

食品衛生ここがポイント

No.10 原材料の保存

食肉や魚介類といった原材料は、食中毒細菌など、有害微生物に汚染されていることがあります。これらの原材料を保存する際には、細菌類の増殖や腐敗等を防止するための温度管理とドリップなどによる冷蔵庫内での他の食品への二次汚染防止が重要となります。

また、加工食品についても、表示された保存方法を守り、「先入れ、先出し」に注意しながら管理しましょう。

ここがポイント

○ 保存場所、保存方法といった保存方法を、原材料の種類ごとに定める。(例・食肉は冷蔵庫下段右側で、10℃以下で保存というように具体的な保存場所、保存温度を定める)

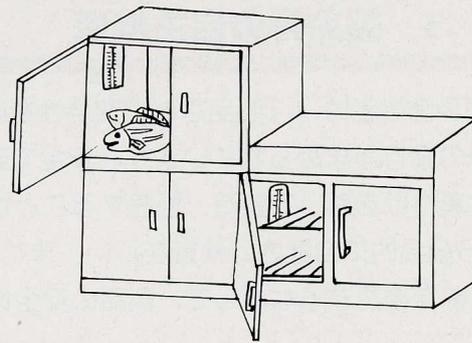
○ 保存温度は、法令で保存基準が定められている場合はその基準以下となるよう、その他の食品については、表示に記載されている保存方法（冷蔵、冷暗所など）にしたがい保存する。

● 保存基準が定められている食品例

- ① 食肉、生食用魚介類・10℃以下（生食用魚介類は4℃以下で保存するよう努めること）
- ② 冷凍食品＝マイナス15℃以下

10.冷凍・冷蔵庫

- ① 隔測温度計などを利用して、定期的に温度のチェックをしましょう（冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下で保存）。
- ② 庫内は常に清潔に保ち、整理整頓に心がけ、食品を詰めすぎないようにしましょう（上限は容量の70%）。



- 他の食品への相互汚染を防ぐ方法を定めます(例・・・魚介類は、専用のふた付容器に入れて保存するなど。)

- 原材料の入っていたダンボール箱などは、そのまま冷蔵庫や保管庫に持ち込まず、専用の容器に移しかえる(外部からの汚染の機会を極力防ぐ)。