

2 保存食採取・廃棄マニュアル


衛生管理マニュアル（保存食採取・廃棄マニュアル） 原材料

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
採取前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">原材料の確認</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">採取用具・採取袋準備</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・採取する原材料の確認 ・製造年月日（賞味期限）、ロット（産地別、製造加工施設別）の確認 ・衛生的な取り扱い 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で採取する。 ・製造年月日（賞味期限）、ロット（産地別、製造加工施設別）を確認する。
採取時	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">原材料の採取</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">原材料の保存</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・採取者、採取時刻等を保存食（原材料）採取表に記録する。 ・全ての原材料を採取したか確認。 ・各保存食袋の破損はないか。 ・完全に密封できているか。 ・原材料保存食用冷凍庫の温度を確認し、記録する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗いはきちんとできているか。 ・保存食袋等衛生的な容器に原材料を50g程度採取する。 ・採取に使用する用具類は、専用のものを用意する。 ・包丁、まな板、手指等から二次汚染にならないよう配慮する。 ・取りまとめた最終保存食袋に採取年月日を必ず記載する。 ・完全に密封して-20℃以下の専用冷凍庫で2週間以上保存する。 ・保存袋等は衛生的に取り扱い、二次汚染にならないよう配慮する。 ※ 採取もれがないか確認する。 ※ 扉の開閉は素早く行い、庫内の温度変化を最小限にする。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 各原材料の採取方法については、「原材料の採取方法」の項目を参照のこと </div>
廃棄	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">原材料の廃棄</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・保存期間経過後の原材料を廃棄。 ・保存食日誌の廃棄欄に記録。（廃棄日時、異常の有無、廃棄担当者名） 	<ul style="list-style-type: none"> ・保存期間を経過しているか確認する。 ※ 採取後15日目以降に廃棄する。 ・異常の有無を確認する。
その他	採取・廃棄時に異常があれば、運営管理責任者・衛生管理責任者に報告し、必要に応じて市教委、松山市学校給食会に連絡する。		
点検記録簿	有 <input checked="" type="radio"/> ・ 無 <input type="radio"/> 保存食(原材料)採取表 日常点検票 保存食日誌 冷蔵庫・冷凍庫開閉簿		

衛生管理マニュアル（原材料の採取方法）

松山市学校給食共同調理場

採取する食品		採取方法
パン、牛乳、個数物	調理場配送	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に採取し、保存する。 ・原材料保存用冷凍庫で保存する。 ・調理場用のパン、牛乳等は、納品時に採取し、保存食日誌に記載する。 ※ ロットごとに採取する。
	学校直送	<ul style="list-style-type: none"> ・学校配送の個数物採取は各学校別に行う。 ※ 各校1個採取する。
野菜・果物・芋類	当日納品	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に可食部を採取し、保存する。 ・メロン、スイカ等分割して使用するものは、切裁後、保存食を採取してもよい。
冷蔵食材	冷蔵の海産物 前日までの納品 〔ちりめん、小煮干し〕 煮干し等	・納品時に採取し、保存する。
	卵 当日納品	〈割卵し使用する場合〉 <ul style="list-style-type: none"> ・学校別に割卵し、冷蔵保管する。 ・使用直前に混合し、容器ごとに原材料を採取する。学校別に50g以上採取し、保存する。 
	レトルト製品（冷蔵） （当日納品） 〔うずら卵・れんこん等〕	（パックごと加熱しない物の場合） <ul style="list-style-type: none"> ・開封時ロットごとに採取し、保存する。
	レトルト製品（生食） および 粉チーズ （前日までの納品）	（前日までの納品で、採取すると品質が変わる可能性のある物の場合） <ul style="list-style-type: none"> ・開封時ロットごとに採取し、保存する。
	調理用牛乳	・開封時に採取し、保存する。
	冷凍食材の真空パック （当日納品）	・加熱調理後に採取し、保存する（調理済み食品としての保存のみ）。
冷凍食材	冷凍野菜（ホルタイプ） （当日納品） 〔ほうれん草・小松菜〕	・採取できる状態（半解凍）になったら採取し、保存する。
	冷凍野菜（カット・小） （当日納品） 〔コーン・カール・グリーンピース〕	・開封時に採取し、保存する。

※ 保存とは

原材料保存用冷凍庫で-20℃以下で2週間以上保存し、保存食日誌に記録する。

※ ロットごととは

納品された同種の食品でも、消費期限または賞味期限が異なる場合や、2業者から納品される場合は、2ロットと数える。

※ 使用水に異常があった場合の保存について

使用水が遊離残留塩素0.1mg/L未満の場合は、再検査を行う。適となった場合は、その水を1L採取し、-20℃以下で2週間以上保存用冷凍庫で保存し、保存食日誌に記録する。

衛生管理マニュアル（採取食品） 原材料

松山市学校給食共同調理場

	採取する食品	衛生管理ポイント	採取しない食品	衛生管理ポイント
前日までの納品食品	・穀類加工品		(穀類) ・米、麦、もち米 ・粉類(小麦粉、でん粉、パン粉) ・(乾)ふ、(乾)てまりふ、等	←常温で納品され、常温で保存できる乾物
	・冷蔵の海産物	・冷蔵の海産物(ちりめん、小煮干し、煮干し等)は、50g以上採取し保存する。	(種実類) ・ごま、アーモンド等	
前日までの納品食品	・豆類、野菜類	・常温のドライパック、冷蔵の水煮パックの食品は使用当日開封後、50g以上採取し保存する。	(調味料) ・砂糖、黒砂糖 ・塩、みそ、こしょう ・酢、しょうゆ ・みりん、酒、ソース ・トマトケチャップ、トマトピューレー ・トマトジュース ・豆板醤、甜麺醤 ・ワインビネガー	←常温で保存できる物
	・調理用果汁	・みかん、ゆず、かぼす、レモン、すだち等の果汁は、使用当日ロットごとに50g以上採取し保存する。	(乾物) ・干わかめ、干しいたけ ・(乾)きくらげ ・さば削り節、だし昆布 ・(角・細切り・すき)昆布 ・青のり ・春雨、ビーフン ・(乾)麺類 ・(乾)豆類、きなこ ・(乾)ゆば ・(乾)高野ダイズ、高野粉 ・茶葉、食べるお茶の葉 ・かんぴょう 等	
当日納品	・乳製品	・個数物は50g以上採取する。その他の乳製品は、使用日に50g以上採取し保存する。	(その他) ・缶詰 ・常温で保存できるレトルトパック類(マッシュルーム、山菜等) ・たきこみわかめ、ゆかり	※ ただし、生食で扱う缶詰・レトルトパック類は採取し保存する。 (例 みかん・パイナップル・もも・ぶどう・甘夏等の缶詰、みかん・パイナップル・もも等のレトルトパック等)
	・個数物	※ロットごとに1個採取する。		
当日納品	・穀類加工品	・麺(うどん、中華そば等)は、50g以上採取し保存する。		←常温で保存できる物
	・芋類 ・野菜類 ・果物類	・1つの単位で採取することが望ましい。 ・50g以上採取し、保存する。 ・廃棄部分を採用するのでなく、可食部を50g以上採取し保存する。 ・果物など大きいサイズのを切り取り採取する場合は、洗浄ができないので、配缶時の採取でよい。	・(乾)きくらげ ・さば削り節、だし昆布 ・(角・細切り・すき)昆布 ・青のり ・春雨、ビーフン ・(乾)麺類 ・(乾)豆類、きなこ ・(乾)ゆば ・(乾)高野ダイズ、高野粉 ・茶葉、食べるお茶の葉 ・かんぴょう 等	
当日納品	・肉類、卵、魚介類	・50g以上採取し保存する。 ※検収用の専用エプロンを着用する。		←常温で保存できる物
	・豆類、野菜類	・大豆製品(豆腐、油揚げ等)、冷蔵の水煮パックの食品は、50g以上採取し保存する。	(その他) ・缶詰 ・常温で保存できるレトルトパック類(マッシュルーム、山菜等) ・たきこみわかめ、ゆかり	
その他		※ 原材料の採取については、「学校給食衛生管理基準」を基本とし、採取時には、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」(文部科学省)P51~52の内容を参考とする。 ※ 米・麦・調味料や常温で保存できる乾物・缶詰等は保存食から除く。水煮・レトルト製品については加圧加熱殺菌方法のものは採取しない。冷蔵・冷凍・塩蔵での納品の食品は保存食採取する。 ※ 採取しなくてよい食品であっても、食品の状況により、その必要がある場合は保存食を採取する。		

衛生管理マニュアル（保存食採取・廃棄マニュアル） 料理

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
採取前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">採取用具・採取袋準備</div> <div style="text-align: center;">↓</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・採取する料理の確認 ・衛生的な取り扱い 	<ul style="list-style-type: none"> ・採取もれがないようにする。 ・採取に使用する用具類は衛生的に準備し、管理する。
採取時	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">料理の採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">料理の保存</div> <div style="text-align: center;">↓</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生的な取り扱い ・学校別に採取 ・保存方法 ・料理保存食用冷凍庫の温度を確認し、記録する。 ・業者から学校へ直接配送されるパン、牛乳、果汁、デザート等の採取と保存 ・採取者、採取時刻、冷凍庫に入れた者、冷凍庫に入れた時刻、庫内温度を保存食日誌に記録する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・採取もれがないようにする。 ・採取する用具、手指等から二次汚染にならないよう注意する（素手で扱わない）。 ・保存食は、学校ごとに配缶後の食缶やバットから1料理50g以上採取する。この時、使用食材が全て含まれるように採取する。 ・採取する用具は、学校・釜ごとに取り替える。 ・完全に密封して-20℃以下の専用冷凍庫で2週間以上保存する。 ・保存食袋に採取年月日、学校名を必ず記載する。 ・直接業者から配送される（パン・牛乳・果汁・デザート）は各学校ごとに採取し、調理場で保存する。 ・個数物（チーズ・袋もの）などは、料理としても採取保存する。 ・保存食日誌に記録 ※ 扉の開閉は素早く行い、庫内の温度変化を最小限にする。
廃棄	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">調理済み食品の廃棄</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・保存期間経過後の保存食（料理）を廃棄 ・保存食日誌の廃棄欄に記録（廃棄日時、異常の有無、廃棄担当者名） 	<ul style="list-style-type: none"> ・保存期間を経過しているか確認する。 ※採取後15日目以降に廃棄する。 ・異常の有無を確認する。
その他	異常があれば、運営管理責任者・衛生管理責任者に報告し、必要に応じて市教委に連絡する。		
点検記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 保存食日誌 冷蔵庫・冷凍庫開閉簿		

令和 年度

保存食日誌 No.1

所長	栄養教諭等

月日	曜日	天気
/		

使用水 残留塩素	作業前		作業後	
	担当者		担当者	
	濃度/時刻 (mg/L・ :)		濃度/時刻 (mg/L・ :)	

調理室	調理前	調理中	食品庫	コンテナプール
	温度 °C	°C	°C	°C
	湿度 %	%	%	%
	時刻 :	:	:	:
	担当者			

学校名

配送担当者が記載する事項	配送校での処理	採取者					
		採取時刻	:	:	:	:	
		牛乳					
		代替飲料	茶・豆乳	茶・豆乳	茶・豆乳	茶・豆乳	茶・豆乳
		果汁					
		デザート・添加物					
	調理場での処理	担当者					
		冷凍庫に入れた時刻	:	:	:	:	
		冷凍庫の温度	— °C	— °C	— °C	— °C	
	配送校での処理	採取者					
		採取時刻	:	:	:	:	
		パン					
		担当者					
		冷凍庫に入れた時刻	:	:	:	:	
冷凍庫の温度		— °C	— °C	— °C	— °C		

調理場での処理	添加物	採取食品				
		採取日	/	/	/	/
		冷凍庫に入れた時刻	:	:	:	:
		冷凍庫の温度	— °C	— °C	— °C	— °C
		採取者				
		採取食品				
		使用日	/	/	/	/
		冷凍庫に入れた時刻	:	:	:	:
		冷凍庫の温度	— °C	— °C	— °C	— °C
		採取者				

調理済み食品・原材料の廃棄	日時	月 日 ()	:	担当者
	異常の有無	原材料	無・有()	
		保存食	無・有()	

中心温度計の補正值 (点検日: 月 日)

冷水	℃
沸騰水	℃

※ 温度は +、- を記入すること。

令和 年度

保存食日誌 No.2 - A (米飯用)

担当者

月 日 曜日	炊飯ラインあり	献立名			
学校名					
採取時刻	:	:	:	:	:
採取者					
冷凍庫に入れた時刻	:	:	:	:	:
冷凍庫の温度	— °C	— °C	— °C	— °C	— °C
担当者					

料理別 時間温度確認表

下準備(炊き込みご飯の具)加熱確認表

学校名	食材名	釜番号	加熱開始時刻	加熱時間	中心温度(°C)			測定時刻	測定者
					①	②	③		
			:	分 秒				:	
			:	分 秒				:	
			:	分 秒				:	
			:	分 秒				:	

炊飯調理 加熱確認表

学校名									
釜数									
中心温度(°C)									
測定時刻									
中心温度測定者									
配缶開始時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:
配缶終了時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:
担当者									

炊飯開始(:) - 終了(:)

※全体の釜の始めと終わりの釜がトンネルを出る時まで

中心温度計の補正值		(点検日: 月 日)
冷水	°C	※ 温度は+、-を記入すること。
沸騰水	°C	

令和 年度

保存食日誌 No.2 - B (米飯用)

担当者

月	日	曜日	炊飯ライン なし	献立名		
学 校 名						
採取時刻	:	:	:	:	:	:
採 取 者						
冷凍庫に入れた時刻	:	:	:	:	:	:
冷凍庫の温度	— °C	— °C	— °C	— °C	— °C	— °C
担 当 者						

炊飯調理 加熱確認表

学校名					
釜					
炊飯 開始時刻	:	:	:	:	:
炊飯 終了時刻	:	:	:	:	:
中心温度(°C)					
測定時刻	:	:	:	:	:
中心温度 測定者					
配缶 開始時刻	:	:	:	:	:
配缶 終了時刻	:	:	:	:	:
担 当 者					

衛生チェックリスト(和えもの用)

			担当者				
月	日	曜日	献立名				
チェック項目					チェック (○)		
調理器具の洗浄・殺菌の確認をした。							
作業動線は他の調理とクロスしていない。							
加熱処理の開始時刻は適当である。							
加熱は十分に行った。							
加熱処理後は専用容器を使用した。							
冷却は速やかに行った。							
冷却後はおおいをした。							
冷却後は容器を重ねないようにした。							
冷却後の保管場所は適当であり、温度を確認した。					()°C		
和え始める時間はできるだけ喫食時間に近づけた。							
和える釜、又はタライが清潔である。							
和える前に手指の消毒をした。							
和えるとき、使い捨て手袋をした。							
和えるとき、専用のエプロンをした。							
配食場所が汚染されていない。							
配食器具、容器は清潔である。							
コンテナ内の温度を確認した。			学校名				
			温度	°C	°C	°C	°C

*** コンテナ内の温度測定注意点**

時刻………学校に配送後、コンテナのドアを開けた時

場所………和えものを置いている棚の天井(各校1箇所測定)

中心温度計の補正值 (点検日: 月 日)

冷水	℃
沸騰水	℃

※ 温度は+、-を記入すること。

令和 年度 ※ 揚げあえの時は「保存食日誌No.3釜用」も使用する。

保存食日誌 No.5 -A (揚げもの用)

担当者

月 日 曜日	フライヤー	献立名			
学校名					
採取時刻	:	:	:	:	:
採取者					
冷凍庫に入れた時刻	:	:	:	:	:
冷凍庫の温度	— °C	— °C	— °C	— °C	— °C
担当者					

設定項目	設定温度	入口	°C	出口	°C	設定時間	分	秒
学校名								
揚げ始め時刻	:	:	:	:	:	:	:	:
揚げ終わり時刻	:	:	:	:	:	:	:	:
食材・料理 中心温度		°C	°C	°C	°C			°C
		°C	°C	°C	°C			°C
		°C	°C	°C	°C			°C
	測定時刻	:	:	:	:	:	:	
		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
	測定時刻	:	:	:	:	:	:	
		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
	測定時刻	:	:	:	:	:	:	
中心温度測定者								
配缶	開始時刻	:	:	:	:	:	:	
	終了時刻	:	:	:	:	:	:	
	担当者							

令和 年度

保存食日誌 No.6 (果物・トマト等)

月	日	曜日	献立名		担当者	
洗浄開始時刻		:		洗浄終了時刻	:	
学 校 名						
カ ツ ト	開始時刻	:	:	:	:	:
	終了時刻	:	:	:	:	:
	担 当 者					
配 缶	開始時刻	:	:	:	:	:
	終了時刻	:	:	:	:	:
	担 当 者					
保存食採取時刻		:	:	:	:	:
冷凍庫の温度		— °C	— °C	— °C	— °C	— °C
採 取 者						

衛生管理チェック

チェック項目	チェック(○印)
調理器具の洗浄・殺菌を確認した。	
作業動線は他の調理とクロスしていない。	
洗浄・切裁開始時刻は適当である。	
洗浄は流水で3回行った。	
切裁開始時刻は喫食時刻の2時間以内である。	
切裁・配缶前に手指の消毒を行い、使い捨て手袋を使用した。	
切裁・配缶時に専用のエプロンを着用した。	
配缶場所は汚染されていない。	
配缶器具・容器は清潔である。	
必要に応じて(幼稚園児に提供する場合は必ず)、消毒を行った。	mg/L

中心温度計の補正值 (点検日: 月 日)

冷水	℃
沸騰水	℃

※ 温度は+、-を記入すること。

令和 年度

保存食日誌 No.7 (アレルギー用)

担当者

月	日	曜日	献立名
---	---	----	-----

保存食の記録	
採取時刻	:
採取者	
冷凍庫に入れた時刻	:
冷凍庫温度	- °C
担当者	

作業の記録			
釜		作業開始時刻	:
採取時刻	:	作業終了時刻	:
採取者		積み込み担当者	
中心温度(°C)	°C	°C	°C
測定時刻	:		
中心温度測定者			

アレルギー除去食 指示書

【手順等】

調理作業チェック(担当者)

学校名	年組	氏名	量(g)	学校名	年組	氏名	量(g)	学校名	年組	氏名	量(g)

学校名	年組	氏名	量(g)	学校名	年組	氏名	量(g)

採取量

○ 全体採取量
() g + α

○ 検食配缶量
() g / 人