加工品（委託品）の受入【出荷者による搬入】

|  |  |
| --- | --- |
| 項目 | 管理のポイント |
| ①「許可証」等の提出・確認 | ・加工品出荷者から食品衛生法による許可証（または届出）、食品衛生責任者の設置届、製造に関わる全員の検便検査書の各コピーを提出して頂き、各店舗が定める関係法令を遵守する旨の「誓約書」の提出・締結を義務付けます。 |
| ②加工品の確認 | ・加工品の受入の際の主な管理のポイントは以下の通りです。  〇腐れ・傷み・異物の混入はないか。  〇包装に汚れ破れはないか、ラベルの剥がれはないか。  〇ラベルの表記は正確か。  　 　特に、アレルゲン表示や消費・賞味期限の表記に注意します。  ・消費期限・賞味期限の表示の設定は、商品特性を踏まえて、微生物検査など科学的・合理的根拠をもって設定されていることを出荷者に確認します。  ・表示内容について不安な点があれば、保健所等に問い合わせます。 |
| ③容器包装の確認 | ・容器包装についての主なチェック事項は以下の通りです。  〇 破袋・滲み出・カビ等による汚染の有無  〇 異物混入の確認  〇 包装材料マーク表示有無（容器包装リサイクル法） |