

## 学校給食・寄宿舎食保存食の取扱要領

### 1 保存食の保存期間

保存食は $-20^{\circ}\text{C}$ 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

- ア 原材料は食用とする部位を採取する。
- イ 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。
- ウ 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。
- エ 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。
- オ 個別包装の原材料は可能な限りそのまま採取する。
- カ 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

- ア 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。
- イ 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

- ア 原材料
  - 米、麦
- イ 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
- ウ 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 $0.1\text{mg}/\text{l}$ 未満の場合は、1l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) 採取した日時、廃棄した日時を記録簿に記載する。