

## 5 配缶マニュアル

衛生管理マニュアル（配缶マニュアル）

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
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">食缶・バットの準備</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">使い捨て手袋・ペーパータオル等の準備</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>床の汚染による二次汚染</li> <li>食缶の洗浄消毒不足による汚れや水分の残存</li> <li>配缶場所の衛生管理 食缶、バット等は60cm以上の高さの置台の上に置くこと。</li> <li>配缶用具等の衛生的な取り扱い</li> <li>配缶人数・量とクラス食缶・バット数の確認 (作業時間の短縮による汚染防止)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>配缶場所が清潔であるか確認。</li> <li>配缶場所の床は汚さないようにする。 (二次汚染を防止するため作業動線が交錯しないようにする)</li> <li>食缶の消毒が確実にされているか確認する。</li> <li>食缶は(配缶受けの担当が)配缶直前に出す。</li> <li>使用する器具・用品類が適切な場所に置かれているか。 (配缶用として衛生的な場所に保管しておく)</li> <li>食缶は床面から60cm以上の高さの置台の上に置く。</li> <li>食缶・バットの準備者、配缶担当者等は             <ul style="list-style-type: none"> <li>エプロンを配缶用に取り替えているか。</li> <li>手指を正しく洗浄しているか。</li> <li>使い捨て手袋を使用しているか。</li> <li>エプロンを消毒しているか。</li> </ul> </li> <li>保存食日誌、和え物チェック表の準備・確認をする。</li> </ul>
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">中心温度測定</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">配缶</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な配缶時刻</li> <li>水の飛沫による二次汚染</li> <li>床の汚染による二次汚染</li> <li>配缶用具及び手指からの二次汚染</li> <li>衛生的な取り扱い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>中心温度を確認する(75℃以上1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は85～90℃で90秒間以上))</li> <li>配缶場所が清潔であるか確認する。</li> <li>配缶用台車は清潔であるか確認する。</li> <li>配缶時刻は喫食2時間以内を守る。</li> <li>使い捨て手袋を使用する。</li> <li>食缶や台車についた汚れはペーパータオル等でふき取る。</li> <li>保存食日誌、衛生チェックリスト(和えもの用)に記録する。</li> </ul>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">保存食(料理)の採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">保存食(料理)の保存</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生的な取り扱い</li> <li>学校別に採取</li> <li>保存方法</li> <li>保存食用冷凍庫の温度を確認し、記録する。</li> <li>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</li> <li>保存食日誌に記録</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>採取もれがないようにする。</li> <li>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)。</li> <li>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、使用食品が全て含まれるように採取する。</li> <li>採取する用具は、学校・釜毎に取り替える。</li> <li>完全に密封して、-20℃以下の料理保存食用冷凍庫で2週間以上保存する(15日目以降に廃棄する)。</li> <li>保存食袋に採取年月日、学校名を必ず記載する。</li> <li>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。</li> <li>個数物(チーズ・袋物)などは、料理としても採取保存する。</li> <li>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。 ※ 採取もれがないか確認する。</li> </ul>
作業後		<ul style="list-style-type: none"> <li>水の飛沫による二次汚染</li> <li>床の汚染による二次汚染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>配缶後の釜洗いは、全ての配缶終了後に行う。</li> </ul>
その他			
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	<b>保存食日誌</b> <b>衛生チェックリスト(和えもの用)</b> <b>冷蔵庫・冷凍庫開閉簿</b>	