

# 検食の採取、保存方法について

検食は・・・

★ 食品ごとに **50g** 以上保存しましょう！

★ **2週間**以上保存しましょう！！

## \* 検食採取、保存時のチェックポイント \*

- 採取する器具、保存容器、手指等から二次汚染にならないよう配慮する。(素手で扱わない)
- 採取もれがないようにする。
- 食品ごとに清潔な容器へ**50g程度**ずつ(使用食材すべて含まれるように)採取する。  
※50gは検査に必要な最低量です。50g以上保存するようお願いします。
- 完全に密封して、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の専用冷凍庫で**2週間以上**(2週間を経過した日が休業日に当たる場合は、当該休業日の翌日まで)保存する。  
※食中毒の病因物質によっては、潜伏期間が2～11日までと長いものもあります。検体は2週間以上保存するようお願いします。
- 検体の品目、採取年月日、廃棄年月日が明確になるよう記録する。  
(中身を開封したり、触れなくても検体と検体品目が一致するよう番号付けや外装にメニュー等を貼り付等)
- 検食を廃棄する際は、異常の有無を確認する。

## 根拠法令(一部抜粋)

○食品衛生法施行条例(平成12年3月31日付 条例第25号)

第2条管理運営基準

12 検食の実施

- (1) 飲食店営業のうち仕出し屋又は弁当屋にあっては、販売された食品の安全性を必要に応じ検査するための試料の用に供される食品(以下「検食」という。)を、当該販売された食品を販売したときから起算して72時間以上(72時間を経過した時間の属する日が休日又は休業日に当たる場合は、当該休日又は休業日の翌日まで)、冷蔵保存又は冷凍保存をすること。
- (2) 飲食店営業のうち旅館であって同一の献立を一度に10人以上の客に提供する場合については、(1)の規定を適用する。

○大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日付 衛食第85号 別添)

5. その他

(3) 検食の保存

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、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等は行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。