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

● 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：【　　】

● 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：【　　】

● 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：【　　】

● 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：【　　】

◇ 確認者：【　　】

● 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：【　　】

● 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：【　　】

◇ 確認者：【　　】