

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	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	10	-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。
- ・加工済み製品を冷凍へ保管するときは、商品名・カット日・30日(消費期限)を記載し、保管する。(例)角ハム千切り 11月10日+30日と記載する。
- ・通常品で、冷蔵庫へ一時保管している商品に関しては、先入れ先出し行い、3日以内には使用する。
- ・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。