

Step4 検収室の整備

おさえないポイント

- ① 汚染作業区域の中で検収室が最も汚染レベルが高い
- ② 専用容器への移し替えの際異物チェックを行う

1 検収室の必要性を理解する

食材納入の際、検収室で数量や鮮度、異物混入の有無等の確認や点検を行うとともに、専用容器への移し替えを行うことで、食品や容器からの汚染を下処理室や食品保管庫及び調理室に持ち込むことを防止します。

また、球根皮剥機や泥落としシンクを検収室に置き、泥付きの根菜類等の処理を行うことで、下処理室の汚染レベルを低く保つことができます。

肉・魚等の下味付けも行います！



学校給食衛生管理基準では…

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

1 (3) 食品の検収・保管等

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。

2 確実な検収を行う方法（手順）を理解する

- ① あらかじめ検収責任者を定めておくこと。栄養教諭等を検収責任者としなない場合には、学校給食調理員等を検収責任者とする。

栄養教諭等は、職員会議に出席したり、食に関する指導を行ったりすることから、検収に立ち会えない場合があり、検収責任者とするのが難しい場合があります。その場合は、学校給食調理員を検収責任者とします。調理委託の場合は、受託業者に検収責任者を定め、衛生管理責任者（栄養教諭等）が確認をします。

検収は、食品の確実な点検を行うために、複数人で行います。また、必要な場合には、検収責任者または検収担当者等、立会する者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振るようにします。

- ② 納入された食品の品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れその他の包装容器等の状況、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温、年月日表示、ロット番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行うこと。
- ③ 食品を専用容器に移し替える時に異物、鮮度のチェックを行うこと。
- ④ 保存食（50g程度）を採取し、 -20°C 以下で2週間以上保存すること。

検収票（例）

平成 年 月

日	納品時間	品名	数量	納入業者	製造業者	品質	鮮度	箱・袋等の汚れ、破れ	異物異臭	消費期限賞味期限	製造年月日	品温	表示	lot No等	確認者	所在地生産地
						良 不良	良 不良	良 不良	有 無			℃	良 不良			
						良 不良	良 不良	良 不良	有 無			℃	良 不良			
						良 不良	良 不良	良 不良	有 無			℃	良 不良			
						良 不良	良 不良	良 不良	有 無			℃	良 不良			
						良 不良	良 不良	良 不良	有 無			℃	良 不良			
						良 不良	良 不良	良 不良	有 無			℃	良 不良			

(備考) 食品の検収結果、異常等があった場合の措置等について

確実な検収を行うために検収室に整備するもの



検収票・ペン



エプロン

◆注意点◆

肉、魚、卵用は専用とし、検収室に衛生的な場所を設けて保管します。



温度計
非接触式温度計等

◆注意点◆

非接触式温度計等や秤は、使用后汚れを拭き取り清潔に保つとともに、定期的に精度チェックを行うことが大切です。



保存食チェック用秤



アルコール



保存食採取用のまな板、包丁



ペーパータオル



保存食用袋



移動台



60cm以上の高さの検収台



60cm以上の高さの台秤

3 検収室の「なぜ」を追求する

(1) なぜ、検収室で専用容器に移し替えなければならないのか？

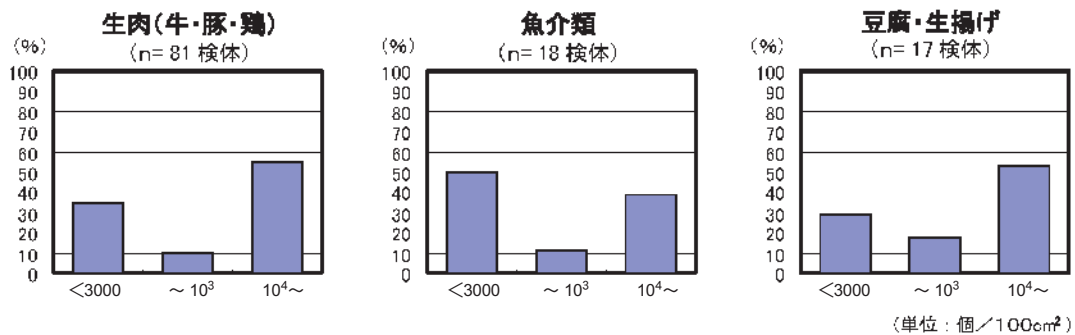
業者の搬入容器は、生産、流通過程で床や地面に直置きされていたり、洗浄が不十分なまま使用されていたりするため、微生物や泥などで汚染を受けていることがあります。

搬入容器の細菌汚染については、生肉、魚介類、豆腐・生揚げの各容器からも高率に細菌が検出される傾向にあります。

原材料の相互汚染を防ぐとともに、ダンボール箱に付着した細菌などの外部からの汚染源が下処理室や作業台等を汚染するのを断ち切るために、業者の容器から、調理場の容器に移し替える必要があります。

食品別による食品搬入容器及び包装からの一般生菌数検査結果

「学校給食における食中毒防止 Q&A」独立行政法人 日本スポーツ振興センター 16 ページ改編



専用容器



ポイント

専用容器は、汚染区域で洗浄します。

検収時に異物チェックや下味付けを行います。

汚染度の高い食品は扱う回数が増す毎に、二次汚染のリスクが高まります。異物混入がないか検収時に確実に確認し、肉や魚の下味付けが必要な場合はここで行って使用時まで専用容器に入れたまま、原材料用冷蔵庫に保管します。

学校給食衛生管理基準では…

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

1 (3) 食品の検収・保管等

五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。

(2) なぜ、床面から 60cm 以上の高さの検収台が必要なのか？

納入された食品の床からの汚染を防止するだけでなく、調理従事者の腰等への負担を軽減できます。

学校給食衛生管理基準では…

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

1 (3) 食品の検収・保管等

五 検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から 60cm 以上の高さの置台を設けること。

(3) なぜ、球根皮剥機（ピラー）を検収室に設置するのか？



球根皮剥機

球根皮剥機の洗浄水は、泥や細菌に汚染されています。

下処理室等に汚染を広げないために検収室に設置します。

(球根皮剥機の蓋については、43 頁参照)

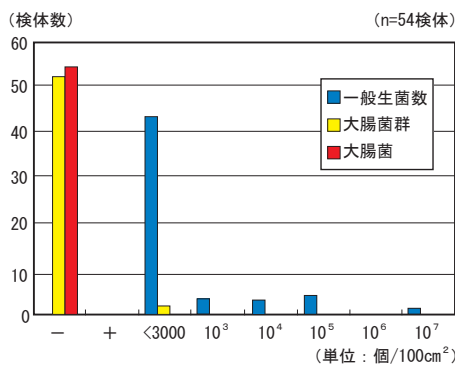
学校給食衛生管理基準では

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

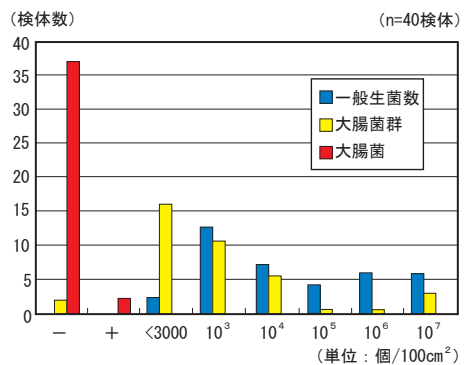
1 (3) 食品の検収・保管等

八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

グラフ1 作業開始前の球根皮剥機周辺(壁・床など)細菌数検査結果 (n=54検体)



グラフ2 作業開始後の球根皮剥機周辺(壁・床など)細菌数検査結果 (n=40検体)



(4) 望ましい検収室とは？ なぜ、プラットホームで検収をしてはいけないのか？

外部からの汚染を受けないような構造で、衛生害虫の侵入、異物混入等を防ぐことができるよう隔壁や扉を設置するなど屋外と区別した部屋とすることが大切です。

また、外部との開口部は雨風を防げる構造とし、確実に食品の点検及び専用容器への移し替えが行える広さを確保することも大切です。

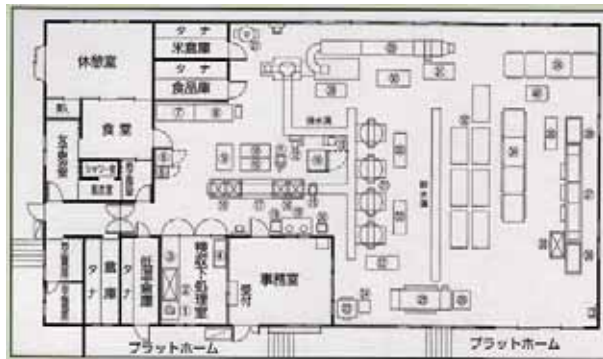
外部への開口部には、エアカーテンを備えるよう努めるとともに、検収時以外は扉を閉めておきます。

プラットホームでの検収では、衛生害虫や雨風等を防ぐことが困難なため、衛生的に専用容器への移し替えができません。

4 検収室の改善例

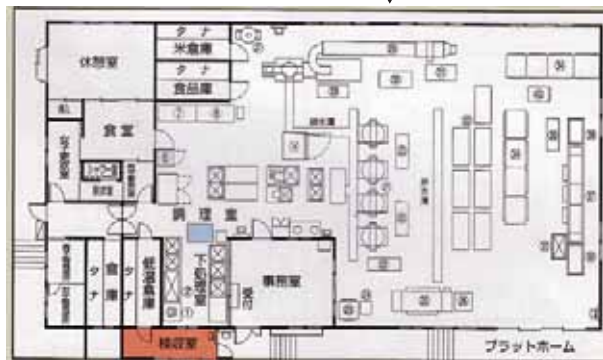
改善前 検収室がなく、プラットホームで検収していた。

〈プラットホームでの検収〉



改善後 プラットホームを囲って、検収室とした。

〈検収室の設置〉



改善