

給食材料保管要領

給食材料は検収後から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。