

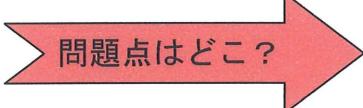
**2 検 収**： 子どもたちの給食として、ふさわしい食品であるかをチェック！  
専用容器に移し替え、外からの汚染源をシャットアウト！

丁寧な検収と確かな記録

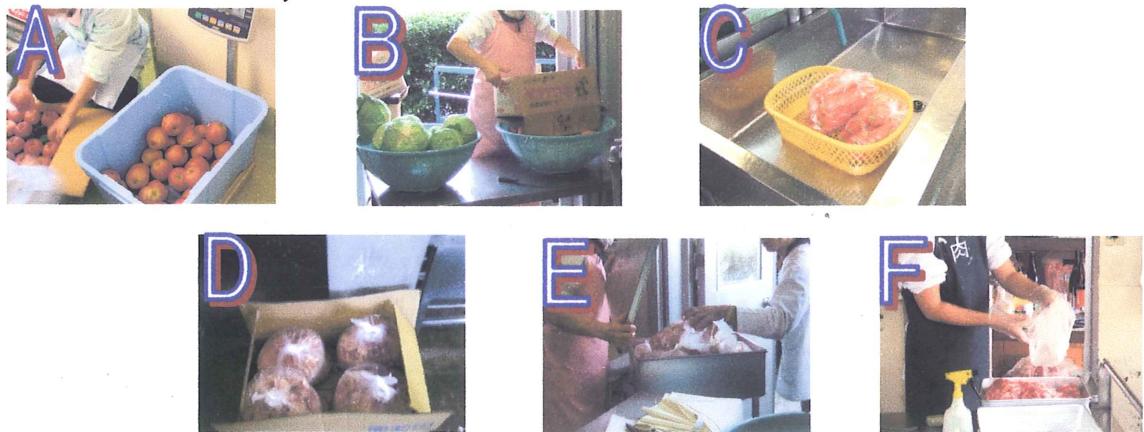
納品された食品を複数で確認し、記録し、専用容器に移し替えるという丁寧な検収が行われていました。



卵を1つ1つ丁寧に、専用容器への移し替えていました。



次のような検収をしているところがありました。  
問題点はどこでしょうか。



《答え》

A : 座り込んで作業しています。

ドライ施設であっても、床面から60cm以上の高さを確保することが大切です。作業する者にとっても衣服を汚さず、楽な姿勢で行うことができます。

B : 移し替える専用容器にダンボールが触れています。

ダンボールや外袋は、汚染度が高いものです。専用容器に移し替える際にはダンボールが直接容器に触れないように留意することが大切です。

C : 袋ごと移し替えています。

専用容器に袋ごと入れていることは、一つ一つの食品を確実に確認していないことです。また、Bに同じように、外装の袋によって専用容器を汚染してしまいます。

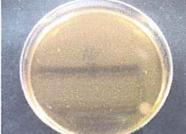
D : 納品されたまま、地べたに放置してあります。

検収が全くされておらず、温度管理もできていない状態です。

E : Cに同じです。また、業者のいる前で、温度、色、臭い等の確認をすることが大切です。

F : Cに同じです。また、外装の袋は、他を汚染しないように確実に処理することが必要です。

## 検査結果から

拭取り箇所	細菌数	大腸菌群
		
肉の外袋	$9.1 \times 10^4$	
		
肉の外袋	$10^6$	+

### ★ ダンボールや外袋は大変汚れている！

特に肉の袋、もやしの袋からは、一般細菌及び大腸菌群の検出がみられることがあります。

外部からの汚染源を持ち込まないために、専用容器への移し替えをするのです。専用容器に袋ごと入れてしまっては、専用容器を汚染してしまいます。何より、袋の中の食品を検収していないことが問題です。

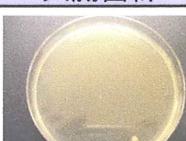
調理台の上に直接置くことは、調理台だけでなく、その周辺にあるまな板等も汚染する可能性があります。

## ここにも注意！

拭取り箇所	細菌数	大腸菌群	大腸菌	コメント
			-	ATP測定値 (RLU)
外装の袋ごと置かれたすり胡麻	<3,000			袋のまま調理台に置き、アルコール噴霧をし、ボウルに移し替えている。外装の袋は汚染されているという意識があれば、食品庫でボウルに移し替えてから調理室に持ち込まなくてはなりません。

拭取り箇所	細菌数	大腸菌群	大腸菌	コメント
			-	ATP測定値 (RLU)
配缶前の和え物の近くにある醤油の瓶	<3,000	<3,000	3,806	細菌・大腸菌群ともに検出されなかったが、ATP検査から汚れ度が高いことがわかった。このことから、調理場に調味料瓶の持ち込みはふさわしくありません。

拭取り箇所	細菌数	大腸菌群	大腸菌	コメント
調理場内に置かれていたトマトダイスカット缶 ⇒ 直接、釜に投入			-	ATP測定値 (RLU)
	$6.0 \times 10^2$	+	999,999	ATP検査結果は読み取り不可能。大腸菌はなかったものの、大腸菌群は陽性であった。缶詰類は水洗いし、缶を開け、清潔に管理された容器に移し替えて調理場に持ち込むことが必要です。

拭取り箇所	細菌数	大腸菌群	大腸菌	コメント
			-	ATP測定値 (RLU)
消毒前の缶詰のふた周辺	$1.0 \times 10^3$	<3,000		缶詰の表面を水で洗浄して調理場に持ち込み、開缶時にアルコール噴霧しペーパーで拭き伸ばしを行っていた。アルコール消毒をするより、水で十分に洗浄し、別容器に移し替えることが必要です。

## 納入業者への指導

- ★ 納入業者にも子どもたちの給食になる食品である意識のもと、清潔な服装で納入してもらうことが大切です。
- ★ 納品される食品を受け取る場所を考え、調理室への入室は控えてもらいましょう。
- ★ 納入業者にも調理室の専用容器に入れ替える意味を理解してもうとともに、納入業者の容器が調理室の専用容器に触れないように受け取りましょう。



業者さんにもきちんと白衣・帽子・マスクをつけて納品してもらっています。



## 施設設備の改善

- ★狭い場所で検収  
下処理室の片隅などでは特に肉や魚の検収に注意しましょう。



- ★手洗い施設の前での肉の移し替え  
人が手洗いに来るたびによけている状態では二次汚染が心配です。



- トイレの入口の前での受け取り

### ★出入口と搬入口が一緒

人が出入りするところから、納品されるため、搬入口が狭く、受け取りが難しく、納品された食品を置く場所がなかったり、通路での検収を行う状況があります。



### ★外に置かれた食品

納入された大量の食品を受け取る場所、検収する場所がなく、外に置かれている。すぐ前は交通量の多い道路であり、ゴミやホコリ、風雨も懸念されます。