

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	
包装状態	
表示(Lot)	
表面温度	

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：【 】

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：【 】

確認者：【 】

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、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：【 】

様式名：【 】

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。

