

改定日	R3.4.1	衛生マニュアル	文書番号	KPE
管理部署	衛生		ページ	24/43

## 消費(賞味)期限の設定

### 衛生管理の目的

製品の保存の間における管理不良による病原微生物の増殖防止

### 消費(賞味)期限の設定一覧

商品	形態	保存温度	期限	保存温度	期限	保存温度	期限
牛肉	ブロック・カット	4℃以下 チルドにて 納品	7	-15℃以下 冷凍にて納 品	7	-15℃以下 真空冷 凍にて納 品	10
豚肉	ブロック		5				
	カット		4				
鶏肉	正肉(国産)		別途				
	解凍・カット		3				
挽肉全般			別途				
ハム・ベーコン・ウィンナー	開封前		別途				
	開封後・カット	3					

- 消費(賞味)期限は、システム上、納品日+日数となる。
- 消費(賞味)期限の設定は、“お肉の表示ハンドブック”を参考に作成。

## 製品の保存

### 衛生管理の目的

食品の有害微生物汚染・食中毒増殖・異物混入の防止

### 納品する製品を保存する場合

- チルド品は、1階デリバリー庫へ保管。
- 冷凍品は、1階の冷凍庫へ保管。

### 加工済み製品を保存する場合

- 牛・豚肉は、1階 保管庫・デリバリー庫・冷凍庫へ保管。
- 鶏肉は、2階 冷蔵庫右と左の右側・冷凍庫へ。
- ハム、ウィンナー、ベーコンは、2階 左 冷蔵庫へ保管。(左側)
- 冷凍品は、1・2階 冷凍庫へ保管。
- 翌日納品分は、デリバリー庫と冷凍庫へコース毎に配置する。

### 注意事項

- 製品は、床面からの水はねによる汚染を防ぐため、製造マニュアル ページ8・9の方法で包装・梱包し、台車にのせ、速やかに冷蔵庫へ保管する。
- 加工済み製品を在庫する時は、カット日。解凍した商品を在庫するときは、解答日を記入したものを入れ、保管する。
- 作業場・各冷蔵庫・冷凍庫の温度記録は、KCPE-2・3にて行う。
- 製品は、作業場や作業台に放置しない。