検食は、地域により、条例で定められた期間食材の保管が義務付けられております。最寄の保健所等で、ご確認ください。



①PP 検食器

ページコード	商品コード	価格
F-61	6-0700-0101	0387700	¥2,420

280×160×H55
1マス容量:175mℓ
移動仕切板:2枚付
材質:ポリプロピレン



②PP 検食容器 JIT

ページコード	商品コード	価格
P-110	6-0700-0201	5644100	¥2,800

	内寸
本体	230×175×H50
中子A(容量120mℓ)	100× 46×H36
中子B(容量60mℓ×2)	99× 46×H36

中子A 4ヶ・B 2ヶ付
材質:ポリプロピレン



③PP 検食容器 Aタイプ(8ヶ入)

ページコード	商品コード	価格
6-0700-0301	6240700	¥2,100

	内寸
本体	220×160×H55
中子(容量130mℓ)	75× 48×H41

材質:ポリプロピレン

食材の消費期限を守る「食材管理シール」





特長
貼って剥がせて、あとも残らない付箋タイプ

キッチンペッタウィークリー(100枚綴り 10冊入) JIT

	ページコード	商品コード	価格
④ブラック	6-0700-0401	5217500	¥1,700
⑤グリーン	6-0700-0501	5217400	¥1,700
⑥ブルー	6-0700-0601	5217300	¥1,700
⑦パープル	6-0700-0701	5217100	¥1,700
⑧オレンジ	6-0700-0801	5217600	¥1,700
⑨レッド	6-0700-0901	5217000	¥1,700
⑩ローズ	6-0700-1001	5217200	¥1,700

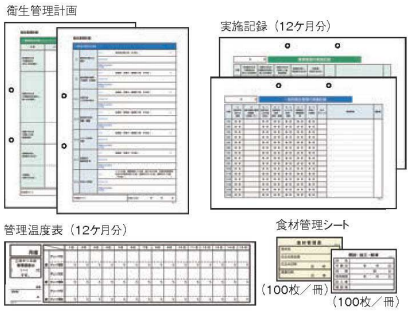
本体内寸:42×60
●週別や用途に合わせて色を変えてお使いください。



⑪食材管理ラベル(500枚入)

ページコード	商品コード	価格
KSC-8	6-0700-1101	2405621	¥7,000

60×50
●水に強いユポ紙を使用した食材管理ラベル
●きれいに剥がせる再剥離タイプ



⑫HACCP 衛生管理簿セット

ページコード	商品コード	価格
KSC-10	6-0700-1201	1221970	¥2,300

寸法:衛生管理計画 297×210(A4たて)
実施記録 210×297(A4よこ)
管理温度表 65×365
食材管理シート 50× 75

検食の目的

検食は食中毒等が発生した場合の原因究明のために必要なものであり、その保存が義務付けられています。
また、製造業における保存用検体は不良品や異物混入等が発生した場合に発生原因の究明を行うとともに、再発防止のための改善策を講じるためにも重要なので適切な方法で保存しましょう。

参考

●食品衛生法施行条例

一　飲食店営業のうち、弁当屋、仕出し屋及び給食施設にあっては、検食を72時間以上冷蔵保存しなければならない。旅館、民宿、ドライブインその他の飲食店が、1回50食以上の仕出しをし、又は調製をする場合も、同様とする。
二　前号の場合において、弁当屋及び仕出し屋は、製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録を作成し、これを保存するよう努めること。
三　製造業にあっては、保存用検体を、予想される販売流通期間を考慮して保存すること。

●大量調理施設衛生管理マニュアル　※同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設に適用

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、−20℃以下で2週間以上保存すること。
なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。