

2024年度 横浜市中学校給食 衛生研修会



検品について

Q：検品する食材はどれ？



全ての食材で検品が必要。
納品された包材から中身をコンテナ・
ボウル等に出し、確認して使用。





Q：検品の方法は？

包装材から出した食品を、少量ずつ、平らな器具やザルに広げて検品する。

異物はないか？

鮮度はよいか？

乾物は、よく乾燥し、カビなど発生していないか？



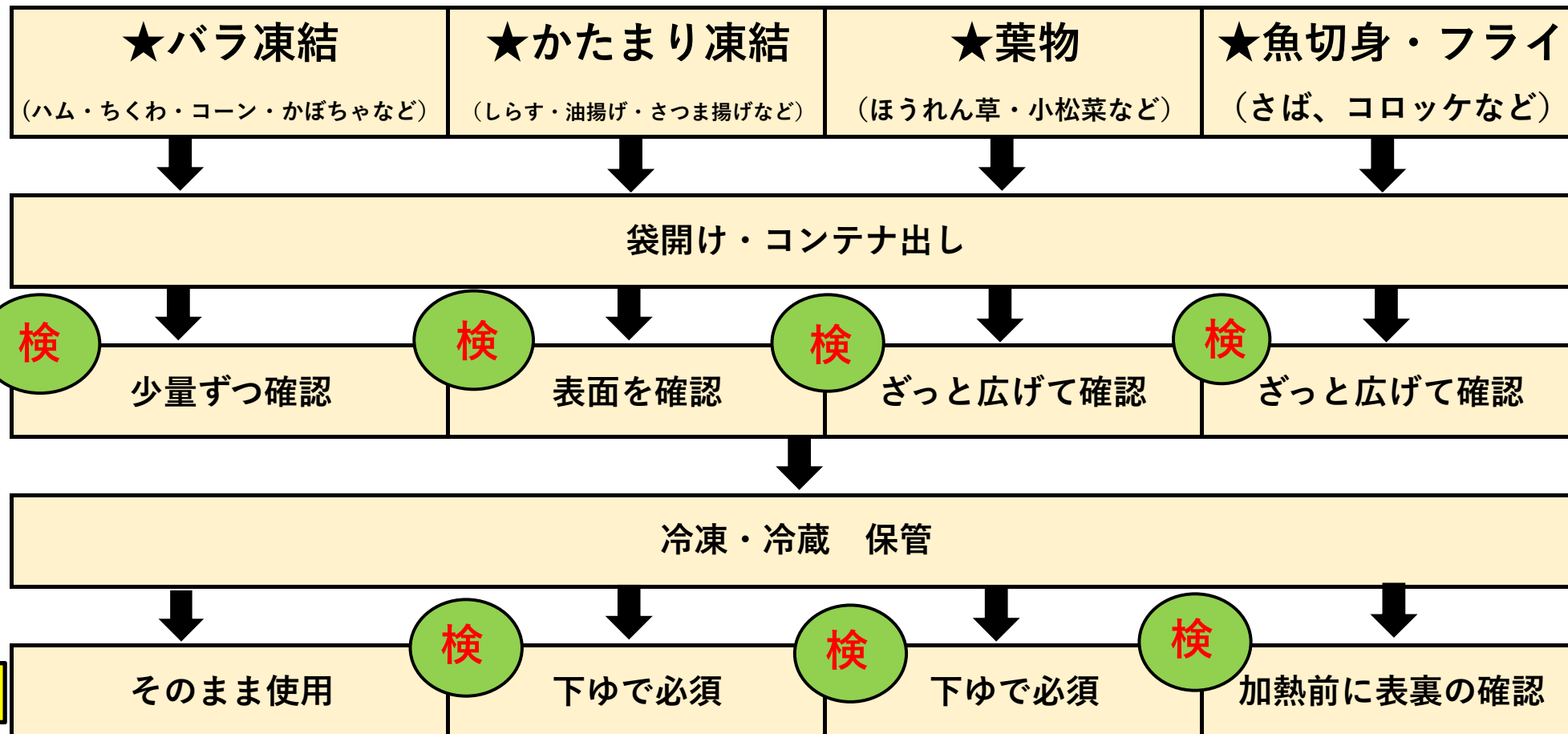
他の食材の混入は無いか？

異臭はないか？

変色していないか？

Q：冷凍品の検品は？

検 ⇒ 検品



* 冷凍庫から、溶けない量ずつ出して検品してください。

冷凍品（かたまり凍結・葉物）の下ゆで時は…

1種類ずつ下ゆで

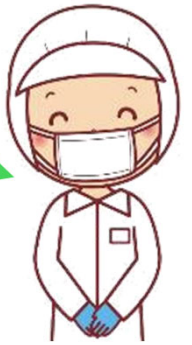


食材が泳ぐようにする

異物・異常がないか確認する

Q：検品の順番は？

順番、作業場所、動線に工夫をお願いします。



- ・汚染度が低い食品から始め、汚染度の高い食品が最後になるようにする。
- ・開封後、加熱しない食品は当日に開封することが望ましい。

汚染度 低			高
サラダ用のツナ・鶏ささみフレーク・カットゼリーなど	カット野菜など	フライ・ハンバーグ・肉団子・ウインナーなど	生肉・えび・いか生魚・鶏卵など

検品について（その他）

★新規・使用頻度の低い物資には特に注意する

★計画を立てて検品する

★検品時に見つけた異常・異物、
その対応は、記録に残す

検品 作業記録簿【記入例】

様式10-2

責任者

給食

【給食実施日 令和6年4月9日】

食品名	使用量	検品数量	検品日	作業開始時		作業終了時		特記事項 (異常有の場合記入)	実施者 (複数名の場合、全員記入)
				時間	品温(°C)	時間	品温(°C)		
じゃがいも[2cm角]	200kg	200kg	1月20日	13:00	4	13:55	5	一部褐変のため500g廃棄	申奈川・横浜・川崎・相模・大和・小田原・綾瀬
にんじん[千切り]	40kg	40kg	1月20日	14:00	4	15:00	6		申奈川・横浜・川崎・相模・大和・小田原・綾瀬
ほうれん草[冷凍]	35kg	25kg	1月20日	15:00	-13	16:00	-14	虫が2匹 枯葉3つ	申奈川・横浜・川崎・相模・大和・小田原・綾瀬
ホキフライ	4000枚	4000枚	1月21日	2:05	-14	7:30	-15		申奈川・横浜・川崎・相模・大和・小田原・綾瀬
ひじき	10kg	10kg	1月20日	2:38		3:05		糸2本 針金2本	申奈川・横浜・川崎・相模・大和・小田原・綾瀬
			月 日	:		:			
			日 日	:		:			

各社の検品の様子紹介

工夫点：海産物、細やかな食材、キャップ類の取り扱い

袋にまとめる、照合後に廃棄

異物事例を写真で
把握・記憶して、
発見しやすくする

見える位置まで
持ち上げてしっかり確認



工夫点

① 検品作業者の配置表(当日のスケジュール表)を作成

汚染度の高い食材と交差しないよう考慮し、当日だれが何をどんな順番で検品するのか、作業者が理解しやすいよう掲示

当日のスケジュール

時間	作業員	作業内容	作業員	作業内容	作業員	作業内容
15:00						
15:20	山本 健一	調味料	佐藤 花子	調味料	田中 一郎	調味料
15:40	山本 健一	調味料	佐藤 花子	調味料	田中 一郎	調味料
16:00						
16:20	山本 健一	調味料	佐藤 花子	調味料	田中 一郎	調味料
16:40	山本 健一	調味料	佐藤 花子	調味料	田中 一郎	調味料
17:00						
17:20	山本 健一	調味料	佐藤 花子	調味料	田中 一郎	調味料
17:40	山本 健一	調味料	佐藤 花子	調味料	田中 一郎	調味料
18:00						
18:20	山本 健一	調味料	佐藤 花子	調味料	田中 一郎	調味料

② 検品前に朝礼を行い、異物混入についての注意点や当日扱う汚染度が高い食材を共有

③ 調味料の中蓋は、検品時に取り除き袋にまとめ、開けた調味料の数と照合後、廃棄

取り除いた中蓋



・工夫点

- ①下処理室には手元を照らす**照明器具**を設置
- ②非加熱で提供する食材は**盛付室で検品**
- ③検品（盛付）で異物を発見したスタッフには
米2kgを進呈
- ④調味料のボトルに貼られているラベルは
検品時に剥している



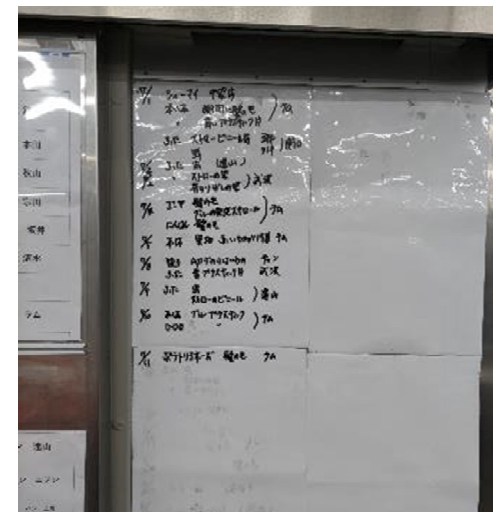


・工夫点

- ① **カット野菜は両手に乗る量ずつ、冷凍野菜は一袋ずつ** 行う
- ② 生肉・生魚・卵液は調理直前に調理担当が行う
- ③ 月曜日や休日明けの使用分については
 - ・ 冷凍食材や乾物類など、温度管理ができるものは金曜日や祝日前
 - ・ カット野菜は日曜日や使用日の前日に行う

工夫しているところ

- ①作業ごとの手袋や身だしなみの確認
- ②ごはん盛付室でこまめな休憩と作業ローテーション
- ③盛付室内の照明照度が高い (900lx)
食材の検品作業台 (LED照射台) を設置予定
- ④おかず盛付室で作業者が見える位置に発見した
異物情報を掲示



衛生関係書類について

衛生書類の記録について

★事実を正確に記録する

★その場で、その日のうちに記録する

★なぜ記録が必要か理解する

