

## 4 検収室の整備

食材の納入に当たっては、食品や容器からの汚染を下処理室や食品保管室及び調理室に持ち込むことを防止するために、検収室で食品の点検及び専用容器への移し替えをすることが大切です。

望ましい検収室は、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及び扉を設置するなど屋外と区別した部屋とします。

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なえる広さを確保することも大切です。

外部への開口部等には扉を設置し、検収時以外は扉を閉めるとともに、エアカーテンを備えるよう努めます。

納入業者専用の手洗い設備を設置することも必要です。

### 学校給食衛生管理基準では

#### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

##### 1 (1) 学校給食施設

##### ②作業区域内の施設

三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。

#### 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（一つ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

四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。

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。

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。

### <改善のチェックポイント>

- |                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| ① 検収室がある                          | はい・いいえ |
| ② 検収室に手洗い設備、球根皮剥機、泥落とし用シンクを設置している | はい・いいえ |
| ③ 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行っている          | はい・いいえ |
| ④ 球根皮剥機の作動時には蓋をし、泥水の飛散を防いでいる      | はい・いいえ |

改善事例 1

確実な検収ができるように検収室を設置した。

食材搬入口を拡張し、検収室を設置

問題点

✕ 検収室がないため、調理場の外で検収をしていた。



改善

改善点

○ 外部からの汚染を受けないような検収室を設けた。



検収室を設置することにより、衛生害虫の侵入、異物混入等を防ぐことができ、天候に左右されず確実に食品の点検及び専用容器への移し替えが行えるようになった。  
また、外部からの汚染の持ち込みが減少し、衛生的な食品検収が行えるようになった。

改善事例 2

問題点

✕ 検収室、下処理室がなかった。

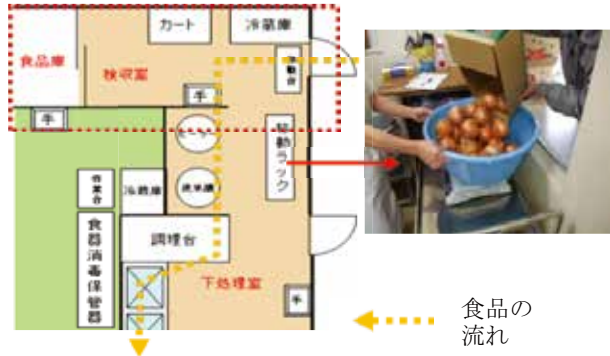


改善

改善点

改善費用 大

○ 検収室を設け、食品の受け渡し用の窓を設置した。球根剥離機が下処理室に設置されているため、移設が必要である。



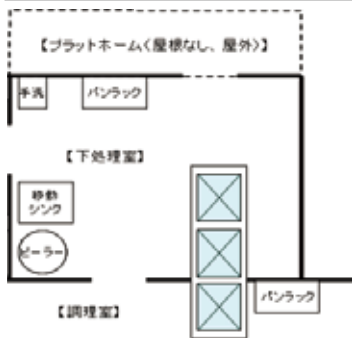
改善事例 3

プラットフォームを検収室として整備

検収室を設置し、球根剥離機を下処理室から移動

問題点

✕ プラットホームで検収をしていた。(検収室に球根剥離機が設置されていなかった。)

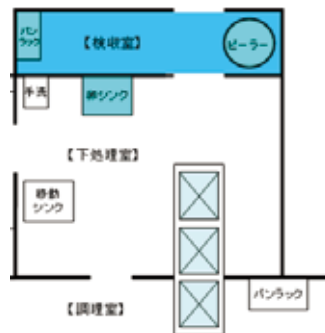


改善

改善点

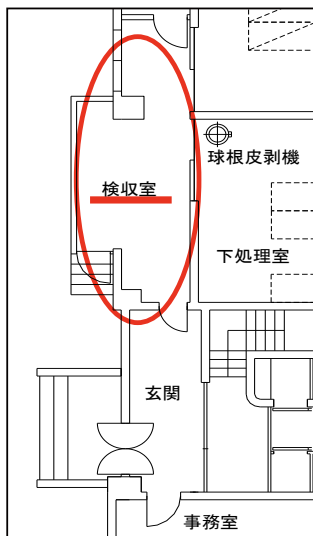
改善費用 大

○ 検収室を設置し、下処理室の球根剥離機を検収室に移設した。



検収室を設置することにより、衛生的な食品検収が行なえるようになった。  
また、球根剥離機の移設により、泥つき根菜類等の処理が検収室でできるようになったため、下処理室を清潔に保つことが可能になった。

改善事例 4



問題点

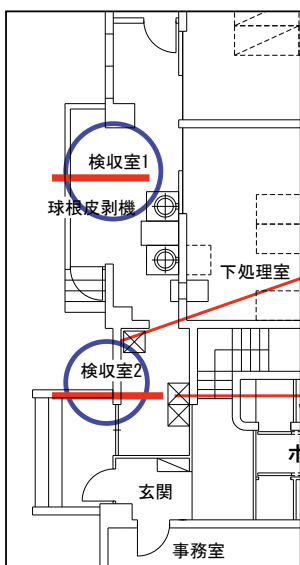
✗ 検収室に手洗い設備、球根皮剥機、泥落とし用シンクが設置されていなかった。

改善

改善点

改善費用 大

○ 検収室を増設し、手洗い設備、球根皮剥機、泥落とし用シンクを設置した。



検収室を広げて、球根皮剥機を下処理室から検収室に移設した。また、手洗い設備、泥落とし用シンクを設置したことで、衛生的な食品の検収が行えるようになった。その結果、下処理室も、より清潔に保つことが可能になった。