

利用者の問合せに 自信をもって説明できますか？

食材の管理ができていないと、
こんなことになるかも・・・



**食品のトラブルは
日々発生しています！！**

例えば・・・

野菜から基準値を超えた農薬を検出
購入者が異物を発見 など

このようなトラブルが起きて食品メーカーなどが商品の回収を発表したときに、あなたの施設で使用している食品も回収の対象になっているかもしれません。

給食を食べている人から「うちは大丈夫？」と問合せがあったとき、どう答えますか？

そんな時のために、**原材料の賞味期限など※を記録しておきましょう。**トラブルがあった食品がないことを確認できれば、自信をもって「大丈夫！」と答えることができます！

※賞味期限・消費期限・ロット番号など、商品の特定に役立つ情報

こうすれば簡単にできます！

期限表示のある食品は、納品書などの書類にその表示を転記しておきます。

例えば

納品書

品名	規格	数量	金額	備考
ミックスベジタブル	冷凍 200g	20	¥2,000	味/20XX.10.10

記録にはこんなメリットもあります！

- ① 期限切れ食品の有無など、原材料の在庫管理に活用できます。
- 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。



「大量調理施設衛生管理マニュアル」には、原材料の受け入れ時の記録保存など、衛生管理方法が具体的に記載されています。ご確認ください。

お問い合わせ先
北九州市保健所 東部生活衛生課 広域食品指導係 Tel093-522-8728