

改定日	R8.4.1	衛生マニュアル	文書番号	KPE
管理部署	衛生		ページ	23/43

原材料の検収

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

- ・検収内容;納入時間、納入時のトラック温度(原則5℃以下)、数量(重量)、賞味(消費)期限、外観検査、配送者の体温(37.5℃以下)。
- ・検収内容に関しては、各社の仕入伝票に記入する。
- ・検収の記録は、3年間保存する。
- ・検収時(冷凍状態)では、検査できない項目については、製造工程で検査される。(色・匂い)
- ・原材料及び製品に不適合が発生した時は、購買責任者へ伝え、対応を仰ぐ。

原材料の保存

衛生管理の目的

食品の有害微生物汚染・食中毒増殖・腐敗変敗による危害の防止

種類		保存場所	保存温度
食肉	冷凍・冷蔵品	牛・豚肉	5℃～-10℃
		鶏肉	
ハム・ウィンナー		2階 左側冷蔵庫	
冷凍品		1・2階 冷凍庫	-15℃～-20℃
卵		1階 通路	5℃～-10℃
作業場		1・2階	18～0℃

- ・冷蔵庫内では、相互汚染が生じないように、種類毎に保存場所を分けるとともに、それぞれを包装して保存する。
- ・食品への床面からの汚染を防ぐため、台車若しくはスノコの上に置き、床に直置きしない。
- ・作業場・各冷蔵庫・冷凍庫の温度記録は、KCPE-2・3にて行う。

商品 解凍方法

- ・鶏肉は、カゴに入れ替え、作業場(15℃以下)にて解凍を行う。
- ・牛肉・豚肉は、冷蔵庫(15℃以下)へ一時保管し、解凍を行う。
- ・食肉の温度が、10℃を超えないように、解凍品表面温度記録(KCPE-18)で管理する。
- ・①商品名・箱明け時間を記載。②帰社前に、時間・表面温度を記載。③翌日、カット前に時間・表面温度を記載する。
- ・鶏肉の解凍は、いかなる場合でも、2日以上、作業場での解凍を禁ずる。