

検収室について

＜検収室の役割＞

納品される食品を検収室で数量や鮮度、異物混入の有無等の確認や点検を行うとともに、専用容器へ移し替えを行うことで、食品や容器からの汚染を下処理室や食品保管室（庫）及び調理室に持ち込むことを防止します。

また、球根皮むき機や泥落としシンクを検収室に置き、泥付き根菜等の処理を行うことで、下処理室の汚染レベルを低く保つことができます。



望ましい検収の様子
専用エプロンを着用し、異物をチェックしながら検収します。



じゃがいもの皮むき

検収室は、調理場の中で最も汚染度の高い区域になります。したがって、検収室や検収台は、食品に付着したほこりや土、微生物によってすぐ汚染されますので、原則として消毒の必要はありません。検収に使用する容器も同様です。

しかし、清潔を保ち、作業中に汚れた場合は、洗浄する必要があります。また、肉、魚等の検収台は他の食品を汚染しないために、使い分ける必要があります。

また、検収は泥や汚れを落として、食品を下処理室に渡す作業ですから、じゃがいも、たまねぎ等は球根皮むき器で、だいこん、にんじん、ごぼう等の泥付き野菜は検収室の泥落とし用シンクで泥を落とした後、下処理室に搬入します。



検収台へのアルコール消毒
検収室は汚染度の高い食品が搬入される場所なので、事前に消毒してもすぐに汚染されます。

納入された食品は、調理場の各専用容器に移し替えますが、調味料や乾物などは、食品保管室（庫）に入れます。食品保管室（庫）も汚染作業区域ですので、過度の消毒の必要はありません。食品保管室（庫）に入れる食品の外装の消毒も必要ありません。

そして、下処理室及び食品保管室（庫）にダンボールを持ち込まないようにします。ダンボール等には、流通過程において様々な汚染を受けたり、衛生害虫が潜んでいたり、卵を産み付けていることが考えられるため、下処理室及び食品保管室（庫）に持ち込まないことが衛生を保つために大切なことです。

☆汚染作業区域の汚染度の高い順番

1 検収室	2 下処理室
	3 食品保管室（庫）

☆確実な検収を行うために整備するもの

- ①60cm以上の高さの検収台
- ②60cm以上の高さの台秤
- ③検収表（簿）、ペン
- ④温度計（非接触式温度計等）
- ⑤食品の種類ごとの専用容器
- ⑥保存食採取用の清潔で密封できるビニール袋
- ⑦保存食採取用の清潔な器具（まな板、包丁など）
- ⑧検収用エプロン（肉、魚、卵は専用とする）

☆なぜ 60cm以上の高さが必要なの？

- ・納品された食品の床からの汚染を防止するため
- ・調理従事者の腰等への負担を軽減するため



跳ね水による細菌汚染

床面からの高さ (cm)	1 平板当りの細菌数			
	1 回目	2 回目	3 回目	4 回目
20	25	33	150	105
30	10	1	55	10
40	1	3	0	130
50	0	0	2	50
60	0	0	0	6

1、2、3 回目は床面より 50 の高さからホースで静かに水を落下、4 回目は 1m の高さから激しく水を落下

財団法人東京顕微鏡院 伊藤武

右上の表は、ホースで水を落下させた際の跳ね水による細菌汚染を調べた結果です。

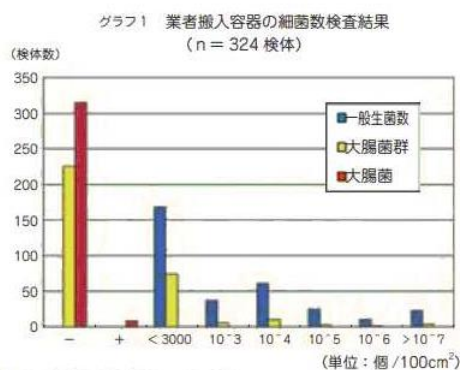
- ・床面から 50cm の高さから静かに水を落下させたとき
 - 20cm の高さ → 多数の細菌が跳ね返ってくる
 - 40cm の高さ → まれに検出される
 - 60cm の高さ → 検出されない
- ・床面から 1m の高さから激しく水を落下 → 60cm でも検出される
 - … ドライ使用、ドライ運用が必要であることがわかります

☆なぜ専用容器に移し替えるの？

業者の搬入容器は、生産、流通過程で床や地面に直置きされていたり、洗浄が不十分なまま使用されていたりするため、微生物や泥などで汚染を受けていることがあります。

搬入容器の細菌汚染については、生肉、魚介類、豆腐・生揚げの各容器からも高率に細菌が検出される傾向にあります。

原材料の相互汚染を防ぐとともに、ダンボールに付着した細菌などの外部からの汚染源が下処理室や作業台等を汚染するのを断ち切るために、業者の容器から、調理場の容器に移し替える必要があります。



☆保管した食品の使用方法

保管していた食品を調理室等の非汚染作業区域に持ち込む時には、食品庫・調味料庫内で専用の容器に移し替えます。ビンやプラスチック容器のまま調理室に持ち込むことは、破損などにより異物混入の原因になります。

また、やむを得ず非汚染作業区域に業者から納品されたビンや容器のまま持ち込む場合は、加熱する食品の場合は必要ありませんが、その後加熱をしない食品については、外装を洗浄・消毒するとともに、その後、汚染されないように十分注意します。



調味料庫で移し替え



ビンから直接

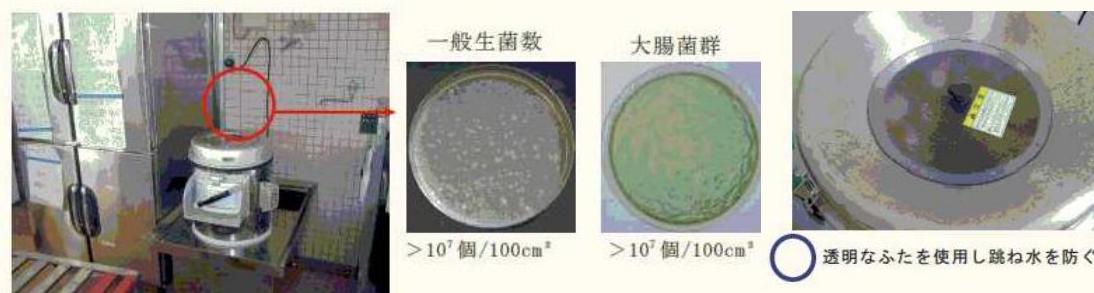
☆球根皮むき機について

球根皮むき機の洗浄水は、泥や細菌により汚染されていて、拭取り検査の結果から、球根皮むき機の洗浄水が広範囲に飛び、多数の一般生菌数、大腸菌群が検出されています。そのため、下記の点に注意しましょう。

【注意点】

- ①球根皮むき機は検収室に設置すること（下処理室等に汚染を広げない）
- ②球根皮むき機上部から洗浄水が飛散することを防ぐため、中の状態が見える透明なフタを使用すること
- ③検収室が狭いことなどにより、球根皮むき機の洗浄水が周りに飛散してしまう場合はパネル等で囲むこと
- ④球根皮むき機は、使用後、洗浄、乾燥すること

球根皮剥機からの跳ね水によって汚染された周囲



参考資料：学校給食衛生管理基準の解説、学校給食調理従事者研修マニュアル
調理場における衛生管理&調理技術マニュアル、調理場における洗浄・消毒マニュアル part1、2