

給食材料保管要領

2023.08.01 更新

食品検収後、給食材料は使用までの間、それぞれに適した状態で保管し、品質の保持に努めなければならない。

1. 食品は必ず指定の場所に保管するとともに温度、湿度、保存状態を適正に保ち腐敗防止に努めること。
2. 食品は賞味期限内に使用するものとし、先入れ、先出しで行うこと。
3. 腐敗、変質した食品は使用しないこと。
4. 食品庫の管理能力以上に保管しないこと。
5. 食品は直接、床に置かないこと。
6. 食品庫(冷蔵庫、冷凍庫含む)は定期的に清掃し清潔を保つこと。
7. 食品の保管温度は次のとおりとし、毎日点検するとともに記録すること。

食品	保管温度	保管場所
魚介類	5℃以下	肉、魚専用冷蔵庫保管
肉類	5℃以下	肉、魚専用冷蔵庫保管
野菜類	10℃前後	プレハブ式冷蔵庫保管
果物	10℃前後	
豆腐類	10℃前後	
鶏卵	8℃以下	
冷凍品	-18℃以下	プレハブ式冷凍庫保管
乳製品	10℃以下	牛乳専用冷蔵庫保管
乾物類	20℃以下	食品倉庫保管
調味料	20℃以下	※開封後は表示指示に従い保管
精米	25℃以下	米専用倉庫保管

その他、食品の保管、管理については「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づくものとする。