

保存食の取り扱い要領

1 保存食の保存期間

保存食は -20°C 以下で2週間以上冷凍保存する。ただし、長期休業に入る2週間前以降に提供したものの保管については3週間とする。

2 保存食の採取

採取する保存食は全て50g以上をビニール袋に入れ、空気を抜いて密封（シーラー機）する。採取の時は素手で行わず、また、ビニール袋は使い捨てにし、再使用しない。

（1）原材料

- ① 原材料は食用とする部位を採取する。
- ② 野菜・果物は洗わず採取し、産地が2カ所以上の場合はそれぞれ採取する。
- ③ 製造年月日・期限表示及び規格が違う場合はそれぞれ採取する。
- ④ 野菜等、切裁に使用した包丁・まな板は、切裁毎にアルコール消毒をする。
- ⑤ 個別包装の原材料は可能な限りそのまま採取する。
- ⑥ 卵はすべてを割卵し、混合したものから50gを採取する。ゆで卵の場合は殻のまま採取する。

（2）調理済食品

- ① 釜毎に使用している食材が全て含まれるように採取する。
- ② 献立を全て採取する。デザート・ジャム・マヨネーズ・小魚等の個別包装のものはそのまま採取する。

（3）保存食品から除く食品

- ① 原材料
米、麦
- ② 調味料
塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、味噌、こしょう等の常温で保存する食品
- ③ 乾物・缶詰等
わかめ、干しいたけ、削りかつお、削り節、昆布、春雨、のり等の常温で保存する食品

（4）その他

使用水は残留塩素量（遊離塩素）が0.1mg/l未満の場合は、1リットルを2週間以上保存食用冷凍庫で保存する。

3 保存食の保存

（1）保存用ビニール袋に原材料・調理済食品をそれぞれまとめ、日付を明記し、保存食用冷凍庫で2週間以上保管する。ただし、長期休業に入る2週間前以降に提供したものの保管については3週間とする。

（2）廃棄した日時を記録する。