冷蔵・冷凍すり身の受入の確認

(1) 冷蔵・冷凍すり身の到着の都度、角、種名、等級や数量等注文したものと納品されたものが合っているかどうかを確認します。

(2) 次に、包装の状態(破れ、汚れ、異物の付着)、におい、表示(期限、保存方法)、場合によっては規格書、納品書のチェックをします。

(3) 可能であれば、 納入されるまでの温度を確認します。

(4) 問題があった場合には、決めた方法に従い、返品するなどしましょう。

(5) これらを記録します。

２副原材料の受入の確認

(1) 到着の都度、 商品名、 数量等注文したものと納品されたものが合っているかどうか確認します。

(2) 次に、包装の状態(破れ、汚れ、濡れ、異物の付着)、におい、表示(期限、保存方法)、添加物表示、場合によっては、規格書、納品書等のチェックをします。

(3) 冷蔵品、冷凍品及び常温保存品の区別を確認し、可能であれば温度履歴を確認します。

(4) 問題があった場合には、決めた方法により返品などしましょう。

(5) これらを記録します。

冷蔵・冷凍すり身、 副原材料の保管

(1) 先入先出が原則です。賞味期限が切れたものは廃棄します。

(2) 保存温度区分の確認、区分に合った保存を確認します。

(3) 同一庫内の原料と中間製品を区分します。

(4) 保管場所を清潔に保ちます。

(5) 問題があった場合には、決めた方法に従い、廃棄するなどしましょう。

(6) これらを記録します。