

# 1 受入保管マニュアル

	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: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">検収</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送車</li> <li>・納入場所</li> <li>・検収表の確認、記録。検収者氏名の記録。 ※ 不良時の措置を記入すること。</li> <li>・衛生的な取り扱い</li> <li>・ダンボール及び容器からの二次汚染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送車の内部は清潔か。 (食品以外のものが混載されていないか)</li> <li>・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)</li> <li>・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、異臭の有無、賞味期限、表示、産地等を確認する。</li> <li>・納品時間は守られているか。 (午前)7:30~8:30</li> <li>・納入業者は             <ul style="list-style-type: none"> <li>衛生的な服装であるか。</li> <li>履き物を履き替えているか。</li> <li>手指を正しく洗浄しているか。</li> <li>手指に傷はないか。</li> </ul>             検収時に下処理室に立ち入らない。           </li> <li>・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たりすることが考えられる(土・カビ・衛生害虫等)。</li> </ul>
保管	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">保管</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・二次汚染</li> <li>・誤使用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・直射日光を避けて保管する。</li> <li>・適正な温度管理(受入保存基準参照)。</li> <li>・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。</li> <li>・食品は区別して専用の容器で保管する。</li> <li>・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)</li> <li>・整理、整頓をする。</li> </ul>
その他	<p>不良時は、立会者が運営管理責任者・衛生管理責任者に連絡する。</p> <p>返品・交換が生じた場合は、運営管理責任者・衛生管理責任者は、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>		
点検記録簿	<div style="display: flex; align-items: center; gap: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">有</div> <div>・ 無</div> <div style="text-align: center;"> <p><b>検収表</b></p> <p><b>温度・湿度記録表</b></p> </div> </div>		

	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: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">検収</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">移し替え</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送車</li> <li>・納入場所</li> <li>・検収表の確認、記録。検収者氏名の記録。 ※ 不良時の措置を記入すること。</li> <li>・衛生的な取り扱い</li> <li>・ダンボール及び容器からの二次汚染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送車の内部は清潔か。 (食品以外のものが混載されていないか)</li> <li>・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)</li> <li>・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、異臭の有無、賞味期限、表示、産地等を確認する。</li> <li>・納品時間は守られているか。 (午前)7:30~8:30 (午後)13:15~16:00</li> <li>・納入業者は             <ul style="list-style-type: none"> <li>衛生的な服装であるか。</li> <li>履き物を履き替えているか。</li> <li>手指を正しく洗浄しているか。</li> <li>手指に傷はないか。</li> </ul>             検収時に下処理室に立ち入らない。           </li> <li>・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たりすることが考えられる(土・カビ・衛生害虫等)。</li> <li>・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。</li> <li>・アルコール消毒をして専用容器に移し替える。</li> </ul>
保管	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">保管</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・二次汚染</li> <li>・食品による相互汚染</li> <li>・先入れ先出しを励行する。</li> <li>・誤使用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・直射日光を避けて保管する。</li> <li>・適正な温度管理(受入保存基準参照)。</li> <li>・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。</li> <li>・食品は区別して専用の容器で保管する。</li> <li>・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)</li> <li>・整理、整頓をする。</li> <li>・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。</li> <li>・防そ、防虫を行う。</li> </ul>
その他	<p>不良時には、立会者が運営管理責任者・衛生管理責任者に連絡する。 返品・交換が生じた場合、運営管理責任者・衛生管理責任者は、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。 食品庫の清掃・アルコール消毒。</p>		
点検記録簿	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;">有</div> <span style="margin: 0 10px;">・</span> <div style="margin-right: 10px;">無</div> </div>	<p><b>検収表</b> <b>温度・湿度記録表</b> <b>納品業者用健康観察記録票(納品業者が食品庫に立ち入る場合)</b></p>	

	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> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">検収</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">移し替え</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送車（保冷車）</li> <li>・納入場所</li> <li>・検収表の確認、記録。検収者氏名の記録。 ※ 不良時の措置を記入すること。</li> <li>・衛生的な取り扱い</li> <li>・ダンボール及び容器からの二次汚染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保冷車の庫内温度は適切か、内部は清潔か。</li> <li>・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）</li> <li>・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、異臭の有無、賞味期限、表示、産地、品温等を確認する。</li> <li>・納品時間は守られているか。 （午前）7:30～8:30 （午後）13:15～16:00</li> <li>・納入業者は             <ul style="list-style-type: none"> <li>衛生的な服装であるか。</li> <li>履き物を履き替えているか。</li> <li>手指を正しく洗浄しているか。</li> <li>手指に傷はないか。</li> </ul>             検収時に下処理室に立ち入らない。           </li> <li>・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たりすることが考えられる（土・カビ・衛生害虫等）。</li> <li>・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。 ※ ダンボールごと冷蔵庫に入れる場合は、ポリ袋に入れてから冷蔵庫に入れる。</li> <li>・消毒済の専用容器等に移し替える。</li> </ul>
保管	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">保管</div> <p style="text-align: center;">↓</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・二次汚染</li> <li>・食品による相互汚染</li> <li>・冷蔵庫等 庫内温度</li> <li>・誤使用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適正な温度管理（受け入れ保存基準参照）。</li> <li>・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。</li> <li>・食品は区別して保管する。</li> <li>・庫内温度の記録 ※ 調理前（7:30～8:00頃） ※ 作業中（搬出入の際） ※ 調理作業終了後（PM12:00～13:00頃、16:00頃）</li> <li>・冷蔵庫においては、適正温度を保つため食品の間隔を十分とる。</li> </ul>
その他	<p>不良時は、立会者が運営管理責任者・衛生管理責任者に連絡する。 返品・交換が生じた場合、運営管理責任者・衛生管理責任者は、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>冷蔵庫の清掃・アルコール消毒。 ※ 肉魚用冷蔵庫は、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム（200mg/L）、亜塩素酸水などで消毒すること。</p>		
点検記録簿	<div style="text-align: center;"> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">有</span> ・ 無           </div>	<p><b>検収表</b> <b>冷蔵庫・冷凍庫温度確認表</b> <b>冷蔵庫・冷凍庫開閉簿</b></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)

松山市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: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 60px; margin: 0 auto;">検収</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送車</li> <li>・納入場所</li>   <li>・検収表の確認、記録。検収者氏名の記録。 ※ 不良時の措置を記入すること。</li>   <li>・衛生的な取り扱い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送車の内部は清潔か。 (食品以外のものが混載されていないか)</li> <li>・パンが適切な場所に置かれているか。 (床面から60cm以上の高さを確保する)</li>   <li>・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、異臭の有無、賞味期限、表示、産地等を確認する。</li> <li>・業者搬入時の容器は汚れていたり、細菌に汚染されていたりすることが考えられる(衛生害虫等)。</li> <li>・配達記録簿・施錠確認簿の記入</li>   <li>・納入業者は             <ul style="list-style-type: none"> <li>衛生的な服装であるか。</li> <li>履き物を履き替えているか。</li> <li>手指を正しく洗浄しているか。</li> <li>手指に傷はないか。</li> </ul> </li>   <li>・納品後、速やかにふたをする。</li> </ul>
その他	<p>不良時には、各校の立会者が管理職及び給食主任に連絡する。また、給食主任は調理場に報告する。 食品衛生上、問題がある場合、運営管理責任者・衛生管理責任者は、愛媛県学校給食会に連絡を入れる。</p> <p>空容器の保管・回収は適切に行われているか。</p>		
点検記録簿	<p> <input checked="" type="radio"/> 有    ・    無                 </p> <p style="text-align: center;"> <b>配達記録簿・施錠確認簿</b>  <b>検収表</b> </p>		

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"> <li>・配送車</li> <li>・納入場所</li> <li>・検収表の確認、記録。検収者氏名の記録。 ※ 不良時の措置を記入すること。</li> <li>・冷蔵品10℃以下</li> <li>・冷凍品-15℃以下</li> <li>・衛生的な取り扱い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保冷車の庫内温度は適切か、内部は清潔か。</li> <li>・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)</li> <li>・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、異臭の有無、賞味期限、表示、産地、品温(冷凍・冷蔵品)等を確認する。</li> <li>・業者搬入時のダンボール箱及び容器は汚れていたり、細菌に汚染されていたりすることが考えられる。 (土・カビ・衛生害虫等)</li> <li>・配達記録簿・施錠確認簿の記入</li> <li>・納入業者は             <ul style="list-style-type: none"> <li>衛生的な服装であるか。</li> <li>履き物を履き替えているか。</li> <li>手指を正しく洗浄しているか。</li> <li>手指に傷はないか。</li> </ul> </li> <li>・確認後は、速やかに冷蔵庫へ収納し、常温放置をしない。</li> </ul>
保管		<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳冷蔵庫 庫内温度 10℃以下</li> <li>・果汁および一般冷蔵庫 庫内温度 10℃以下</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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)</li> </ul>
その他	<p>不良時には、各校の立会者が管理職及び給食主任に連絡する。また、給食主任は調理場に報告する。                  食品衛生上、問題がある場合、運営管理責任者・衛生管理責任者は愛媛県学校給食会(牛乳・果汁)、松山市学校給食会(一般物資)等に連絡を入れる。                  冷蔵庫の清掃・消毒を確実に。前日納品する場合、果汁用冷蔵庫は適正な温度管理を行い、施錠をすることが望ましい。                  冷蔵庫内温度を1日2回以上確認・記録する。                  空容器の保管・回収は適切に行われているか。</p>		
点検記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有 ・ 無	配達記録簿・施錠確認簿 検収表 冷蔵庫温度記録表(学校用)	

# 配達記録簿・施錠確認簿

幼稚園  
小・中学校

令和 年度

松山市立

月日	時刻	品名等	業者名 調理場職員名	車両の 種類	石けんでの 手洗い・消毒	手指に傷 がない	傷がある 場合の対処	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	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	

※ 物資等受入以外での入室時は、内容、開閉時刻・場所を記録する。

開閉は必ず学校職員あるいは調理場職員が行い、記載すること。

記入例

# 配達記録簿・施錠確認簿

松山市立



幼稚園  
小・中学校

令和 ●● 年度

時刻	品名等	業者名 調理場職員名	車両の 種類	石けんでの 手洗い・消毒	手指に傷 がない	傷がある 場合の対処	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
4月10日 7:30	牛乳	らくれん	一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	7:28 (松山)	7:35 (松山)	受室南口
4月11日 7:32	牛乳	らくれん	一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	7:30 (松山)	7:38 (松山)	受室南口
4月11日 9:31	パン	△パン	一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	9:25 (山田)	9:40 (山田)	受室南口
4月11日 9:45	ゼリー	〇〇〇	一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	9:42 (鈴木)	9:55 (鈴木)	受室南口
※ 4月11日	果汁飲用	<del>〇〇〇</del>	<del>一般 保冷</del>	<del>した しない</del>	<del>ない・ある</del>		<del>ある ない</del>	<del>はい いいえ</del>	10:15 (愛媛)	10:35 (愛媛)	受室廊下側入口
4月11日 10:30	食器・盆コンテナ	運転手	一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	10:27 (伊藤)	: ( )	受室南口
4月11日 10:30	〃	パート	一般 保冷	した しない	ない・ある	手袋を着用 した	ある ない	はい いいえ	: ( )	10:46 (田中)	受室南口
月 日 :			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日 :			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日 :			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日 :			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日 :			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日 :			一般 保冷	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	

※ 物資等受入以外での入室時は、内容、開閉時刻・場所を記録する。

開閉は必ず学校職員あるいは調理場職員が行い、記載すること。

# 配達記録簿・施錠確認簿

※ 感染症対策のため、「マスクの着用」「石けんでの手洗い(消毒等)」に御協力ください。

松山市立

幼稚園  
小・中学校

令和 年度

月日	時刻	品名	業者名 調理場職員名	車両の 種類	マスクの 着用	石けんでの 手洗い (消毒等)	手指に傷が ない	傷がある場合 の対処	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	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	
月 日	:			一般 保冷	した しない	した しない	ない・ある		ある ない	はい いいえ	: ( )	: ( )	

← 開閉は必ず学校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(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				クレーム		
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					
検収時のポイント	殻及び内皮が完全に除去されている 液が濁っていない					
保存方法						
備考						

モニタリング方法(例)

食 品 群 別 衛 生 管 理 一 覧 表

獣鳥肉類

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	納品	備考
09-001-1-	牛肉かた		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		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		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		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		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		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		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		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		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		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	大腸菌群、サルモネラ 菌陽性率が高い
09-006- -	手羽先(フェリッブ)		10℃以下	10℃以下	冷蔵			国産		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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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

検 収 者

搬入業者

検収日時 月 日 時 分

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	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
	月 日		k	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		k	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		k	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		k	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		k	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		k	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		k	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		k	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		k	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		k	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	℃	

- ◎ 同一食品で期限表示や産地、ロットが異なる場合は、行を変えて記入する。
- ◎ 中島調理場への物資は船積み日時を記入する（ 日 時 分 ）。
- ◎ 5年間保存する。

記入例

検収時は、床面から60cm以上の高さの検収台・計量器を用意する。

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 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	異臭	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	無・有	無・有	℃	
				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	℃	
				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	℃	
				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	℃	
				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	℃	
				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	℃	
				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	℃	
				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	℃	

検収者氏名、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ください。

◎ 同一食品で期限表示や産地、ロットが異なる場合は、行を変えて記入する。  
 ◎ 中島調理場への物資は船積み日時を記入する( 日 時 分 )。  
 ◎ 5年間保存する。

## 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）	と畜場所（生肉）	個体識別番号	と畜年月日	期限表示	加工処理	加工時の	保管温度	品質	鮮度	包装	異物	異臭	品温	不良時の措置
			原料の産地（加工品）	製造加工業者名（加工品）	と畜場所（生肉）	（牛肉）		年月日	室温								
		k							°C	°C	良・不	良・不	良・不	無・有	無・有	°C	
		k							°C	°C	良・不	良・不	良・不	無・有	無・有	°C	
		k							°C	°C	良・不	良・不	良・不	無・有	無・有	°C	
		k							°C	°C	良・不	良・不	良・不	無・有	無・有	°C	
		k							°C	°C	良・不	良・不	良・不	無・有	無・有	°C	
		k							°C	°C	良・不	良・不	良・不	無・有	無・有	°C	
		k							°C	°C	良・不	良・不	良・不	無・有	無・有	°C	
		k							°C	°C	良・不	良・不	良・不	無・有	無・有	°C	
		k							°C	°C	良・不	良・不	良・不	無・有	無・有	°C	

◎ ロットが異なる場合は、行を変えて記入する。

◎ 中島調理場への物資は船積み日時を記入（ 日 時 分 ）





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+メッツ食品カド <sup>®</sup> )						検収時		
		受入温度	保存手段		保存場所		保存温度	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(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	○		
	納豆	10℃以下				○	10℃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	○		
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	10℃以下				○	10℃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	室温または冷蔵			○	○	室温または冷蔵	冷蔵納品は測定		
	冷凍野菜類	-15℃以下				○	-15℃以下	○		
	乾燥野菜	常温	○				常温			
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			
	加圧加熱殺菌処理藻類	常温		○	○		常温			
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							

(目安) 室温・・・15～20℃ 常温・・・一年間の平均した一定した温度

## 【参考】

# 検収のポイント

## 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。・・・学校給食の受入保管基準参照
- (6) 受入保管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講じる。
- (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。  
（当日使用分は朝7：30から8：30まで、午後は13：15から16：00まで）

日本スポーツ振興センター「学校給食衛生管理基準の解説—学校給食における食中毒防止の手引—」P66～75参照

## 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）

納入時間	指定した時間に納入されているか。
製造年月日 (米の場合は精米日時)	使用に際しての参考とする。原則調理場若しくは学校単位で同一になるようにする。
品名・数量・規格	品名、個数、重量、規格は合っているか。個々の大きさにバラつきはないか。ロットは統一されているか。
品質	かび、病害虫等はないか。変質、変色、異臭はないか。
鮮度	生鮮品等の鮮度はよいか。
	肉等の色はくすんでいないか。
	冷凍食品に霜が付いていたり、再凍結がされたりした形跡はないか。
	異臭はないか。
品質保持のための温度管理がされているか（生鮮品は冷蔵、冷凍品は冷凍の状態で搬入）。	
包装容器等の状況	箱、袋等の外装の汚れはないか。破れはないか。当該食品以外の容器ではないか。
品温	運搬時を含め「保存基準」から逸脱していないか。
異物混入の有無	異物混入がないか。
賞味期限	期限が切れているものや、使用中又は保管中に期限切れになるおそれのものはないか。原則調理場若しくは学校単位で同一になるようにする。
表示	加工食品の包装に、食品衛生法で定められた製造者住所・氏名、添加物、保存方法等に関する適正な表示があるか。
産地	食品の原産地は記載されているか。
納入業者	服装等は清潔か。検収表に納入業者名、配達者氏名が記録されているか。
運搬	冷凍、冷蔵品については、冷凍車、保冷車による運搬であるか。
	常温によるものは、格納式車又は幌付き車であるか。
	食品以外のものを混載していないか。

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。