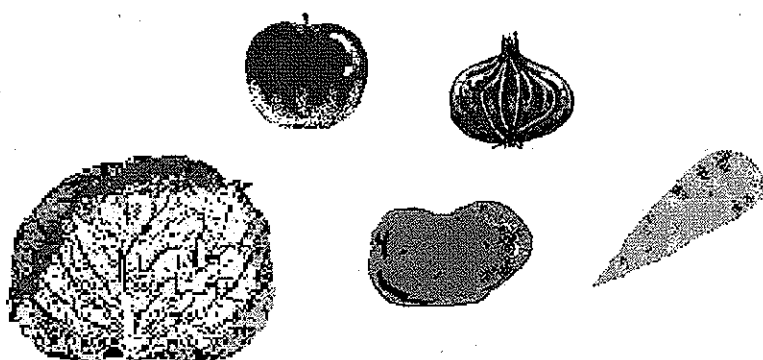


# 松山市 学校給食衛生管理マニュアル

## Ⅱ 保存食採取マニュアル編

**採取は50g以上**



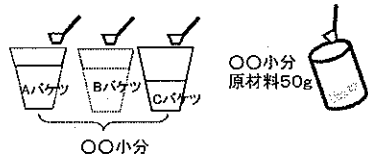
衛生管理マニュアル（保存食採取マニュアル） 原材料

松山市全学校給食共同調理場

	作業手順	点検項目	衛生管理ポイント
作業前	<p>手洗い</p> <p>↓</p> <p>採取用具・採取袋準備</p> <p>↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・採取する原材料の確認</li> <li>・製造年月日(賞味期限)、ロット別(産地別、製造加工施設別)に採取する。</li> <li>・衛生的な取り扱い</li> <li>・採取者、採取時刻等を保存食(原材料)採取表に記録する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・採取もれがないようにする。</li> <li>・洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で採取する。</li> <li>・製造年月日(賞味期限)、ロット別(産地別、製造加工施設別)に50g以上採取する。</li> <li>・採取に使用する用具類は食品別、ロット別に取り替える。</li> <li>・ビニール袋等衛生的な容器に採取する。</li> <li>・包丁、まな板、手指等から二次汚染にならないよう配慮する。</li> </ul> <p>※ ロット別とは 納品された同じ食品でも、消費期限・(または賞味期限)が異なる場合や、2業者から納品される場合は2ロットと数える。</p>
作業中	<p>原材料の採取</p> <p>↓</p> <p>原材料の保存</p> <p>↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・採取者、採取時刻等を保存食(原材料)採取表に記録する。</li> <li>・全ての原材料を採取したか確認。</li> <li>・容器(各保存袋)の破損はないか。</li> <li>・完全に密封できているか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・残留塩素0.1mg/l未満の場合、再検査を行い、“適”と判定した水を使用した場合は袋に使用水1リットルを採取して冷凍保存する。</li> <li>・容器(最終保存袋)に採取年月日を必ず記載する。</li> <li>・完全に密封して-20℃以下の冷凍庫で2週間以上保存する。</li> <li>・密封機は衛生的に取り扱い、二次汚染にならないよう配慮する。</li> </ul> <p>各原材料の採取方法については、「原材料の採取方法」の項目を参照のこと</p>
作業後	<p>原材料の廃棄</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保存期間経過後の原材料を廃棄。</li> <li>・保存食日誌の廃棄欄に記録。(廃棄時の異常の有無、担当者名)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・異常の有無を確認する。</li> <li>・2週間以上経過しているか確認。(廃棄してよい日付であるか)</li> <li>・異常の有無を確認する。</li> </ul>
その他	<p>異常があれば、運営管理者・衛生管理責任者に報告し、松山市学校給食会に連絡する。 食品衛生上、問題がある場合は、松山市学校給食会より関係施設に連絡を入れる。</p>		
点検記録簿	<p>保存食(原材料)採取表</p> <p>○ 有 ・ 無</p>		

衛生管理マニュアル（原材料の採取方法）

松山市全学校給食共同調理場

採取する食品		採取方法
個数物	調理場配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納品時に採取し、保存する。</li> <li>・原材料保存用冷凍庫で保存する。</li> <li>・調理場用のパン、牛乳等は、納品時に採取し、保存食日誌に記載する。</li> </ul> <p>※各1個採取する。</p>
	学校直送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校配送の個数物採取は各学校別に行う。</li> </ul>
野菜・果物・芋類	前日納品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納品時に採取し、保存する。</li> <li>・切断すると品質が変わり翌日使用不可能となるため、1つの単位で採取することが望ましい。</li> </ul>
	当日納品	
冷蔵食材	冷蔵の海産物 前日までの納品 〔ちりめん、小煮干〕 〔煮干し、乾ひじき等〕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納品時に採取し、保存する。</li> </ul>
	卵 当日納品	<p>(割卵しないで使用する場合)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・規格サイズごとに、原材料を50g以上採取し、保存する。</li> </ul> <p>(割卵し使用する場合)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・割卵、混合したものから採取し、保存する。</li> <li>・学校別に割卵し、混合後、容器ごとに原材料を採取し、学校別に50g以上採取。</li> </ul> 
	レトルト製品(冷蔵) (当日納品) 〔うずら卵・れんこん等〕	<p>(パックごと加熱しない物の場合)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・開封時に採取し、保存する。</li> </ul>
	レトルト製品(生食) および 粉チーズ (前日までの納品)	<p>(前日までの納品で、採取すると品質が変わる可能性のある物)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・開封時に採取し、保存する。</li> </ul>
	調理用牛乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・開封時に採取し、保存する。</li> </ul>
	ポイリングパック (当日納品)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱調理後に採取し、保存する。(調理済み食品としての保存のみ)</li> </ul>
	冷凍野菜(ホルタイプ) (当日納品) 〔ほうれん草・小松菜〕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・採取できる状態(半解凍)になったら採取し、保存する。</li> </ul>
冷凍野菜(カット・小) (当日納品) 〔コーン・カーネル・グリーンピース〕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・開封時に採取し、保存する。</li> </ul>	

※ ロット別とは

納品された同種の食品でも消費期限、または賞味期限、が異なる場合や、2業者から納品される場合は、2ロットと数える。

※ 使用水の保存について

使用水が残留塩素0.1mg/l未満の場合は、再検査を行い、適となった場合は、その水を1ℓ採取し、-20℃以下、2週間以上保存食用の冷凍庫で保存する。

衛生管理マニュアル（採取食品） 原材料

松山市全学校給食共同調理場

	採取する食品	衛生管理ポイント	採取しない食品	衛生管理ポイント
前日までの納品食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・穀類加工品</li> <li>・芋類</li> <li>・野菜類</li> <li>・果物類</li> </ul>	(白玉餅等) ・1つの単位で採取することが望ましい。 (切り残した食材を次の日まで置き使用しない) (品質は低下しその食材は結局使用できなくなる) ・ただし採取すると品質が変わる可能性があるものについては例外(かぼちゃ、メロン等)	( 穀類 ) ・米、麦、もち米、 ・粉類(小麦粉、でん粉、パン粉) ・(乾)ふ、(乾)てまりふ 等 ( 種実類 ) ・ごま、アーモンド、ピーナッツ、カシューナッツ、クルミ 等 ( 調味料 ) ・砂糖、黒砂糖 ・塩、みそ、こしょう ・酢、しょうゆ ・みりん、酒、ソース ・トマトケチャップ、トマトピューレ ・トマトジュース ・豆板醤、甜麺醤 ・ワインビネガー	・←常温で納品され、常温で保存できる穀類。 ・和え物調理時のこしょうは、未開封のものを使用する。残った場合は、加熱調理に使用する。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵の海産物</li> <li>・豆類、野菜類</li> <li>・調理用果汁</li> <li>・乳製品</li> <li>・個数物</li> </ul>	・冷蔵の(ちりめん、小煮干し、煮干し等)海産物 ・冷蔵の水煮パックの食材は採取し、保存する。 ・みかん、ゆず、かぼす、レモン、すだち等 ・個数物は1個採取する。その他の乳製品は、使用日に50g以上採取する。 ※規格ごとに1個採取する。	( 乾物 ) ・干わかめ、干しいたげ ・(乾)きくらげ ・さば削り節、だし昆布 ・(角・細切り・すき)昆布 ・(乾)ひじき、ひじき粉 ・青のり ・春雨、ビーフン ・(乾)麺類 ・(乾)豆類、きなこ ・(乾)ゆば ・(乾)高野ダイズ、高野粉 ・(乾)貝柱・(乾)貝柱粉 ・茶葉、食べるお茶の葉 ・かんぴょう 等 ( その他 ) ・缶詰 ・常温で保存できるレトルトパック類。(マッシュルーム、山菜等 ) ・調理用ジャム・マーメイド類 ・たきこみわかめ、ゆかり ・菊のり	
当日納品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・穀類加工品</li> <li>・芋類</li> <li>・野菜類</li> <li>・果物類</li> <li>・肉類、卵、魚介類</li> <li>・豆類、野菜類</li> <li>・乳製品</li> </ul>	(冷凍白玉餅、冷凍ワンタン等) ・1つの単位で採取することが望ましい。 ・50g以上採取し、保存する。 ・廃棄部分を採取するのではなく、可食部が50gあるようにする。 ・果物など大きいサイズのを切り取り採取する場合は、塩素消毒等できないので、配慮する。 ※検収用の専用エプロンを着用する。 ・冷蔵の(ちりめん、小煮干し、煮干し)海産物は、採取する。 ・豆腐類 (おからも含む) ・常温のドライパック、冷蔵の水煮パックの食材は採取し、保存する。 ・50g以上採取する。個数物は各1個採取する。 調理済み食品として、学校へ直送のものは各学校より採取し、持ち帰り直ちに、保存する。	・(角・細切り・すき)昆布 ・(乾)ひじき、ひじき粉 ・青のり ・春雨、ビーフン ・(乾)麺類 ・(乾)豆類、きなこ ・(乾)ゆば ・(乾)高野ダイズ、高野粉 ・(乾)貝柱・(乾)貝柱粉 ・茶葉、食べるお茶の葉 ・かんぴょう 等 ( その他 ) ・缶詰 ・常温で保存できるレトルトパック類。(マッシュルーム、山菜等 ) ・調理用ジャム・マーメイド類 ・たきこみわかめ、ゆかり ・菊のり	・←常温で保存できる物。 ※ ただし、生食で扱う缶詰・レトルトパック類は採取し、保存する。 ( 例 みかん・パイン・もも・ぶどう・甘夏等の缶詰、みかん・パイン・もも等のレトルトパック等 )
備考	※原材料の採取については『四訂学校給食における食中毒防止の手引き』日本体育・学校健康センター(現 独立法人日本スポーツ振興センター) P10 8-109の1 を基本とする。愛媛県栄養士協議会作成の食中毒予防速報・速報Ⅱ速報Ⅲも参考とする。 ※米・麦・調味料や常温で保存できる乾物・缶詰等は保存食から除く。(水煮・レトルト製品については加圧加熱殺菌方法のものは採取しない。冷蔵・冷凍・塩蔵での納品の食材は保存食採取する。 ※採取しなくてよい食材であっても、採取しないことに不安を感じる場合や食材の状況により、保存食採取する。 ※ こしょうについては、平成20年6月10日の細菌検査の結果により平成21年1月より変更する。(検査書添付)			

参考:メッツによる保存食(原材料)採取表

(例) 保存食(原材料)採取表

9/16(火)

No.16 媛麦パン				
牛乳 洋風煮込み				
ひじきサラダ (小)ビーンズクリーム				
(中)ごまクリーム				
材料名	チェック	採取日	採取時刻	採取者
牛乳200ml	○	/	:	
		/	:	
小 媛麦パン 松山市 65g	○	/	:	
小 媛麦パン 松山市 85g	○	/	:	
		/	:	
若鶏もも皮なし	○	/	:	
ポークビーンズ(アルトバイエルン)	○	/	:	
じゃがいも	○	/	:	
たまねぎ	○	/	:	
にんじん	○	/	:	
キャベツ	○	/	:	
(冷)白いんげん豆(水煮)	○	/	:	
さやいんげん	○	/	:	
食塩		/	:	
こしょう		/	:	
うすくち醤油		/	:	
チキンガラスープ		/	:	
セロリ だし用	○	/	:	
煮干し	○	/	:	
水		/	:	
		/	:	
シーガニックひじき	○	/	:	
上白糖		/	:	
こいくち醤油		/	:	
酒		/	:	
水		/	:	
もやし	○	/	:	
きゅうり	○	/	:	
(冷)コーンカーネル(国産)	○	/	:	
サラダ油		/	:	
上白糖		/	:	
穀物酢		/	:	
うすくち醤油		/	:	
食塩		/	:	
		/	:	
小 マーシャルビーンズ 10g袋	○	/	:	
中 (袋)ゴマクリーム10g袋	○	/	:	
		/	:	
		/	:	
		/	:	
		/	:	
		/	:	
		/	:	
		/	:	
		/	:	
		/	:	
		/	:	
		/	:	
		/	:	

衛生管理マニュアル（保存食採取マニュアル） 料理

松山市全学校給食共同調理場

	作業手順	点検項目	衛生管理ポイント
作業前	<p>手洗い</p> <p>↓</p> <p>採取用具・採取袋準備</p> <p>↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・採取する料理の確認</li> <li>・衛生的な取り扱い</li> </ul>	<p>※手洗いマニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・採取もれがないようにする。</li> <li>・採取に使用する用具類は衛生的に準備し、管理する。</li> </ul>
作業中	<p>料理の採取</p> <p>↓</p> <p>料理の保存</p> <p>↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生的な取り扱い</li> <li>・釜別(学校別)に採取</li> <li>・保存方法</li> <li>・業者から学校へ直接配送されるパン、牛乳、果汁、デザート等の採取と保存</li> <li>・保存食日誌に採取時刻・採取者を記載</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・採取もれがないようにする。</li> <li>・1料理50g以上程度採取する。</li> <li>・採取する用具、手指等から二次汚染にならないよう配慮する。(素手で扱わない)</li> <li>・使用食材全て含まれるように、釜別(学校別)に50g程度採取する。</li> <li>・料理の採取は、釜から直接採取する。</li> <li>・採取する用具は、釜別(学校別)に取り替える。</li> <li>・密封機は衛生的に取り扱い二次汚染にならないよう配慮する。</li> <li>・完全に密封して、-20℃以下の専用冷凍庫で2週間以上保存する。</li> <li>・容器(保存袋)に採取年月日、学校名を必ず記載する。</li> <li>・直接業者から配送される(パン・牛乳・果汁・デザート)は各学校ごとに採取し、調理場で保存する。</li> <li>・個数物(チーズ・袋もの)などは、料理としても採取保存する。</li> <li>保存食日誌に採取時刻・採取者を記載する。</li> </ul>
作業後	<p>保存料理の廃棄</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保存期間経過後の保存食(料理)を廃棄</li> <li>・保存食日誌に廃棄日時・廃棄者を記載</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2週間以上経過しているか確認。</li> <li>・異常の有無を確認。</li> </ul>
その他	<p>採取時に異常があれば、運営管理者・衛生管理責任者に連絡し、松山市教育委員会スポーツ健康教育課に指示をおおぐ。食品衛生上、問題がある場合は、松山市教育委員会スポーツ健康教育課に報告する。</p>		
点検記録簿	<p>保存食日誌</p> <p>○有 ・ 無</p>		

保存食日誌

No. 1

松山市

学校給食共同調理場

月	日	曜日	最終担当者 保存		冷凍保存	時刻 庫内温度	:	:	所長		栄養職員		
献立名 (牛乳以外 すべて記載→)			牛乳	主食				添加物・果物・デザート					
				副食									
学 校 名													
配送担当者 が 記載する事項	① 配送校にての 処理内容	採取者											
		採取時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
		採取食品に○をする	牛乳										
			果汁										
			デザート										
			その他(記載)	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
	パ	ン											
	調理場での冷凍開始時刻			:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	② 配送校処理	採取者											
		採取時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
採取食品		パ	ン										
		その他(記載)	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )		
調理場での冷凍開始時刻			:	:	:	:	:	:	:	:	:		
調理場での 処理	食品A 添加物等	採取食品											
		採取日・時刻	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :		
		採取者											
	食品B	採取食品											
		採取日・時刻	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :		
		採取者											

保存食廃棄の状況 (2週間以上保存後、本日廃棄するものについて記載)

廃棄時 記載	月 日 ( ) 献立分から 月 日 ( ) 献立分まで 調理済食品の廃棄											
	異常の有無		無・有 (保存食不良の状況・内容)									
	廃棄担当者			廃棄日・時刻			/ :					

※ 保存食は平常時、月曜日に廃棄する。

保存食日誌

No. 2

月 日 曜日	汁物・煮物・炒め物・あえ物・果物・その他				
献立名				配缶小 ℓ	配缶中 ℓ
学校名					
釜番号					
採取時刻	:	:	:	:	:
採取者					

下準備 加熱・冷却確認表

A (係)

食 材	学校名	釜	加熱開始時刻	加熱時間	中心温度(°C)			測定時刻	冷却後の中心温度(°C)			測定時刻
					①	②	③		①	②	③	
			:	分 秒				:				:
			:	分 秒				:				:
			:	分 秒				:				:
			:	分 秒				:				:
			:	分 秒				:				:
			:	分 秒				:				:
			:	分 秒				:				:

果物 塩素等処理確認表

B (係)

食品名( )	洗い始め( 時 分)	洗い終わり( 時 分)
塩素処理①( mg/ℓ 分間)	試験紙での確認回数 (1. 2. 3. 4.)	すすぎ ( 回)
塩素液更新時②( mg/ℓ 分間)	その後確認回数 (1. 2. 3. 4.)	すすぎ ( 回)

調理最終 加熱・冷却確認表

C

学 校 名					
調 理 開 始 時 刻	:	:	:	:	:
釜 番 号					
中 心 温 度 ( ° C )					
配 缶 終 了 時 刻	:	:	:	:	:
配 缶 担 当 者					



保存食日誌

No. 3

月 日 曜日	揚げ物・揚げあえ(加熱)・揚げ煮			
献 立 名			配缶 小 ℓ	配缶 中 ℓ
学 校 名				
仕上げ 釜 または フライヤー 釜番号か (F) 記載				
採 取 時 刻	:	:	:	:
採 取 者				

揚げ物 時間温度確認表 D (係 )

フライヤーの場合 揚げ油の設定温度と設定時間記載( °Cで 分)

下準備場 あるいは 仕上げ揚	学 校 名					
	フライヤーまたは釜					
	時刻 始 終	:	:	:	:	:
食 材 ・ 料 理 中 心 温 度	中心温度 °C	°C	°C	°C	°C	°C
		°C	°C	°C	°C	°C
		°C	°C	°C	°C	°C
		°C	°C	°C	°C	°C
		°C	°C	°C	°C	°C

下準備(ゆで・炒め等) 加熱・冷却確認表 E (係 )

食 材	学校名	釜	加熱開始時刻	加熱時間	中心温度	測定時刻	冷却後の中心温度	測定時刻
			:	分 秒	°C	:	°C	:
			:	分 秒	°C	:	°C	:
			:	分 秒	°C	:	°C	:
			:	分 秒	°C	:	°C	:

揚げあえ(加熱)・揚げ煮 調理 加熱確認表 F (係 )

学 校 名				
調 理 開 始 時 刻	:	:	:	:
釜 番 号				
中 心 温 度	°C	°C	°C	°C
配 缶 終 了 時 刻	:	:	:	:

保存食日誌

No. 4

月 日 曜日	米飯	献 立 名			
学 校 名					
採 取 時 刻	:	:	:	:	:
採 取 者					

料理別 時間温度確認表

下準備(炊き込みご飯の具) 加熱確認表

G ( 係 )

炊き込みご飯の具	学校名・食材名	釜番号	加熱開始時刻	加熱時間	中心温度(°C)			測定時刻	備考
					①	②	③		
			:	分 秒				:	
			:	分 秒				:	
			:	分 秒				:	
			:	分 秒				:	

下準備その他処理 加熱冷却確認表

H ( 係 )

食 材	学校名	釜	加熱開始時刻	加熱時間	中心温度(°C)			測定時刻	冷却後の中心温度(°C)			測定時刻
					①	②	③		①	②	③	
			:	分 秒				:				:
			:	分 秒				:				:

炊飯調理 加熱確認表

I ( 係 )

学 校 名														
炊 飯 順														
※ 第一釜 炊飯開始時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
※ 最終釜 炊飯終了時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
各校 1番釜中心温度(°C)														
中心温度 測定時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
※ 第一釜 配缶開始時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
※ 最終釜 配缶終了時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:

学校毎必ず測定

※の時刻は、全体の釜の始めと終わりの釜について測定記載 (学校毎の記載はしなくてよい)

炊飯は、トンネルに入るときから出る時まで。

下準備・加熱・冷却確認表 (水冷) A(係 )

食品	学校名	釜	加熱開始時刻	加熱終了時刻	中心温度			測定時刻	水温
					1	2	3		
									°C
			冷却開始時刻	冷却終了時刻	中心温度			測定時刻	次亜塩素酸ナトリウム
					1	2	3		
食品	学校名	釜	加熱開始時刻	加熱終了時刻	中心温度			測定時刻	水温
					1	2	3		
			冷却開始時刻	冷却終了時刻	中心温度			測定時刻	次亜塩素酸ナトリウム
					1	2	3		
食品	学校名	釜	加熱開始時刻	加熱終了時刻	中心温度			測定時刻	水温
					1	2	3		
			冷却開始時刻	冷却終了時刻	中心温度			測定時刻	次亜塩素酸ナトリウム
					1	2	3		
食品	学校名	釜	加熱開始時刻	加熱終了時刻	中心温度			測定時刻	水温
					1	2	3		
			冷却開始時刻	冷却終了時刻	中心温度			測定時刻	次亜塩素酸ナトリウム
					1	2	3		
食品	学校名	釜	加熱開始時刻	加熱終了時刻	中心温度			測定時刻	水温
					1	2	3		
			冷却開始時刻	冷却終了時刻	中心温度			測定時刻	次亜塩素酸ナトリウム
					1	2	3		

※水冷の直前に使用水を遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを確認し、その時刻を記録保存する。(果物等生で供給する場合も同様とする。)使用水の遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以下の場合は作業を中止し、運営管理責任者及び衛生管理責任者に報告し適切な処置をとる。

衛生管理チェックリスト(和え物用)

月 日 曜日	料理名	担当者名							
チェック項目					チェック				
調理器具の洗浄・殺菌の確認をした。									
作業動線は他の調理とクロスしていない。									
加熱処理の開始時刻は適当である。									
加熱は十分に行った。									
加熱処理後は専用の容器を使用した。									
冷却はすみやかに行った。									
冷却後はおおいをした。									
冷却後は、容器を重ねないようにした。									
冷却後の保管場所は適切であり、室温を確認した。					°C				
和え始める時刻は喫食時刻2時間以内である。									
和える釜は清潔である。									
和える前に手指の消毒をした。									
和える時、使い捨て手袋をした。									
和える時、専用のエプロンをした。									
配食場所が汚染されていない。									
配食器具、容器は清潔である。									
コンテナ内の温度を確認した。		学校名							
		温度							

※コンテナ内の温度測定時注意点

- 測定時刻・・・学校に配送後、コンテナのドアを開けた時
- 測定場所・・・和え物を置いている棚(各校一個所測定)

平成15年4月の「学校給食衛生基準の一部改定について(通知)」にあわせ  
松山市学校給食衛生管理マニュアルの表記や語句を統一するようにした。

例：食材→食品 床面から60cm以上の高さの置台の上に置く。 など

## 食品と原材料、調理済み食品について

### 1. 食品

食品衛生法 第1章 総則〔定義〕第2条

食品衛生法で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法に規定する医薬品及び  
医薬部外品は、これを含まない。

#### 広辞苑

食品：人が日常的に食物として摂取する物の総称。飲食物。食料品。

### 2. 原材料

厚生省：県保健所「大量調理施設の衛生管理」中に、「原材料の納入に際しては、缶詰  
乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品につ  
いては1回で使いきる量を調理当日仕入れるようにすること」と記載があるように、調味  
料を含むすべての食材料をさす。

#### 広辞苑

### 3. 調理済み食品

厚生省：県保健所「大量調理施設の衛生管理」中に、原材料と対比させ、調理済み  
食品とある。加熱調理後の食品および非加熱調理食品をさし、調理後の食品とも記述。

文部科学省：「学校給食衛生基準の一部改定について(通知)」X 検食・保存食等  
2 保存食等の保存期間及び保存方法 アに、原材料と対比させ、調理済み食品とある。

## 冷蔵と冷凍について

1. 冷蔵保存：冷蔵とは、食品などの腐敗を防ぐため低温で貯蔵すること。  
：冷蔵保存とは0℃以上、10℃以下の低温で保存する方法
2. 冷凍保存：冷凍とは食品・輸血液などを新鮮に保存するため人為的に凍結させること。  
：食品の冷凍には本来-40℃以下で急速冷凍することが必要である。  
：一般的には冷凍保存は-18℃で行う。大量調理での原材料と調理済み  
食品の保存は-20℃以下で行う。

#### 広辞苑

常温：①常に一定した温度。②1年中の平均温度。平常の温度。

食品の保存温度 食品衛生関連 冊子