

(別表 6－1) 保存食（原材料）の取り方

保存食の意味

保存食は、納品時の状態を証明する唯一のものである。食中毒が発生したときに、調理場の調理に問題があるか、原材料の状態が悪いかを区別するために採取する。

採取の基本

保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品ごとに **50g** 程度（食中毒の発生が疑われる際の食品検査に必要な量）を食品ごとにビニール袋に入れ密封し、**－20℃**以下の専用冷凍庫で **2 週間**以上保存する。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。一食用の食品は、一単位量を採取する。廃棄時には廃棄した日時を記録する。

取り方の注意

- 1 ビニール袋に食品に触らないように入れる。手で触らないと入れられないときは、使い捨て手袋を使用する。
- 2 包丁で切って入れるときは、包丁をアルコールで消毒してから使う。
- 3 原材料の採取は、納品後直ちに洗浄・殺菌せず購入した状態で行う。
- 4 製造日・ロットが異なるときは、製造日・ロットごとに採取する。
- 5 野菜類で生産地が異なるときは、生産地ごとに採取する。
- 6 葉ものの野菜を採取するときは、一番外の廃棄部分以外の内側から採取する。
- 7 同じ食品を **2 業者**以上が納品するときは、袋に納品業者名を記入する。
- 8 卵は割卵後調理直前に混合したものから **50g** 程度を採取する。
- 9 牛乳は納品者ごと、種類ごと、調理用と飲用とは別に、名前の書いた袋に採取する。紙パックの飲用牛乳はそのまま保存する。
- 10 冷凍ほうれん草など、ひとかたまりで冷凍されているものは、当日解凍してから採取する。
- 11 魚の切り身等、同じ食品で規格が異なるときは、規格ごとに採取する。袋にグラム数を書く。
- 12 冷凍中の乾燥を防ぐため、袋の空気を抜きチャックは完全に閉じておく。
- 13 煮干しは採取しない。
- 14 保存食用冷凍庫に入れるまとめ用の袋に書いてある月日は、給食に使用する日である。原材料が納入される日と異なる場合があるので、材料を使用する日を確認して入れる。
- 15 調味料、乾物、だし用煮干し、油、穀類は保存食を採取しない。(別表 6－2)