

標準衛生作業手順書
(焼き物:ハンバーグソース焼き)

工程	作業手順	チェックポイント	担当	記録文書
原材料受け入れ ・冷凍ハンバーグ ・調味料 (ケチャップ、ソース、醤油、砂糖、コショウ)	・「原材料受け入れマニュアル」参照	・「原材料受け入れマニュアル」参照	調理担当者	検収簿
原材料保管 ・冷凍ハンバーグ ・調味料 (ケチャップ、ソース、醤油、砂糖、コショウ)	・「原材料保管マニュアル」参照	・「原材料保管マニュアル」参照	調理担当者	
庫出し、計量 ・冷凍ハンバーグ ・調味料 (ケチャップ、ソース、醤油、砂糖、コショウ)	・使用する冷凍ハンバーグの数量を確認する。 ・各調味料の必要量を計量し、それぞれ所定の容器に入れる。	・解冻品、不良品を除去し、補充する。 ・計量に使用するスプーン、容器等は、洗浄滅菌済みのものとする。 ・材料を入れた容器は、床に直置きしない。	調理担当者	
調理 味付け	・冷凍ハンバーグをボウルに入れ、そこに調味料を入れて混ぜ合わせる。 ・約30分間放置し、味をなじませる。	・器具類は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・混ぜ合わせ作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・放置している間、ハンバーグの入ったボウルは、ラップ等で覆う。	調理担当者	
焼き準備	・味付けハンバーグをオープン皿に並べる。 ・グリルを200℃に設定してスイッチを入れ、当該温度に達するまで空焼きする。	・オープン皿は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・グリル内部に異物等がないか、点検する。	調理担当者	
焼き	・味付けハンバーグを並べたオープン皿をグリルに入れ、200℃、25分間の設定で加熱する。	・オープンの中で、一番熱の通りにくい場所(入口手前)にあるハンバーグの中心温度の測定を1分以上の間隔をおいて2回以上実施し、それぞれ75℃以上であることを確認。	調理担当者 栄養士	中心温度記録簿
配缶	・「配缶マニュアル」参照	・「配缶マニュアル」参照	調理担当者	

標準衛生作業手順書
(蒸し物:蒸しシウマイ)

工程	作業手順	チェックポイント	担当	記録文書
原材料受け入れ ・冷凍シウマイ	・「原材料受け入れマニュアル」参照	・「原材料受け入れマニュアル」参照	調理担当者	検収簿
原材料保管 ・冷凍シウマイ	・「原材料保管マニュアル」参照	・「原材料保管マニュアル」参照	調理担当者	
庫出し、計量	・使用する冷凍シウマイの数量を確認する。	・解凍品、不良品を除去し、代替品を補充。 ・入れ替え容器は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・材料を入れた容器は、床に直置きしない。	調理担当者	
調理				
蒸し準備	・蒸し器を約10分間空蒸しして、内部温度を高めるとともに、滅菌する。 ・冷凍シウマイを蒸しバットに並べる。	・蒸し器の内部に異物等がないか、点検する。 ・冷凍シウマイを並べる前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・蒸しバットは、洗浄滅菌したものを使用する。	調理担当者	
蒸し	・冷凍シウマイを並べたバットを蒸し器に入れ、蒸気(約100℃)で30分間蒸す。	・蒸し器の中で、一番熱の通りにくい場所(入口手前)にあるシウマイの中心温度の測定を1分以上の間隔をおいて2回以上実施し、それぞれ75℃以上であることを確認。	調理担当者 栄養士	中心温度記録簿
配缶	・「配缶マニュアル」参照	・「配缶マニュアル」参照	調理担当者	

標準衛生作業手順書
(揚げ物: スイートポテトフライ)

工程	作業手順	チェックポイント	担当	記録文書
原材料受け入れ ・冷凍フライ	・「原材料受け入れマニュアル」参照	・「原材料受け入れマニュアル」参照	調理担当者	検収簿
原材料保管 ・冷凍フライ	・「原材料保管マニュアル」参照	・「原材料保管マニュアル」参照	調理担当者	
庫出し、計量	・使用する冷凍フライの数量を確認する。	・解凍品、不良品を除去し、代替品を補充。 ・入れ替え容器は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・材料を入れた容器は、床に直置きしない。	調理担当者	
調理				
揚げ準備	・揚げ油を加熱し、約180℃にする。	・フライヤーの内部に異物等がないか、点検する。 ・加熱前の揚げ油の酸価度が2.5以下であることを確認。 (試験紙により測定)	調理担当者	
揚げ	・冷凍フライを約60個単位にして揚げ、油を切る。	・揚げ作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・各単位の最後に投入したフライについて、適当な時期に中心温度を測定し、75℃以上であれば、さらに1分以上加熱する。	調理担当者 栄養士	中心温度記録簿
配缶	・「配缶マニュアル」参照	・「配缶マニュアル」参照	調理担当者	

標準衛生作業手順書

(煮物:すき焼き煮)

工程	作業手順	チェックポイント	担当	記録文書
原材料受け入れ ・冷凍牛肉 ・焼豆腐 ・白滝 ・タマネギ ・えのき茸 ・調味料(みりん、黒砂糖、醤油、酒、油)	・「原材料受け入れマニュアル」参照	・「原材料受け入れマニュアル」参照	調理担当者	検収簿
原材料保管 ・上欄に同じ	・「原材料保管マニュアル」参照	・「原材料保管マニュアル」参照	調理担当者	
庫出し、計量等 ・タマネギ ・冷凍牛肉 ・焼豆腐 ・調味料(みりん、黒砂糖、醤油、酒、油)	・使用する各材料の数量を確認する。 ・焼豆腐は専用ボウルに入れ、所定のシンク内で水道流水により約1時間さらす。 ・調味料の必要量を計量し、それぞれ所定の容器に入れる。	・解凍品、不良品を除去し、代替品を補充。 ・計量器具、入れ替え容器及びさらに使う器具類は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・焼豆腐をさらす場合、隣接するシンクからの跳ね水や異物等がボウル内に入らないよう、留意する。 ・さらに使う水は、遊離残留塩素が0.1 ppm以上あることを確認。 ・材料を入れた容器は、床に直置きしない。	調理担当者	
下処理 ・タマネギの皮むき、へた取り	・「野菜類の下処理マニュアル」参照	・「野菜類の下処理マニュアル」参照	調理担当者	

<p>調理</p> <p>カット</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼豆腐 ・白滝 ・えのき茸 	<ul style="list-style-type: none"> ・焼豆腐は、賽の目に切る。 ・白滝は、約10cmの長さに切る。 ・えのき茸は、根元を切り、水洗いする。 ・カットしたものは、それぞれ所定の容器（ボウルまたはザル）に入れる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・カット作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・器具類（包丁、まな板、ボウル及びザル等）は、専用で洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・材料を入れた容器は、床に直置きしない。 	<p>調理 担当者</p>	
<p>煮る</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・熱した回転釜に油を入れ、野菜類を炒める。（約15分） ・熱湯を少しずつ加え、牛肉、白滝、焼豆腐、調味料を入れて煮込む。（約30分） 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮る作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・回転釜及び攪拌用へら等は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・加熱中の煮物の温度を3点以上（中央及び両端を含めて）測定し、いずれもが75℃以上であれば、1分以上経過後に再び測定し、75℃以上あることを確認。 	<p>調理 担当者 栄養士</p>	<p>中心温度 記録簿</p>
<p>配缶</p>	<p>・「配缶マニュアル」参照</p>	<p>・「配缶マニュアル」参照</p>	<p>調理 担当者</p>	

標準衛生作業手順書
(炊飯:ミニおにぎり)

工程	作業手順	チェックポイント	担当	記録文書
原材料受け入れ ・米 ・焼海苔 ・かつお節 ・醤油	・「原材料受け入れマニュアル」参照	・「原材料受け入れマニュアル」参照	調理担当者	検収簿
原材料保管 ・上欄に同じ	・「原材料保管マニュアル」参照	・「原材料保管マニュアル」参照	調理担当者	
庫出し、計量等 ・米 ・焼海苔 ・かつお節 ・醤油	・使用する各材料の数量を確認する。 ・醤油の必要量を計量し、所定の容器に入れる。	・不良品を除去し、代替品を補充。 ・計量器具及び入れ替え容器は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・材料を入れた容器は、床に直置きしない。	調理担当者	
下処理 ・洗米	・米を水圧洗米する。(炊飯器による洗米操作)	・炊飯器の洗米部は、洗浄滅菌済みにしておく。 ・使用する水道水の遊離残留塩素が0.1 ppm以上ある。	調理担当者	
調理 カット ・焼海苔	・焼海苔は、およそ1.5cm×5cmの短冊型にハサミで切る。 ・カットした焼海苔は、所定のバットに入れる。	・カット作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・器具類（ハサミ、及びカット海苔入れバット等）は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・材料を入れた容器は、床に直置きしない。	調理担当者	

炊飯	<ul style="list-style-type: none"> ・洗米を浸漬槽へ汲み上げ（電動）、約35分間浸漬する。 ・炊飯釜ごとに100℃で22分の設定で炊飯する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・炊飯作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・炊飯器の米等が触れる部分、並びに炊飯釜は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・炊飯終了直後の各釜の炊飯米の温度が75℃以上であることを確認。 	調理担当者	中心温度記録簿
おかか調製	<ul style="list-style-type: none"> ・ボウルにかつお節と醤油を入れ、手で攪拌する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ボウルは、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・攪拌する前には、衛生手袋を着用する。 	調理担当者	
おにぎり調製	<ul style="list-style-type: none"> ・炊飯米を弁当箱で秤量する。 ・“おかか”を中に入れて握り、焼海苔を巻く。 ・俵形に整形する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当箱及びしゃもじ等の器具類は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・担当者は、衛生手袋を着用する。 	調理担当者	
配缶	<ul style="list-style-type: none"> ・「配缶マニュアル」参照 	<ul style="list-style-type: none"> ・「配缶マニュアル」参照 	調理担当者	

標準衛生作業手順書

(炒め物:ブロッコリーとベーコンのソテー)

工程	作業手順	チェックポイント	担当	記録文書
原材料受け入れ ・冷凍ベーコン ・キャベツ ・ブロッコリー ・バター ・砂糖 ・塩 ・醤油 ・コショウ	・「原材料受け入れマニュアル」参照	・「原材料受け入れマニュアル」参照	調理 担当者	検収簿
原材料保管 ・上欄に同じ	・「原材料保管マニュアル」参照	・「原材料保管マニュアル」参照	調理 担当者	
庫出し、計量等 ・上欄に同じ	・使用する各材料の数量を確認する。 ・各調味料の必要量を計量し、それぞれ所定の容器に入れる。	・不良品を除去し、代替品を補充。 ・計量器具及び入れ替え容器は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・材料を入れた容器は、床に直置きしない。	調理 担当者	
下処理 ・キャベツ ・ブロッコリー	・「野菜類の下処理マニュアル」参照	・「野菜類の下処理マニュアル」参照	調理 担当者	
調理 カット等 ・冷凍ベーコン ・キャベツ ・ブロッコリー	・冷凍ベーコンは、約15cmの幅に短冊型に切り、約100分間自然解凍する。 ・キャベツの葉は、約15cm幅に切る。 ・ブロッコリーは、一口大に切る。 ・カットしたものは、それぞれ所定の容器（ボウルまたはザル）に入れる。	・カット作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・冷凍ベーコンのカットに使う器具は、肉専用で洗浄滅菌済みのものとする。 ・野菜カットに使う器具は、野菜専用で洗浄滅菌済みのものとする。 ・材料を入れた容器は、床に直置きしない。	調理 担当者	

<p>ポイル</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ ・ブロッコリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・回転釜内で湯を沸騰させる。 ・カットしたキャベツをこの沸騰水(約100℃)に入れ、約3分間ポイルする。 ・ポイルしたキャベツをザルにあげ、湯を切る。 ・ブロッコリーについても、上と同様にポイルする。ただし、ポイルする時間は、約10分間とする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ポイル作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・回転釜は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・沸騰水に材料を入れた後、再沸騰してからの時間を測る。 ・ポイル中の湯の温度が75℃以上であることを確認する。 ・湯切り用ザルは、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・ポイルした材料を入れたザルは、床に直置きしない。 	<p>調理 担当者 栄養士</p>	<p>中心温度 記録簿</p>
<p>炒め</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・回転釜でバターを熱する。 ・ベーコン、キャベツ、ブロッコリーを入れ炒める。 ・煮立ったら、醤油、砂糖、コショウ、塩を加える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・炒め作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・回転釜及び攪拌用ヘラなどは、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・加熱中の炒め物の温度を3点以上(中心及び両端を含む)測定し、いずれもが75℃以上であれば、1分以上経過後に再び測定し、75℃以上あることを確認。 	<p>調理 担当者 栄養士</p>	<p>中心温度 記録簿</p>
<p>配缶</p>	<p>・「配缶マニュアル」参照</p>	<p>・「配缶マニュアル」参照</p>	<p>調理 担当者</p>	

標準衛生作業手順書

(和え物:白菜のからしマヨネーズ和え)

工程	作業手順	チェックポイント	担当	記録文書
原材料受け入れ ・しらす干し ・白菜 ・ホウレン草 ・砂糖 ・醤油 ・練りからし ・マヨネーズ	・「原材料受け入れマニュアル」参照	・「原材料受け入れマニュアル」参照	調理 担当者	検収簿
原材料保管 ・上欄に同じ	・「原材料保管マニュアル」参照	・「原材料保管マニュアル」参照	調理 担当者	
庫出し、計量等 ・上欄に同じ	・使用する各材料の数量を確認する。 ・各調味料の必要量を計量し、それぞれ所定の容器に入れる。	・不良品を除去し、代替品を補充。 ・計量器具及び入れ替え容器は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・材料を入れた容器は、床に直置きしない。	調理 担当者	
下処理 ・白菜 ・ホウレン草	・「野菜類の下処理マニュアル」参照	・「野菜類の下処理マニュアル」参照	調理 担当者	
調理 カット ・白菜 ・ホウレン草	・白菜は、スライサーにより約8cm×2cmの短冊型にカットする。 ・ホウレン草は、スライサーにより幅約2cmにカットする。 ・カットしたものは、それぞれ所定のザルに入れる。	・カット作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・スライサーは、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・最初の野菜のカット終了後、次の野菜をカットする前にスライサーの材料に触れる部分を湯で洗浄する。 ・カットした野菜を入れたザルは、床に直置きしない。	調理 担当者	

<p>ボイル等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しらす干し ・白菜 ・ホウレン草 	<ul style="list-style-type: none"> ・回転釜内で湯を沸騰させる。 ・しらす干しをこの沸騰水に入れ、約1分間ボイルする。 ・ボイルしたしらす干しを所定のザルにあけ、湯を切る。 ・湯を切ったしらす干しを流水で冷却し、水を切る。 ・水温(20℃以下)まで冷却したしらす干しを和える時まで、冷蔵庫に一時保管する。なお、この時使うザルはシートで覆い、水受け用のボウルを敷く。 ・白菜及びホウレン草についても、上と同様にボイル、冷却する。ただし、ボイルする時間は、それぞれ約3分間とする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ボイル作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・回転釜は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・沸騰水に材料を入れた後、再沸騰してからの時間を測る。 ・ボイル中の湯の温度が75℃以上であることを確認する。 ・湯切り、冷却用ザルは、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・一時保管で使用するシートは、アルコール等で滅菌したものとする。 ・湯切り、冷却中の材料を入れたザルは、床に直置きしない。 	<p>調理 担当者 栄養士</p>	<p>中心温度 記録簿</p>
<p>和え</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・回転釜に全ての調味料を入れ、冷却した3種の材料を加え攪拌する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・和え作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・回転釜及び攪拌用へらは、洗浄滅菌済みのものを使用する。 	<p>調理 担当者</p>	
<p>配缶</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「配缶マニュアル」参照 	<ul style="list-style-type: none"> ・「配缶マニュアル」参照 	<p>調理 担当者</p>	

標準衛生作業手順書
(サラダ:ポテトサラダ)

工程	作業手順	チェックポイント	担当	記録文書
原材料受け入れ ・ジャガイモ ・キュウリ ・マカロニ ・缶詰みかん ・マヨネーズ ・砂糖 ・塩 ・コショウ	・「原材料受け入れマニュアル」参照	・「原材料受け入れマニュアル」参照	調理担当者	検収簿
原材料保管 ・上欄に同じ	・「原材料保管マニュアル」参照	・「原材料保管マニュアル」参照	調理担当者	
庫出し、計量等 ・上欄に同じ	・使用する各材料の数量を確認する。 ・各調味料の必要量を計量し、それぞれ所定の容器に入れる。 ・みかんの缶詰を開け、ザルで汁を切っておく。	・不良品を除去し、代替品を補充。 ・計量器具及び入れ替え容器等は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・缶詰は、洗浄滅菌し、水分を拭き取って開ける。 ・材料を入れた容器は、床に直置きしない。	調理担当者	
下処理 ・ジャガイモ ・キュウリ	・「野菜類の下処理マニュアル」参照	・「野菜類の下処理マニュアル」参照	調理担当者	
調理 カット ・ジャガイモ ・キュウリ	・ジャガイモは、包丁により 1/2 または 1/4 カットする。 ・キュウリは、スライサーにより厚さ約 3～4mm に輪切りカットする。 ・カットしたものは、それぞれ所定のザルに入れる。	・カット作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・器具類（包丁、まな板、ボウル及びザル等）及びスライサーは、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・カットした野菜を入れたザルは、床に直置きしない。	調理担当者	

<p>蒸し等 ・ジャガイモ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・蒸し器を約10分間空蒸しして、内部温度を高めるとともに、滅菌する。 ・カットしたジャガイモを蒸し器バットに並べる。 ・35分間の設定で蒸す(約100℃)。 ・蒸しあがったら、扇風機であら熱を冷まし、スポットクーラーで冷却する。 ・ジャガイモが20℃前後になったら、サラダ調製するまで冷蔵庫に一時保管する。なお、この時使うザルは、シートで覆い、水受け用のボウルを敷く。 	<ul style="list-style-type: none"> ・蒸し作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・蒸し器内部に異物等がないか、点検する。 ・蒸し器バット、扇風機及びザル等は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・蒸し終了後、ジャガイモ数個の中心温度を測定し、それぞれ75℃以上あることを確認。 ・扇風機等で冷却する場合、周囲の粉塵、異物等が付着しないよう、清潔な場所で行う。 ・一時保管で使用するシートは、アルコール等で滅菌したものとする。 	<p>調理 担当者 栄養士</p>	<p>中心温度 記録簿</p>
<p>ボイル ・キュウリ ・マカロニ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・回転釜内で湯を沸騰させる。 ・キュウリをこの沸騰水(約100℃)に入れ、約2分間ボイルする。 ・ボイルしたキュウリを所定のザルにあげ、湯を切る。 ・湯を切ったキュウリを流水で冷却し、水を切る。 ・水温(20℃以下)まで冷却したキュウリをサラダ調製する時まで、冷蔵庫に一時保管する。なお、この時使うザルは、シートで覆い、水受け用のボウルを敷く。 ・マカロニについても、上と同様にボイル、冷却する。ただし、ボイルする時間は、約20分間とする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ボイル作業の前は、手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・回転釜は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・沸騰水に材料を入れた後、再沸騰してからの時間を測る。 ・ボイル中の湯の温度が75℃以上であることを確認する。 ・湯切り、冷却用ザルは、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・湯切り、冷却中の材料を入れたザルは、床に直置きしない。 	<p>調理 担当者 栄養士</p>	<p>中心温度 記録簿</p>

サラダ調製	<ul style="list-style-type: none"> ・回転釜に全ての調味料を入れ、冷却した3種の材料及びみかんを加え攪拌する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・サラダ調製作業の前は手を洗うか、衛生手袋を着用する。 ・回転釜及び攪拌用へらは、洗浄滅菌済みのものを使用する。 	調理担当者	
配缶	<ul style="list-style-type: none"> ・「配缶マニュアル」参照 	<ul style="list-style-type: none"> ・「配缶マニュアル」参照 	調理担当者	

原材料受け入れマニュアル

種類	方法	チェックポイント	措置
野菜・果物類	研修室で受け入れて（以下同じ）、専用容器に移し替え、直ぐ調理しないものは、冷蔵庫（10℃以下）に収納。	<ul style="list-style-type: none"> ・特定納入業者が納入したのか。 ・鮮度は良いか。 ・病害痕、腐敗がないか。 ・異物が混入していないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の返品・交換 ・代替品との交換 ・納入業者の変更
食肉・魚介類	専用容器に移し替え、直ぐ調理しないものは、冷蔵庫（10℃以下）または冷凍庫（-18℃以下）に収納。	<ul style="list-style-type: none"> ・特定納入業者が納入したのか。 ・鮮度は良いか。 ・変色、腐敗がないか。 ・異物が混入していないか。 ・冷蔵品の品温が10℃以下であるか ・冷凍品は凍結しているか ・包装が破損していないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の返品・交換 ・代替品との交換 ・納入業者の変更
冷凍品	専用容器に移し替え、直ぐ調理しないものは、冷凍庫（-18℃以下）に収納。	<ul style="list-style-type: none"> ・特定納入業者が納入したのか。 ・異物が混入していないか。 ・凍結しているか。 ・賞味期限内であるか。 ・包装が破損していないか。 ・包装内部に霜が付着していないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の返品・交換 ・代替品との交換 ・納入業者の変更
乳・乳製品	搬送容器より取り出し、冷蔵庫（10℃以下）に収納。	<ul style="list-style-type: none"> ・特定納入業者が納入したのか。 ・変色・腐敗がないか。 ・賞味期限内であるか。 ・包装形態に異常ないか。 ・冷蔵品の品温が10℃以下であるか 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の返品・交換 ・代替品との交換 ・納入業者の変更

<p>鶏 卵</p>	<p>搬送箱より取り出し、直ぐ調理しないものは、冷蔵庫（10℃以下）に収納。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・特定納入業者が納入したのか。 ・賞味期限内であるか。 ・汚れ、ひび割れがないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の返品・交換 ・納入業者の変更
<p>常温保存品 (調味料、米、焼海苔、かつお節、しらす干し、乾燥マカロニ、缶詰ミカン等)</p>	<p>外部包装を除去し、密閉措置のないものは、それを講じて食品庫の所定場所に収納。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・特定納入業者が納入したのか。 ・賞味期限のあるものは、その期限内であるか。 ・包装形態に異常ないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の返品・交換 ・代替品との交換 ・納入業者の変更
<p>日配品 (豆腐、こんにゃく、油揚げ、茹でうどん・ラーメン等)</p>	<p>専用容器に移し替え、直ぐ調理しないものは、冷蔵庫に収納。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・特定納入業者が納入したのか。 ・変色、腐敗がないか。 ・異物が混入していないか。 ・包装形態に異常ないか。 ・要冷蔵品は、10℃以下のまま納入されたか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の返品・交換 ・代替品との交換 ・納入業者の変更

給食用物資検査収簿

食品名								
納品数量								
納品日時	月	日	時	月	日	時	月	日
学給使用月日	月	日	月	日	月	日	月	日
担当者								
納品業者名								
製造年月日	月	日	時	月	日	時	月	日
製造業者								
消費期限	年	月	日	年	月	日	年	月
賞味期限	年	月	日	年	月	日	年	月
品質	良	・	不良	良	・	不良	良	・
不良時の措置								
備考								

原材料保管マニュアル

種類	方法	チェックポイント	措置
野菜・果物類	冷蔵庫内に保管	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫内温度は、10℃以下である。 ・冷蔵庫内は、いつも清潔である。 ・冷蔵庫内の収納を7割程度までとする。 ・専用容器に入れてある。 ・すのこ等の上に置き、床に直置きしない。 ・購入順に使用する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の廃棄 ・代替品との入れ替え ・温度の調製 ・庫内の清掃
食肉・魚介類	<ul style="list-style-type: none"> ・当日使用する冷蔵品は、冷蔵庫に一時保管。 ・後日使用する冷凍品は、冷凍庫に保管。 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫内温度は、10℃以下である。 ・冷凍庫内温度は、-15℃以下である。 ・冷蔵庫及び冷凍庫内は、いつも清潔である。 ・冷蔵庫及び冷凍庫内の収納を7割程度までとする。 ・専用容器に入れてある。 ・すのこ等の上に置き、床に直置きしない。 ・購入順に使用する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の廃棄 ・代替品との入れ替え ・温度の調製 ・庫内の清掃

種類	方法	チェックポイント	措置
冷凍品	冷凍庫内に保管	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍庫内温度は、 -15℃以下である。 ・冷凍庫内は、いつも清潔である。 ・冷凍庫内の収納を7割程度までとする。 ・専用容器に入れてある。 ・すのこ等の上に置き、床に直置きしない。 ・購入順に使用する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の廃棄 ・代替品との入れ替え ・温度の調製 ・庫内の清掃
乳・乳製品	冷蔵庫内に保管	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫内温度は、 10℃以下である。 ・冷蔵庫内は、いつも清潔である。 ・冷蔵庫内の収納を7割程度までとする。 ・専用容器に入れてある。 ・すのこ等の上に置き、床に直置きしない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の廃棄 ・代替品との入れ替え ・温度の調製 ・庫内の清掃