原料受入れの確認

腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎている原材料などには、

有害な微生物が増殖している可能性があります。

・アイスクリーム類および氷菓の製造基準(68℃３０分間の加熱殺菌と同等以上の殺菌)に適合した殺菌済みの原料ミックスをフリーザーに投入します。

・期限切れや、原料ミックスに異常（凝固、分離、異臭など）があった場合はフリーザーに投入しないでください。

・コーンも包装に傷みがないものを受入れ、適正に保管しましょう。