

8 食品等の衛生的な取扱規定

①食品等の保管および管理の方法

- 食品等の入荷時には、次の事項を点検する。

項目	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

- 冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度は、次の頻度で確認し、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：【 1 回 / 日 (始業時) 】
- 処理・加工し、パックして販売する場合は、包装状態、期限表示等を確認する。

②食品等の保管および管理記録

- 入荷時の点検結果および購入先は、次の様式に記入する。
 - ◇ 様 式：【 食品の入荷時点検・購入先記録 】
- 冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度点検結果は、次の様式に記入する。
 - ◇ 様 式：【 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録 】
- 以上の記録は、次の頻度で確認し、不備があれば担当者を指導する。
 - ◇ 頻 度：【 1 回 / 月 】
 - ◇ 確認者：【 食品衛生責任者 】
- 処理・加工し、パックして販売する場合は、包装状態、期限表示、加工数等を、次の様式に記入する。
 - ◇ 様 式：【 処理・加工品の表示点検等 】
- 記録は、次の頻度で確認し、不備があれば担当者を指導する。
 - ◇ 頻 度：【 毎日 作業終了後 】
 - ◇ 確認者：【 食品衛生責任者 】