 学校別・器別・50g以上採取し、 密封して-20℃以下で2週間 保存。 タイムスケジュール 作業動線 専用の容器や場所での保管	保管状況・温度の確認 タイムスケジュールと作業 動線の確認 機器管理マニュアル 目視	作業の再教育	保存食日誌 タイムスケジュール表 作業動線表 日常点検表 点検記録簿															
配付 (総括)	生物・物理	前作業での処理不良 器具の洗浄消毒不良 調理済食品の不適切な取扱い 作業による不適切な取扱い 飛沫 器具の管理不良	作業教育の徹底 専用器具の確保 タイムスケジュールと作業動線の工夫 専用器具の点検	CCP2	V 配付マニュアル厳守 適正作業 タイムスケジュール 作業動線 使用前後の確認	目視 タイムスケジュールと作業 動線の確認 目視	前作業のやり直し 作業の再教育	タイムスケジュール 作業動線	保存食日誌 タイムスケジュール表 作業動線表														

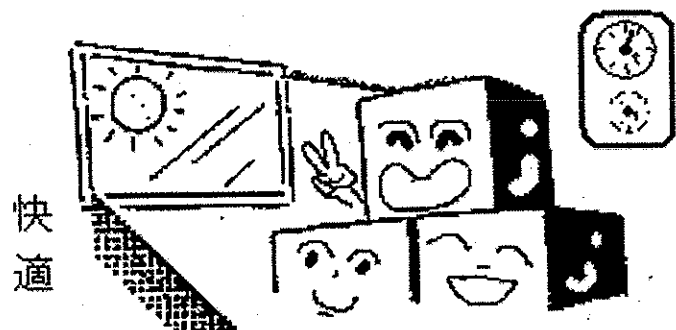
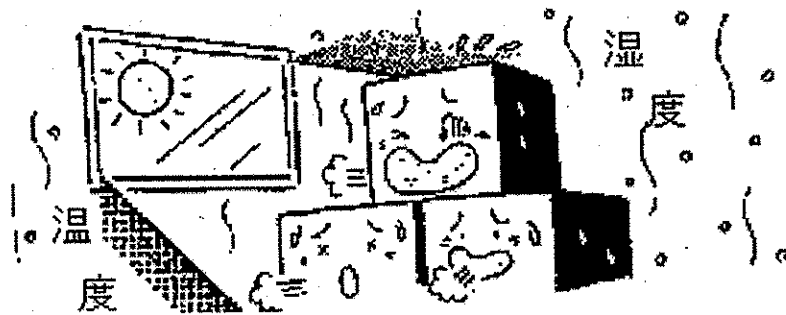
松山市 学校給食衛生管理マニュアル

目 次

- I 受入保管マニュアル
- II 保存食採取マニュアル
- III 水質管理マニュアル
- IV 機器管理マニュアル
- V 配缶マニュアル
- VI その他 マニュアル編
 - ※ 配送等のマニュアル
 - ※ 器具管理マニュアル
 - ※ 健康管理マニュアル
 - ※ 手洗いマニュアル
 - ※ 薬品管理マニュアル
 - ※ 清掃マニュアル
 - ※ 調理室受け渡し室(施設)管理マニュアル
 - ※ 廃棄物管理マニュアル
 - ※ そ族・昆虫駆除管理マニュアル
 - ※ その他 資料編
- VII 適正作業マニュアル編(作業工程)
 - ※ 下処理切裁時の取り扱い
 - ※ 調理
- 参照 細菌性食中毒の知識
- 参照 細菌性食中毒の種類

松山市 学校給食衛生管理マニュアル

I 受入保管マニュアル編



「清潔」と「衛生的」の意義

「清潔」とは、科学的な概念ではなく、むしろ感覚的なものであり、逆に、「衛生的」とは、科学的な概念であり、両者は本質的に異なるものである。

しかし、通常、両者は相伴うことが多く、「清潔」は「衛生的」の前提であり基礎であるといえる。

そこで、食品等の取り扱いは、前者「清潔」と後者「衛生的」の両者を充足するよう努めなければならない。

「早わかり食品衛生法<食品衛生法逐次解説>」

(厚生労働省環境衛生局食品衛生課法令研究会編、(社)日本食品衛生協会発行)

「清潔」であること「衛生的」であることの判定

食品衛生行政が科学的根拠に立脚した行政であることや、HACCPシステムの導入をはじめとした自主衛生管理の実施推進により、「清潔」・「衛生的」であることの判定は、客観的根拠により明らかにする。

例えば、従業員の服装や手指洗浄消毒の点検結果、作業マニュアルの点検結果、落下細菌や拭き取り検査結果の記録等をもって証明する。

食品衛生法とは・・・

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規則その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律。

「学校給食衛生管理の基準」とは・・・

学校保健法の趣旨を踏まえ、学校給食における衛生管理の徹底を図るための重要事項について示したもの。

平成 9年4月 1日 制定
平成15年3月31日一部改訂
平成17年3月31日一部改訂

「学校保健法」・・・この法律は、学校における保健管理及び安全管理に関し必要な事項を定め、児童、生徒、学生及び幼児並びに職員の健康の保持増進を図り、もって学校教育の円滑な実施とその成果の確保に資することを目的とする。(第一章総則 目的)
昭和33・4・10・法律 56号改正 有

「学校環境衛生の基準」・・・この基準は、学校保健法(昭和33年法律第56号)に基づく環境衛生検査、事後措置及び日常における環境衛生管理等を適切に行い、学校環境衛生の維持・改善を図ることを目的とする。

平成15年4月の「学校給食衛生基準の一部改定について（通知）」に合わせ、松山市学校給食衛生管理マニュアルの表記や語句を統一するようにした。

例：食材→食品：床面から60cm以上の高さの置台の上に置く。 など

食品と原材料、調理済み食品について

1. 食品、

食品衛生法 第1章 総則〔定義〕第2条

食品衛生法で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法に規定する

医薬品及び医薬部外品は、これを含まない。

広辞苑

食品：人が日常的に食物として摂取する物の総称。飲食物。食料品。

2. 原材料

厚生省：県保健所「大量調理施設の衛生管理」中に、「原材料の納入に際しては、缶詰、乾物調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については、一回で使いきる量を調理当日仕入れるようにすること。」と記載があるように、調味料を含むすべての食材料をさす。

広辞苑

原材料：生産の資材になる物。原料。

3. 調理済み食品

厚生省：県保健所「大量調理施設の衛生管理」中に、原材料と対比させ、調理済み食品とある。

加熱調理後の食品および非加熱調理食品をさし、調理後の食品とも記述。

文部科学省：「学校給食衛生基準の一部改定について（通知）」 X 検食・保存食等 2 保存食等の保存期間及び保存方法 アに、原材料と対比させ、調理済み食品とある。

冷蔵と冷凍について

1. 冷蔵保存：冷蔵とは、食品などの腐敗を防ぐため低温で貯蔵すること。

：冷蔵保存とは0℃以上、10℃以下の低温で保存する方法

2. 冷凍保存：冷凍とは食品・輸血液などを新鮮に保存するため人為的に凍結させること。

：食品の冷凍には本来-40℃以下で急速冷凍することが必要である。

：一般的には冷凍保存は-15℃で行う。大量調理での原材料と調理済み食品の保存は-20℃以下で行う。

広辞苑

常温：①常に一定した温度。②1年中の平均温度。平常の温度。

食品の保存温度 食品衛生関連 冊子

室温：15℃～20℃ 一般に室温といわれる温度帯は15℃～20℃である。

衛生管理マニュアル（受入保管マニュアル） 常温品

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
受入	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80px; margin: 0 auto;">納入</div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 80px; margin: 0 auto;">検収</div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">↓</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車 ・納入場所 (床面から60cm以上の高さの検収台・計量器を用意する) ・納品時間、納入業者名、品名、製造年月日、数量、品質、鮮度、包装容器等の状況、異物の有無、賞味期限、表示、産地等を確認する。 ・衛生的な取り扱い ・保存食採取マニュアルに基づいて、適切な取り扱いを行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・保冷車の庫内温度は適切か、内部は清潔か。 ・物資が適切な場所に置かれているか。 (床面から60cm以上の高さの検収台・計量器を用意する) ・検収表の確認、記録 (食品以外のものが混載されていないか) 食品カード等を参考にして、汚染状況を十分確認する。 ・納品時間は守られているか。 (午前)7:30~8:30までに納品 (午後)13:00~16:00までに納品 ・納入業者は <ul style="list-style-type: none"> ○ 衛生的な服装であるか。 ○ 履き物を履き替えているか。 ○ 手指を正しく洗浄しているか。 ○ 検収時に下処理室に立ち入らない。
保管	<p>ダンボールを開封し、ビニール袋又は専用容器に移し替え食品庫で保管。</p> <p>・先入れ先出しを励行する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール及び容器からの二次汚染 ・食品による相互汚染 ・二次汚染、誤使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・業者搬入時のダンボール及び容器は汚れていたり、細菌に汚染されていることが考えられる。 (土・カビ・ゴキブリ等) ・ダンボール箱や業者搬入ケースを触った手で食品を触らない。 ・食品は区別して専用の容器で保管する。 ・食品以外の物を置かない。 (床面から60cm以上の高さの置台を使用する) ・整理、整頓をする。 ・食品庫内温度、湿度の記録 ※調理前(AM7:30~8:00頃) ※換気、除湿に注意して温度25℃以下、湿度80%以下に保つことが望ましい。 ・防そ、防虫を行う。
その他	<p>トラブルがあれば、立会者が運営管理者・衛生管理者に連絡する。返品・交換が生じた場合、運営管理者・衛生管理者は、松山市学校給食会に連絡する。</p> <p>食品衛生上、問題がある場合は、松山市学校給食会より関係施設(全調理場)に連絡を入れる。</p> <p>食品庫の清掃・消毒。十分清掃した後、塩素又はアルコールにより消毒をする。</p>		
点検記録簿	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	検収表	

衛生管理マニュアル（受入保管マニュアル） 冷蔵品

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
受入	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">納入</div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">検収</div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">↓</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車（保冷車） ・納入場所 （床面から60cm以上の高さの検収台・計量器を用意する） ・納品時間、納入業者名、品名、製造年月日、数量、品質、鮮度、包装容器等の状況、品温異物の有無、賞味期限、表示、産地等を確認する。 ・衛生的な取り扱い 	<ul style="list-style-type: none"> ・保冷車の庫内温度は適切か、内部は清潔か。 ・物資が適切な場所に置かれているか。 （床面から60cm以上の高さの検収台・計量器を用意する） ・検収表の確認、記録 食品カード等を参考にして、汚染状況を十分確認する。 ・納品時間は守られているか。 （午前）7:30～8:30までに納品 ※当日製造の食品については、この限りではない。 （例）豆腐・めん類など・・・。 （午後）13:00～16:00までに納品 ・納入業者は <ul style="list-style-type: none"> ○ 衛生的な服装であるか。 ○ 履き物を履き替えているか。 ○ 手指を正しく洗浄しているか。 ○ 検収時に下処理室に立ち入らない。
保管	ダンボール等を開封し、ビニール袋又は専用容器に移し替え、冷蔵庫（冷蔵室）で保管。	<ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール及び容器からの二次汚染 ・食品による相互汚染 ・冷蔵庫 庫内温度 10℃以下 （保存基準参照） 	<ul style="list-style-type: none"> ・業者搬入時のダンボール及び容器は汚れていたり、細菌に汚染されていることが考えられる。 （土・カビ・ゴキブリ等） ・ダンボール箱や業者搬入ケースを触った手で食品を触らない。 （注）ダンボールごと冷蔵庫に入れる場合は、ビニール袋に入れてから冷蔵庫に入れる。 ・食品は区別して保管する。 ・庫内温度の記録 ※調理前（AM7:30～8:00頃） ※調理作業終了後（PM12:00～13:00頃） ・適正温度を保つため食品の間隔を十分とる。
その他	<p>トラブルがあれば、立会者が運営管理者・衛生管理者に連絡する。返品・交換が生じた場合、運営管理者・衛生管理者は、松山市学校給食会に連絡する。食品衛生上、問題がある場合は、松山市学校給食会より関係施設（全調理場）に連絡を入れる。</p> <p>冷蔵品（乳製品、肉および加工品、うずら卵水煮、塩蔵品、水煮パック製品等）</p> <p>冷蔵庫の清掃・消毒。十分清掃した後、塩素又はアルコールにより消毒をする。</p>		
点検記録簿	<div style="display: flex; align-items: center; gap: 20px;"> 有 無 </div>	検収表	

衛生管理マニュアル（受入保管マニュアル） 冷凍食品

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
受入		<ul style="list-style-type: none"> ・配送車 ・納入場所 (床面から60cm以上の高さの検収台・計量器を用意する) ・納品時間、納入業者名、品名、製造年月日、数量、品質、鮮度、包装容器等の状況、品温異物の有無、賞味期限、表示、産地等を確認する。 ・衛生的な取り扱い 	<ul style="list-style-type: none"> ・保冷車の庫内温度は適切か、内部は清潔か。 ・物資が適切な場所に置かれているか。 (床面から60cm以上の高さの検収台・計量器を用意する) ・検収表の確認、記録 食品カード等を参考にして、汚染状況を十分確認する。 ・納品時間は守られているか。 7:30～8:30までに納品 ・納入業者は <ul style="list-style-type: none"> 衛生的な服装であるか。 履き物を履き替えているか。 手指を正しく洗浄しているか。 検収時に下処理室に立ち入らない。
保管	<p>ダンボール等を開封し、ビニール袋又は専用容器に移し替え、冷凍庫または冷蔵庫(室)で保管。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール及び容器からの二次汚染 ・食品による相互汚染 ・冷蔵庫 庫内温度 5℃以下 ・冷凍庫 庫内温度 -15℃以下 	<ul style="list-style-type: none"> ・業者搬入時のダンボール及び容器は汚れていたり、細菌に汚染されていることが考えられる。 (土・カビ・ゴキブリ等) ・ダンボール箱や業者搬入ケースを触った手で食品を触らない。 ・食品は区別して保管する。 ・庫内温度の記録(冷蔵室または冷凍庫) ※調理前(AM7:30～8:00頃) ※調理作業終了後(PM12:00～13:00頃) ・適正温度を保つため食品の間隔を十分とる。
その他	<p>トラブルがあれば、立会者が運営管理者・衛生管理者に連絡する。返品・交換が生じた場合、運営管理者・衛生管理者は、松山市学校給食会に連絡する。食品衛生上、問題がある場合は、松山市学校給食会より関係施設(全調理場)に連絡を入れる。 冷蔵室の清掃・消毒。十分清掃した後、塩素又はアルコールにより消毒をする。 (冷凍保管の場合、冷凍庫の定期的清掃消毒。)</p>		
点検記録簿	<p>① 有 ・ 無 検収表</p>		

衛生管理マニュアル（受入保管マニュアル）受け渡し室

(パン)

	作業手順	点検項目	衛生管理ポイント
受入	<p>納入</p> <p>↓</p> <p>検収</p> <p>↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車 ・納品場所 (床面から60cm以上の高さの置台を) ・品質、数量、納品時刻 ・衛生的な取り扱い 	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車の内部は清潔か。 ・物資が適切な場所に置かれているか。 (床面から60cm以上の高さの置台を用意する。) ・検収表の確認、記録 (食品以外のものが混載されていないか。) 食品カード等を参考にして鮮度、品質 汚染状況も十分確認する。 ・配達記録簿(兼施錠確認簿)の記入 ・納入業者は <ul style="list-style-type: none"> 衛生的な服装であるか。 履き物を履き替えているか。 手指を正しく洗浄しているか。
その他	<p>空容器の保管・回収は適切に行われているか。</p> <p>トラブルがあれば、各校の立会者が管理職及び給食主任に連絡する。</p> <p>給食主任が県給食会に連絡と共に、調理場に報告する。</p> <p>食品衛生上、問題がある場合は、関係施設に連絡を入れる。(学校と調理場で協議の上、基本的には、学校側が連絡 * 有の場合、下記に記録簿名記載(別紙添付)</p>		
点検記録簿	<p>配送校用 配達記録簿(兼 錠確認簿) 検収表</p> <p>① 有 ・ 無</p>		

記入例

検収表

松山 小・中学校・共同調理場 検収者 松山 花子 搬入業者 ○○乳業
 検収日時 3月3日 7時45分 配達者 牛乳 太郎

納入業者の記入欄						検収者の記入欄						
食品名	使用年月日	規格・荷姿	個数	期限表示	生産地(原産地)	製造・加工業者名 (加工場)	品質	鮮度	包装	異物	品温	不良時の措置
牛乳	9月1日	200MLパック	550	年月日	松山市内 愛媛県内 その他	国内 国外△△△△△乳業松山工場	良・不	良・不	良・不	良・不	℃	
				年月日	松山市内・愛媛県内 その他	国内 国外	良・不	良・不	良・不	良・不	℃	
				年月日	松山市内・愛媛県内 その他	国内 国外	良・不	良・不	良・不	良・不	℃	
				年月日	松山市内・愛媛県内 その他	国内 国外	良・不	良・不	良・不	良・不	℃	

納入業者記入欄は、納入業者が商品と一
緒に記入して持参しますので、きちんと記
入されているか確認してください。

検収者指名、検収日時、検収者記入欄の各項
目について確認して記入して下さい。

© 興居島共同調理場(中島地区各調理場)への物資は船積み日時を記入(日 時 分)

衛生管理マニュアル（受入保管マニュアル） 受け渡し室

（牛乳・果汁・デザート・その他）

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
受入	<pre> graph TD A[納入] --> B[検収] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車 ・納入場所 (床面から60cm以上の高さの検収台を用意す) ・納品時間、納入業者名、品名、製造年月日、数量、品質、鮮度、包装容器等の状況、品温異物の有無、賞味期限、表示、産地等を確認する。 ・衛生的な取り扱い 	<ul style="list-style-type: none"> ・保冷車の庫内温度は適切か、内部は清潔か。 ・物資が適切な場所に置かれているか。 (床面から60cm以上の高さの検収台を用意する) ・検収表の確認、記録 ・冷凍冷蔵品は必ず品温を測定する。 ・配達記録簿(兼 施錠確認簿)の記入 ・納入業者は <ul style="list-style-type: none"> 衛生的な服装であるか。 履き物を履き替えているか。 手指を正しく洗浄しているか。
保管	主に 冷蔵 保管	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳冷蔵庫 庫内温度 10℃以下 ・果汁および一般冷蔵庫 庫内温度 10℃以下 	<ul style="list-style-type: none"> ・ダンボール箱や業者搬入ケースは汚れていたり、細菌に汚染されていることが考えられる。 (土・カビ・ゴキブリ等) ・冷蔵庫の庫内温度及び設定温度の確認。 (表示温度と庫内温度の差がないか、定期的に内部に温度計を入れて、確認する)
その他	<p>空容器の保管・回収は適切に行われているか。</p> <p>①牛乳、果汁でトラブルがあれば、給食主任が各業者に連絡するとともに、調理場に報告する。 場合によっては学校から県給食会に連絡する。</p> <p>②デザートなど学校直送の副食添加物でトラブルがあれば、各校の立会者が管理職及び給食主任に連絡し、給食主任が調理場に連絡する。返品、交換が生じた場合は、調理場の運営管理者・衛生管理者が、松山市学校給食会に連絡する。</p> <p>食品衛生上、問題がある場合は、関係施設に連絡を入れる。(学校と調理場で協議の上、対処する。)</p> <p>冷蔵庫の清掃・消毒を確実に行う。果汁用冷蔵庫は温度管理と施錠を確実にを行う。</p>		
点検記録簿	<p>(有) ・ 無</p>	<p>* 有の場合、下記に記録簿名記載(別紙添付)</p> <p>配送校用 配達記録簿(兼 施錠確認簿) 検収表</p>	

配達記録簿

松山市立 小・中 学校

平成 年度

月 日	時刻	品 名	業者名 調理場職員名	車両の 種 類	手洗い	服装は衛生的 である	専用のはきもの に はきかえた	開けた時刻 開 け た 人	閉めた時刻 閉 め た 人	開 閉 場 所
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ある ない	はい いいえ	: ()	: ()	

開閉は必ず学校教職員あるいは調理場職員が行い、記載すること。

モニタリング方法:食品カード(例)

食 品 カ ー ド

食品コード	10-001-1-	食品名	うずら卵水煮(冷蔵)		登録日	2001/08/16
温度		文部科学省			厚生労働省	
	納品時	10℃以下				
	保管時	10℃以下				
管理状態	冷蔵	納品日	前日まで	加工・産地	国内産	
賞味期限	~					
認定証	J					
旬				クリーム		
危害原因物質	サルモネラ 硬質物質		軟質物質			
給食会規格	1袋(60個入)					
納品時の条件	品温が10℃以下に保たれている 表示がきちんと明記されている JASマークがついている 包装が破れていない					
検取時のポイント	殻及び内皮が完全に除去されている きずがない 気室が小さい 液が濁っていない					
保存方法						
備考						

食 品 群 別 衛 生 管 理 一 覽 表

鶏鳥肉類

食品コード	食品名(略称)	メーカー名	納品温度	保管温度	管理状態	旬	クレーム情報	産地	認定書	賞味期限	納品	備考
09-001-1-	牛肉かた		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		2日	当日	大腸菌群の陽性率が高い
09-001-2-	牛肉かた 手切り		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		2日	当日	大腸菌群の陽性率が高い
09-002-1-	牛肉もも		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		2日	当日	大腸菌群の陽性率が高い
09-002-2-	牛肉もも 手切り		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		2日	当日	大腸菌群の陽性率が高い
09-002-3-	牛肉もも 角切り		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		2日	当日	大腸菌群の陽性率が高い
09-002-4-	牛肉もも ミンチ		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		2日	当日	大腸菌群の陽性率が高い
09-003--	牛肉かた ミンチ		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		2日	当日	大腸菌群の陽性率が高い
09-004--	牛肉レバー		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		2日	当日	大腸菌群の陽性率が高い
09-004-1-	牛肉すじ肉		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		2日	当日	大腸菌群の陽性率が高い
09-005--	手羽元		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-006--	手羽先(キューリッパ)		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-007-1-	若鶏むね		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-007-2-	若鶏むね 手切り		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-007-2-1	若鶏むね (10g大)		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-007-2-2	若鶏むね (15g大)		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-007-3-	若鶏むね ミンチ		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-008-1-	若鶏むね皮なし		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-008-2-	若鶏むね皮なし 手切り		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-008-2-1	若鶏むね皮なし (10g大)		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-008-2-2	若鶏むね皮なし (15g大)		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-008-3-	若鶏むね皮なし ミンチ		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-008-4-	若鶏もも		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-008-5-	若鶏もも 手切り		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-008-5-1	若鶏もも (10g大)		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い
09-008-5-2	若鶏もも (15g大)		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		当日	当日	大腸菌群、サルモネラ菌陽性率が高い

検 収 表

小・中学校・共同調理場

搬入業者

検収日時 _____ 月 _____ 日 _____ 時 _____ 分

検 収 者

配 達 者

納 入 業 者 の 記 入 欄										検 収 者 の 記 入 欄						
食 品 名	使 用 年 月 日	規 格 ・ 荷 姿	個 数 重 量	ロ ッ ト	期 限 表 示	生 産 地 (原 産 地)		製 造 ・ 加 工 業 者 名 (加 工 場)		品 質	鮮 度	包 装	異 物	異 臭	品 温	不 良 時 の 措 置
						松 山 市 内 ・ 愛 媛 県 内 そ の 他	国 内 国 外	松 山 市 内 ・ 愛 媛 県 内 そ の 他	国 内 国 外							
	月 日				年 月 日	松 山 市 内 ・ 愛 媛 県 内 そ の 他	国 内 国 外			良 ・ 不	良 ・ 不	良 ・ 不	無 ・ 有	無 ・ 有	℃	
	月 日				年 月 日	松 山 市 内 ・ 愛 媛 県 内 そ の 他	国 内 国 外			良 ・ 不	良 ・ 不	良 ・ 不	無 ・ 有	無 ・ 有	℃	
	月 日				年 月 日	松 山 市 内 ・ 愛 媛 県 内 そ の 他	国 内 国 外			良 ・ 不	良 ・ 不	良 ・ 不	無 ・ 有	無 ・ 有	℃	
	月 日				年 月 日	松 山 市 内 ・ 愛 媛 県 内 そ の 他	国 内 国 外			良 ・ 不	良 ・ 不	良 ・ 不	無 ・ 有	無 ・ 有	℃	
	月 日				年 月 日	松 山 市 内 ・ 愛 媛 県 内 そ の 他	国 内 国 外			良 ・ 不	良 ・ 不	良 ・ 不	無 ・ 有	無 ・ 有	℃	
	月 日				年 月 日	松 山 市 内 ・ 愛 媛 県 内 そ の 他	国 内 国 外			良 ・ 不	良 ・ 不	良 ・ 不	無 ・ 有	無 ・ 有	℃	
	月 日				年 月 日	松 山 市 内 ・ 愛 媛 県 内 そ の 他	国 内 国 外			良 ・ 不	良 ・ 不	良 ・ 不	無 ・ 有	無 ・ 有	℃	
	月 日				年 月 日	松 山 市 内 ・ 愛 媛 県 内 そ の 他	国 内 国 外			良 ・ 不	良 ・ 不	良 ・ 不	無 ・ 有	無 ・ 有	℃	
	月 日				年 月 日	松 山 市 内 ・ 愛 媛 県 内 そ の 他	国 内 国 外			良 ・ 不	良 ・ 不	良 ・ 不	無 ・ 有	無 ・ 有	℃	

© 興居島共同調理場（中島地区各調理場）への物資は船積み日時を記入（日 時 分）※ 同じ加工品でもロットが違えば、ロットごとに欄を変えて記入してください。

検 収 表 (精肉業者用)

小・中学校・共同調理場

搬入業者

検収日時

月 日 時 分

検 収 者

配 達 者

納 入 業 者 の 記 入 欄										検 収 者 の 記 入 欄								
食 品 名	規 格 ・ 荷 姿	重 量	生 産 県 名 (生 肉) <small>原料の産地 (加工品)</small>	と 畜 場 所 (生 肉) <small>製造加工業者名 (加工品)</small>	個 体 識 別 番 号 (牛 肉)	と 海 年 月 日 (牛 肉)	期 限 表 示	ロ ッ ト	加 工 処 理 年 月 日	加 工 時 の 室 温	保 管 温 度	品 質	鮮 度	包 装	異 物	異 臭	品 温	不 良 時 の 措置
		k								℃	℃	良・不良	不良・不	無・有	無・有	無・有	℃	
		k								℃	℃	良・不良	不良・不	無・有	無・有	無・有	℃	
		k								℃	℃	良・不良	不良・不	無・有	無・有	無・有	℃	
		k								℃	℃	良・不良	不良・不	無・有	無・有	無・有	℃	
		k								℃	℃	良・不良	不良・不	無・有	無・有	無・有	℃	
		k								℃	℃	良・不良	不良・不	無・有	無・有	無・有	℃	
		k								℃	℃	良・不良	不良・不	無・有	無・有	無・有	℃	
		k								℃	℃	良・不良	不良・不	無・有	無・有	無・有	℃	
		k								℃	℃	良・不良	不良・不	無・有	無・有	無・有	℃	
		k								℃	℃	良・不良	不良・不	無・有	無・有	無・有	℃	

◎ 興居島共同調理場 (中島地区各調理場) への物資は船積み日時を記入 (日 時 分) ※ 同じ加工品でもロットが違えば、ロットごとに欄を変えて記入してください。

記録文書:連絡記録簿(納入業者指導表)

市給食会扱い物資

調理場名	松山市 学校給食共同調理場
------	---------------

物資納入業者指導表

業者名	納入日時	月	日 (曜日)	時	頃		
指導内容 (具体事例と指導・改善を要することがら)							
調理場での直接指導	有	・	無	事務局からの指導	有	・	無

県給食会扱い物資・調理場扱い物資

学校名	小・中学校	調理場名	松山市 学校給食共同調理場
-----	-------	------	---------------

物資納入業者指導表

業者名	納入日時	月	日 (曜日)	時	頃		
指導内容 (具体事例と指導・改善を要することがら)							
調理場での直接指導	有	・	無	その他からの指導	有	・	無

松山市立 小・中学校 殿

松山市 学校給食共同調理場

報 告 書

拝啓 平素より学校給食の運営にご理解・ご協力をいただき誠にありがとうございます。

さて、先日の に関しましては大変ご迷惑をおかけいたしました。誠に申し訳なく深くお詫び申し上げます。

早速、調理場にて原因を調査しました結果ならびに再発防止の対策を下記にご報告いたします。

敬具

記

(内容・発生状況)

(推定原因・調査結果)

- 1. 原材料自体への混入の可能性について
- 2. 調理作業中の混入について

作業担当者 氏名	当番①	当番②	当番③	当番④

上記の者が作業を担当しました。

(再発防止対策)

- 1.
 - 2.
 - 3. 配缶時の目視チェックを徹底いたします。
- * 担当者への注意指導を行い、調理場職員全員の意識の向上、作業内容等の改善を行います。

この度の件を調理場職員一同、真摯に受け止め、衛生管理の徹底を図り、児童・生徒へのより良い学校給食づくりに一層の努力をいたしますので、今後ともご指導、ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

以上

検収のチェックポイント

四訂P77・78参照

1. 受領時に確認すること

- (1) 納入業者の衛生チェックをする。(服装・履物の履き替え・手洗い)
- (2) 物資は適切な検収場所に置いているか。
(床面から60cm以上高さの検収台に置く)
(食品は、検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等にダンボール等を持ち込まない)
(食品ごとの機器・器具の使い分けをする)
- (3) 食品名、数量、重量を伝票と照合し食品を受け取る。(Metss食品カードの納品時の条件と合っているか確認)
- (4) 検収時は、検収用のエプロンを着用する。保管は、検収室に専用の保管場所を設ける。
- (5) 検収責任者が必ず立ち会い、検収表に基づき十分に点検を行い、記録し保存する。・・・学校給食の受け入れ保管者
- (6) 受入れ基準に合致しない食品については、食品の返品・交換、メニューの削除、調理済み食品の回収等必要な措置を
- (7) 保存食は納入時に採取する。
- (8) 納品時間が守られているか。
(当日分は朝7:30から8:30まで、午後は13:00から16:00まで)

2. チェックポイント (特に入札担当者は検収時に入札商品と同等か確認する)

食品群別・主な食品		チェック項目
野菜・果物		●重量はあるか。 ●鮮度はよいか。 ●病害痕・腐敗はないか。 ●変色・異臭はないか。 ●規格はあっているか。 ●異物の混入はないか。
肉類 (肉加工品)		●鮮度はよいか。 ●変色・異臭・ねとはないか。 ●切り方は適切か。 ●異物の混入はないか。 ●容器は衛生的か。 ●弾力はあるか。(ハム、ソーセージなど)
練り製品		●変色・異臭・ねとはないか。 ●異物の混入はないか。 ●容器は衛生的か。
とうふ	大豆・小豆など	●色艶はよいか。 ●粒は揃っているか。 ●未熟粒でないか。 ●虫害はないか。 ●異物の混入はないか。
	とうふ	●硬さ・きめはよいか。 ●変色・異臭・異味・ねとはないか。 ●容器は衛生的か。 ●異物の混入はないか。
鶏卵		●殻の破損はないか。 ●殻は汚れていないか。 ●容器は衛生的か。
穀類	米	●搗精年月日の確認。 ●碎米はないか。 ●異物の混入はないか。 ●病変・カビ等は発生していないか。
	麺類	●変色・異臭・ねとはないか。 ●異物の混入はないか。 ●容器は衛生的か。
	マカロニ・スパゲティー・粉類など	●表示期限を確認。 ●包装の破れはないか。
乳製品・冷凍以外のデザート		●表示期限を確認。 ●変色・異臭はないか。 ●容器の破損はないか。
乾物		●乾燥状態はよいか。 ●異物の混入はないか。 ●大きさにバラツキはないか。(小煮干・ちりめん・しいたけなど) ●油やけをしていないか。(煮干・ちりめん・削り節・種実類など) ●変色・異臭はないか。 ●冷蔵保存ができていないか(煮干・ちりめん)
冷凍食品		●表示期限を確認。 ●冷凍状態で製造の割れ、損傷はないか。 ●包装の破れはないか。 ●冷凍状態・解凍状態はよいか。 ●大きさ・質にバラツキはないか。 ●異物の混入はないか。 ●容器は衛生的か。 ●冷凍やけをしていないか。
缶詰・レトルトパウチ		●表示期限を確認。 ●変色・異臭はないか。 ●容器の破損はないか。 ●容器の膨張・変形はないか。
調味料		●表示期限を確認。 ●異物の混入はないか。 ●カビ等発生していないか。 ●変色・異臭はないか。 ●容器の破損はないか。

松山市学校給食衛生管理基準参照

3. その他

- 配送車は常に清潔で、保冷・冷凍状態の温度管理ができていないか。
- 納品用のダンボールを使いまわしていないか。

参考: 学校給食の受入保存基準

区分	納品時の条件(厚生労働省+77食品カド)	保存手段					保存温度	検収時	
		受入温度	保存手段		保存場所			品温測定	備考
			防湿	空気遮断	冷暗所	冷凍室(庫) 冷蔵室(庫)又は 保冷室(庫)			
穀類 いも加工品	小麦粉及びその製品	室温	○				室温		
	ゆで麺	10℃以下				○	10℃以下	○	
	いも・でんぷん	室温	○				室温		
	こんにやく						室温	冷蔵納品は測定	冷蔵納品は冷蔵保管
	米・パン	室温	○				室温		
砂糖類		室温	○				室温		期限表示なし
油脂類	液状油脂	室温		○	○		室温		
	固形油脂(ラード、マーガリン、バター)	10℃以下		○		○	10℃以下	○	
種実類	種実・ナッツ類	15℃以下	○				15℃以下		
	チョコレート	15℃以下					15℃以下		
大豆類	大豆	室温	○				室温		
	豆腐・揚げ類	10℃以下				○	10℃以下	○	
	冷凍納豆	-15℃以下				○	5℃以下	○	
	みそ類	室温					室温	冷蔵納品は測定	冷蔵納品は冷蔵保管
魚介類	冷凍ゆでだこ	-15℃以下				○	-15℃以下	○	
	冷凍食品	-15℃以下				○	-15℃以下	○	
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下				○	10℃以下	○	
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下				○	-15℃以下	○	
	生鮮魚介類	5℃以下				○	5℃以下	○	
	ちりめん・小煮干し	10℃以下				○	松山市は冷蔵	冷蔵納品は測定	冷蔵納品は冷蔵保管
	煮干し他乾燥魚介類					○	松山市は6月～10月冷蔵	冷蔵納品は測定	冷蔵納品は冷蔵保管
食肉類	食肉・鯨肉	10℃以下				○	10℃以下	○	
	細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下				○	-15℃以下	○	
	食肉製品	10℃以下				○	10℃以下	○	
	鯨肉製品	10℃以下				○	10℃以下	○	
	冷凍食肉・食肉製品	-15℃以下				○	-15℃以下	○	
	冷凍鯨肉製品	-15℃以下				○	-15℃以下	○	
卵類	殻付卵	10℃以下				○	10℃以下	○	
	うずら卵水煮	10℃以下				○	10℃以下	○	
	液卵	8℃以下				○	8℃以下	○	
乳製品類	牛乳・調理用牛乳	10℃以下				○	10℃以下	○	
	ヨーグルト	10℃以下				○	10℃以下	○	
	生クリーム	10℃以下				○	10℃以下	○	
	チーズ	15℃以下				○	15℃以下	○	
	バター	10℃以下				○	10℃以下	○	
野菜類	野菜類	10℃前後				○	10℃前後	○	
	水煮パック野菜類	常温または冷蔵				○	10℃以下	○	
	冷凍野菜類	-15℃以下				○	-15℃以下	○	
果実類	果実類	10℃前後				○	10℃前後	○	
	冷凍果実類	-15℃以下				○	-15℃以下	○	
藻類	乾燥藻類	常温	○				常温		
	塩蔵藻類	10℃以下				○	10℃以下	○	
	薬品処理藻類					○	10℃以下		
デザート	冷凍デザート(冷凍食品)	-15℃以下				○	10℃以下	○	
	冷凍菓子	-15℃以下				○	10℃以下	○	
	生デザート	10℃以下				○	10℃以下	○	
	チーズ系デザート	10℃以下				○	10℃以下	○	
その他							各食品の表示に従う		