原材料、商品及び資材の受入れにあたっての衛生管理

(１)原材料、商品及び資材は信頼のおける業者から仕入れるとともに、その受入れに当っては、製品の原材料の名称、生産者、製造加工者、所在地、ロット番号など確認可能な情報及び受入れ実績を記録・保管（納品書などに必要な要素を記録し、その納品書を綴じ込んで保管することでよい）する。

(２)受入れの際には必ず

●納品書の明細と中味・現物が一致しているか

●品名、等級、数量に誤りがないか

●消費・賞味期限、工場記号などのチェック

●外装の汚れや破損、納入品の衛生状態や腐敗の有無

などについて確認（特に、非加熱で使用する果物等の原材料については、腐敗や傷の有無などの状態を念入りに）し、疑義ある時は直ちに上司・責任者に報告し判断を仰ぐ。

また、疑義ある事項とその対応結果を記録する。

(３)特に、菓子における主要な食中毒の危害要因となるのが、卵を媒介としたサルモネラであることから、卵の取り扱いには特に注意を払う必要がある。

卵は原則として殺菌済みのものを仕入れることとし、その仕入れにあたっては、流通保管時の温度管理記録、容器包装の清潔状態、殻にひび割れや破損がないか必ず検　収し、保管冷蔵庫の温度を確認(殻付き卵は清潔な容器に移して10℃以下、液卵は8℃以下、凍結液卵はマイナス15℃以下)し、保管する。

また、未殺菌の殻付きの卵を仕入れる場合には、仕入れ後速やかに次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒・洗卵するとともに、常温に放置しないようにする。液卵にあっては直ちに冷蔵庫に保管する。

なお、卵を触った手で他の原材料等に触らないようにする。

(４)受入れた原材料の使用順を明らかにするため、受入れ日を包装の見える部分に表記し、先入れ、先出し、の原則を守る。

(５)受入れ後は適切な温度管理で、定められた場所に保管する。その際、原材料、商品と資材は区分した場所に保管する。