衛生的な手洗いの実施到着した商品が注文通り届いているか、確認することが必要です。

納品書、または発注書へ記録項目を記入して、記録として保管しましょう！

記録項目

●　外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れ等）

●　品物名や数量等、注文通りに納品されているか

●　保管温度が守られていたか

●　農産物と水産物の場合：産地と品種 魚種

届いた食品がきちんと保管温度が守られていたか、手や放射温度計等によって、確認しましょう。

温度が守れていない場合

「冷蔵品が冷えていない」

「冷凍品が溶けていた」

受入時に保管温度が守られていなかった場合は、メーカーや仕入れ元等へ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄等の対応を行いましょう。

温度管理が保たれていなかった場合、微生物が増殖し、食中毒につながる恐れがあります。このような事態が発生した場合、温度を守っていただくよう伝え、必要に応じて相手との契約内容に取り入れましょう