

8 食品等の衛生的な取扱規定

入荷時の点検方法

食品等の入荷時には、次の事項を点検する。

項目	点検基準
品質・鮮度	色、臭いなどに問題がないこと
包装状態	目視で破損、異常がないこと
表示(Lot)	賞味(消費)期限内であること
表面温度	冷蔵:10 以下、冷凍:-10 以下

点検結果および購入先は、次の書類に記載して保管する。

- 納品伝票
- 次の様式に記録する。

様式名：【 **食品の入荷時点検・購入先記録** 】

記録は、次のとおり確認し、不備があれば必要な措置を講じる。

頻 度：【 **納品日毎** 】

確認者：【 **食品衛生責任者または店長** 】

食品等の保管方法

食品等は各々の保管方法にあった場所に、相互汚染しないよう保管する。

場所	条件	食品等
冷蔵庫	10 以下	鮮魚、要冷蔵品、開封品
冷凍庫	15 以下	冷凍食品、凍結品
保管庫	30 以下	根菜、調味料、容器

冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度は、次のとおり確認し、記録する。庫内温度に異常を認めた時は、直ちに食品衛生責任者に報告する。

頻 度：【 **2回/日(10時・14時)** 】

様式名：【 **冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録** 】

保管している食品等は、先入先出を厳守し、期限内に使用する。

選択して記載

特に調理に注意が必要な次のメニューについては、メニュー説明書を作成し、従事者に周知する。

記載事項：【 **原材料名、アレルギー物質、調理方法** 】

特に加熱に注意が必要な次のメニューについては、加熱温度を確認し、記録する。

確認頻度：【 **1日の最初の調理時** 】

記録用紙：【 **加熱状況記録または日報** 】

メニュー名	説明書	加熱確認
ハンバーグ		
カキフライ		
チキンソテー		
生で提供する野菜類		

食品を提供する時は、次の事項をチェックする。

異物混入がないか

原材料のアレルギー物質の有無および種類

客席での加熱の注意喚起の有無

【 **25** 】食以上の同一のメニューを提供する場合は、次のとおり検食を保存するとともに、提供時間等を記録する。

検食保管：【 **各 50g を冷凍庫で 14 日間** 】

提供記録：【 **仕出し・弁当提供記録または日報** 】

提供する際は、調理後 2 時間以内に喫食ができるよう時間を考慮するとともに、提供先に保存方法等の必要な情報を提供する。