原材料の受け入れ

製品の製造に使用する原材料に問題が無いことを確認します。

① 原材料の受け入れの際には、必ず納品作業に立ち会い、注文どおりの原材料か確認します。

② 外装（破れ、漏れ、汚れ等）、表示（期限、保存方法等）などの点検作業を行ってから、原材料を受け入れます。

③ 冷蔵品や冷凍品は、速やかに冷蔵あるいは冷凍庫に保管します。

●冷蔵、冷凍原材料を受け取る際には、温度確認を行いましょう。

（2）原材料等の保管方法

原材料、半製品、製品等を保管中に汚染しないようにします。

① 原材料等は清浄な場所で保管します。

② 床に直置きをせずにパレットやスノコなどの上に置きます。

③ 原材料等を使用しない時は、カバーや蓋をします。

④ 卵（鶏卵等）や乳（脱脂粉乳等）などのアレルゲンを含む原材料に関しては、特定の場所に表示をして保管します。また同じ物の上には同じものを置くなどの保管のルールを定めて実施します。

⑤ 調理パンの野菜など、非加熱のまま摂取される原材料は、卵等の加熱後に摂取される原材料と保管場所を区分します。

⑥ 原材料置き場を定期的に清掃、点検します。

⑦ 冷蔵、冷凍庫内は整理整頓し、先入先出を徹底します。

⑧ 消費、賞味期限の過ぎた原材料は廃棄します。

●各原材料の開封後使用期限をあらかじめ定め、開封後の原材料には使用期限を明記しましょう。