

食品の保管場所 一覧

	1 野菜 2 肉魚 3 米 4 デザート	1 野菜 2 肉魚 3 調味料 4 デザート	1 野菜 2 肉魚 3 調味料	1 野菜 2 肉魚 3 調味料 4 デザート
	①荷受け	②冷蔵室	③冷蔵庫	④冷凍室
野菜	1	1		
カット野菜	1	1		
カット野菜 水煮	1	1		
もやし	1	当日		
精肉	2	2	2	
魚切り身	2	2	2	
卵	2	2	2	
練り製品	1か2	1か2	1か2	
豆腐類	1	1	1	
こんにゃく	1	1		
調理用牛乳・調理用ヨーグルト	1	1	3	
調味料	1	ものにより3	ものにより3	
調味料 みそ	1	3	3	
米・麦	3		ものにより3	
強化米・もち麦・発芽玄米	3			
乾物	1			
ちりめん・かえり	1か2	1か2	2	
煮干し だし用	1	3	3	
一食用添加物	4	4		
一食用麺	1	1		
一食用デザート	4	4		4
一食用果物	4	4		
一食用納豆	4	4		4
冷凍 加工品揚げ焼き	2		2	2
冷凍 野菜	1			1
冷凍 豆腐類	1		1	1
冷凍 果汁・にんにく	1			3
冷凍 麺	1			1

※ ③の冷蔵庫は、汚染と非汚染の間に設置するものとして想定。

※ この表は検収後の食品の保管場所を示しており、調理工程で使用する冷凍冷蔵庫（室）は除く。