原材料・半製品・製品の保管　悪影響の要因と管理のポイント

|  |  |
| --- | --- |
| 悪影響を及ぼす要因 | 〇温度管理不良による有害微生物の増殖・品質劣化、ヒスタミンの生成  〇一つの保管場所で原料･半製品･製品を保管する場合の交差汚染 |
| 管理ポイント | 〇保管場所の温度確認  原材料・半製品・製品を保管する場所の温度は、定期的に確認しましょう。  特に、冷蔵庫や冷凍庫については、設定温度計で庫内温度を確認しましょう。  〇原材料・半製品・製品の接触回避  一つの保管場所で原材料・半製品・製品を保管する場合には、それぞれを蓋付きの容器に入れるなどにより、直接接触しないようにしましょう。 |