

(別紙 2)

京田辺市小学校給食衛生管理マニュアル (抜粋)

5 食品の取扱い

5-1 検収

検収は、納品された食品の安全性を確認するために欠かせない業務です。

確実な検収の実施は、食品そのものの安全性を確認することはもちろん、調理に従事する者が児童生徒に対し、安全な給食を提供するものだという意識を保持し、高めることでもあります。納品された食品は、衛生的に取り扱い、確実に検収してください。

(1) 検収の方法

- ア あらかじめ検収責任者を定めておくこと。調理場に納入される全ての食品において納入時に点検をおこない、食品検収表に基づき記録する。
- イ 検収は60cm以上の高さの台の上で行う。
- ウ 品温は別表1「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」から逸脱していないか確認する。
- エ 検収時は、検収用エプロンを着用する。
- オ 不良品があれば検収表の品質(鮮度)・品温・異物・包装の欄の不良にチェックし特記事項に不良内容について具体的に記入する。その後学校長に報告し、対応について指導をあおぐこと。

(2) 留意点

- ア 納入業者は決められた場所から納入し、調理室内まで入らない。
- イ 納入業者の服装は清潔であるか。
- ウ 冷凍食品は保冷車等で配送され、解凍されていないか。
- エ 冷蔵食品は保冷車等で配送または、保冷剤等で保冷されているか。
- オ ダンボール箱がつぶれたりビニールが破れたり穴があいたりしていないか。