

## 給食材料保管要領

給食材料は、検収後、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 給食材料は、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 給食材料は、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、変質した給食材料は、使用しないこと。
- 4 給食材料は、食品倉庫の管理能力以上に保管しないこと。
- 5 給食材料は、直接、床に置かないこと。
- 6 食品倉庫（冷蔵室、冷凍室を含む。）は、定期的に清掃し清潔を保つこと。
- 7 給食材料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。

種 類	保管温度	保管場所
鮮魚介類	5℃以下	冷蔵室
肉類	10℃以下	冷蔵室
生鮮野菜類	10℃以下	冷蔵室
生鮮果物	10℃以下	冷蔵室
豆製品類	5℃以下	冷蔵室
乳類	10℃以下	冷蔵庫
殻付卵	10℃以下	冷蔵室
液卵	8℃以下	冷蔵室
冷凍品	-15℃以下	冷凍室
乾物類	25℃以下	食品庫
調味料	25℃以下	食品庫
穀類	25℃以下	食品庫

- 8 その他、給食材料の保管及び管理については、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。