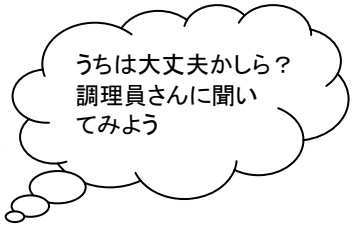


利用者の問合せに自信をもって説明できますか？

給食4コマ劇場 ～期限記録の巻～



施設職員の山本さん



給食調理員の田中さん



しょぼ～ん

原材料の受け入れの際の賞味期限等の記録保存については、大量調理施設衛生管理マニュアルに記載されています。

近年、加工食品のトラブル（基準以上の農薬検出、異物混入、表示の不備など）が多く発生しています。

トラブルによる食品メーカーの回収は、昨年度一年で約700件〔（独）農林水産消費安全技術センター〕にのぼります。

あなたの施設で使用している食品もいつ回収対象になるか分かりません。給食を食べている人から「うちのは違うよね」と問合せがあったら、答えることができますか？

こんな時に**原材料の賞味期限等の記録**があれば、トラブルがあった食品を自分の施設で使用したかどうか確認ができ、利用者や施設職員からの問合せにも自信をもって説明できます。

こうすれば簡単にできます！

期限表示のある原材料は、できるだけ検収時に、納品書などの備考欄等に賞味期限を転記します。

例えば

品名	規格	数量	金額	備考
ミックスベジタブル	冷凍 200g	10	¥2000	2011.5.5

他にもこんなメリットが・・・

- ① 期限の切れた食品の有無など原材料の在庫管理ができます。
- ② 食中毒などの食品事故が起きた際に、原因究明や被害の拡大防止のための重要な資料になります。

期限記録に関するお問い合わせは

北九州市保健所 食品監視検査課 広域指導係
〒803-0801 小倉北区西港町94-9(中央卸売市場内)

TEL:093-583-2048 FAX:093-583-2044