

保存食の採り方

R4.9月

- ・摂取年月日を記載して-20℃以下の冷凍庫で2週間以上保存すること。
- ・採取する保存食は全て50g以上をビニール袋に入れる(採取時は素手で行わない)。
- ・保存食は保存中に乾燥や相互汚染しないように、しっかり空気を抜いて密封すること。

原材料

- ・原材料は、品目毎に50gずつ、洗浄消毒はしない状態で採る。
- ・喫食部分を採る（廃棄部分は採らない）。
- ・残留塩素が0.1ppm以下の場合には使用水も採る。
- ・原材料の採取は、包丁、まないた、手指から二次汚染にならないように注意する。
- ・産地、製造年月日、期限表示および規格が違う場合は、それぞれ採る。
- ・野菜等、切裁に使用する包丁・まな板は切裁毎にアルコール消毒する。

<原材料で保存食をとるもの>

- ・個別包装の食品(ジャム、のり、ドレッシング等) ※日付が異なるものごとに採る。
- ・パン(一番大きい規格のみ採る。揚げパン等の出来上がりも同様)
- ・野菜、くだもの等
- ・肉類、豆腐、練り製品、ヨーグルト等冷蔵品
- ・冷凍食品類
- ・飲用牛乳、調理用牛乳(袋に入れてとる)
- ・紙パック入りの食品(豆乳、ジュース等) ※ペットボトル飲料は含まない。
- ・個別包装の食品
- ・ツナ ・こんにやく
- ・うずら卵
- ・卵(釜に入れる直前に黄身と白身を混ぜ合わせ、混ぜた状態でとる)。

<摂らないもの>

- ・米・麦・調味料・乾物・缶詰・レトルト食品

<例外>

- ・だし用煮干し(冷凍食品のため) ・きざみのり(食中毒事例があったため)
- ・ゆず果汁、レモン果汁(冷蔵食品のため)

調理済み食品

- ・調理済み食品については、使用している食材すべてが含まれるように採る。
- ・釜を複数使った場合、釜別に50gずつ採る。
- ・喫食部分を採る(廃棄部分は採らない)。

特別食

- ・アレルギー食は、最終調理後、出来上りを50g採る。