

3 水質管理マニュアル

**衛生管理マニュアル（水質管理マニュアル）
簡易型残留塩素測定器（DPD法）**

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
	<p>使用水は調理開始前及び調理作業終了後に、調理室内で受水槽から一番遠い給水栓で、水道管の溜まり水が出るまで十分放出(約5分)した後、採取する。</p>		
調理開始前	<p>①中央1本の残留塩素測定試験管にDPD試薬を入れ、使用水を目盛りの高さ(赤標線:約10mL)まで加え、軽く左右に振って混和し、本体中央にセットする。</p> <p>②左右に使用水のみを入れた残留塩素測定試験管を2本セットする(左右の使用水は必ず、毎回入れ替える)。</p> <p>③明るい方向へ向けて目測で左右の標準比色液と比較して、残留塩素量(1番近い色調の数値)を求める。</p>	<p>・残留塩素の測定前に、器具のキズ・破損・汚れなどないか確認しておく。</p>	<p>・使用水の外観・色・にごり・味・臭い及び遊離残留塩素濃度の確認を行う。</p> <p>・使用水について遊離残留塩素濃度が0.1mg/L以上に満たない場合は作業を中止し、再検査を行い、0.1mg/L以上となった場合は、同様に水1Lを-20℃以下で、2週間以上、保存食用冷凍庫で保存する。</p> <p>・再検査を行い、不適な場合は、給食中止等の措置をとる。改善方法や対策を検討し、各方面への連絡する。</p> <p>・塩素連続注入器を起動させる。</p>
調理終了後	<p>上記と同様</p>	<p>上記と同様</p>	<p>上記と同様</p>
水冷を行う場合	<p>※ ゆで野菜等を水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素濃度が0.1mg/L以上であることを確認し記録、保存する。</p> <p>水質検査の手順は(調理開始前、調理終了後)の測定手順を参考にして行う。</p>	<p>・遊離残留塩素濃度測定前に、器具のキズ・破損・汚れ等がないか確認しておく。</p>	<p>・使用水の外観・色・にごり・味・臭い及び遊離残留塩素濃度の確認を行う。</p> <p>・使用水について遊離残留塩素濃度が0.1mg/L以上に満たない場合は作業を中止し、再検査を行い、0.1mg/L以上となった場合は、同様に水1Lを-20℃以下で、2週間以上、保存食用冷凍庫で保存する。</p> <p>・再検査を行い、不適な場合は、給食中止等の措置をとる。改善方法や対策を検討し、各方面への連絡する。</p> <p>・塩素連続注入器を起動させる。</p>
その他	<p>・定期的に受水槽の点検、法定検査を行う。</p> <p>※ 受水槽・高架水槽の点検記録は1年間保管する。</p>		
点検記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無	<p>遊離残留塩素濃度測定記録表(DPD法)(※水質検査記録は1年間保管) 保存食日誌、日常点検票</p>	

