

(別表 5) 食材の検収・保管一覧表

※施設・設備、備品等の状況によって協議の上、変更することがある。

食品名	検収内容			検収受け台	入れ替え容器	検収・下処理室移動台	保管場所	取り出し経路	留意点
	品温	品質保持期限製造日時	カット日時						
魚	○	○	○	肉魚卵用荷受け台	黄色の名札がついたパン箱	肉魚卵用移動台	魚肉冷蔵室、魚肉冷凍室	肉魚パススルー冷蔵庫	黄色エプロンの上に使い捨てエプロン・使い捨て手袋使用
肉	○	○	○	肉魚卵用荷受け台	黄色の名札がついたパン箱	肉魚卵用移動台	魚肉冷蔵室、魚肉冷凍室	肉魚パススルー冷蔵庫	黄色エプロンの上に使い捨てエプロン・使い捨て手袋使用
肉加工品	○	○	○	肉魚卵用荷受け台	黄色の名札がついたパン箱	肉魚卵用移動台	魚肉冷蔵室、魚肉冷凍室	肉魚パススルー冷蔵庫	黄色エプロンの上に使い捨てエプロン・使い捨て手袋使用
卵	○	○		肉魚卵用荷受け台	卵用パン箱	肉魚卵用移動台	魚肉冷蔵室	卵パススルー冷蔵庫	黄色エプロンの上に使い捨てエプロン・使い捨て手袋使用
豆腐	○	○		豆腐シンク	豆腐シンク	豆腐シンク	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	1 レーンを除菌してから流す
揚げ製品	○	○		荷受け台	黄色の角ザル	移動台	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	異物に注意して包丁を入れる
こんにゃく	○	○		荷受け台	黄色の角ザル	豆腐シンクに黄色の角ザルを入れる			
練り製品	○	○		荷受け台	練製品用パン箱	移動台	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	使い捨てエプロン・使い捨て手袋使用
冷凍うどん	○	○		荷受け台	45Lポリ袋	冷凍用移動台	野菜冷凍室	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	
デザート・カット果物	○	○		荷受け台	ピンク丸ザル	冷果物用移動台	冷果物冷蔵室	デザート仕分室	使い捨てエプロン・使い捨て手袋使用
冷凍食品	○	○		荷受け台	45Lポリ袋	移動台	肉魚冷凍室、野菜冷凍室	肉魚パススルー冷蔵庫 野菜下処理室パススルー冷蔵庫	(野菜) 洗浄後ローラーから調理室へ
カット野菜	○	○	○	荷受け台	クリーム色の角ザル	移動台		野菜下処理室	
野菜（もやし以外）				荷受け台	青色折りたたみ容器	移動台	野菜冷蔵室	野菜下処理室	根菜類は前処理室経由
もやし				荷受け台	45Lポリ袋	移動台		野菜下処理室	大腸菌が多いので取り扱い注意、レーン 使用後他の野菜を洗う場合は除菌する
果物				荷受け台	青色の角ザル	移動台		野菜下処理室	3 レーン:除菌後、洗浄 2レーン:次亜塩素で消毒
調味料		○		荷受け台		移動台	食品庫	計量室	
乾物等		○		荷受け台		移動台	食品庫	計量室・野菜下処理室	
米粒麦		○		荷受け台		移動台	冷凍室	洗米室	
米		○		荷受け台		移動台	米倉庫	米倉庫	
調理用牛乳	○	○		荷受け台	青色折りたたみ容器	移動台	食品庫冷蔵庫	調味料室パススルー冷蔵庫	調味料室でパケツに移し替える