商品の保管条件を確認しましょう！

仕入れ販売商品の取扱いにおいては、商品に設定された保管条件を守って、販売していくことが必要です。

もし、保管条件である期限表示（賞味期限消費期限）を守らなければ、安全に仕入れたものも、危険な商品となる恐れがあります。

商品ラベルや仕様書等、保管条件の内容をしっかり確認しましょう！

商品の保管条件

−賞味期限

−消費期限

−商品の保存方法

a.常温： 5～30 ℃（日本工業規格）

b.冷蔵： 10 ℃以下

c.冷凍： 15 ℃以下 （冷凍食品自主的取扱基準　-18℃以下）

※アイスクリームは「-18℃以下」で保管し、営業冷蔵庫等で長期保管する場合は「－25℃以下」での保管が推奨されています。（一般社団法人日本アイスクリーム協会）

売場及び陳列の管理

売場においても、商品・製品の管理を行うことが求められます。

衛生的な管理を行いましょう！

売場の管理ポイント

−　保存温度に従い、陳列後も温度管理を行いましょう。

−　消費期限の確認は、毎日行いましょう。

−　無人で試食を出す場合、設置時間を管理しましょう。

−　冷蔵品と冷凍品は、ショーケース等の容量とロードラインを守りましょう。

−　入荷順に購入いただけるよう、先入れ先出しの工夫をしましょう。

−　店外陳列をする場合は外気温や直射日光、店外環境を考慮しましょう

|  |  |
| --- | --- |
| 確認するもの | 保管庫（冷蔵庫、冷凍庫）、売場の全ての冷蔵・冷凍設備、室温 |
| 確認方法 | 設置した温度計の温度を確認する |
| 基準 | 常温：5 30 ℃℃（日本工業規格冷蔵：10 以下冷凍：15 以下 （冷凍食品自主的取扱基準 18 以下） |
| 確認の頻度 | 始業時と終業時は必ず確認、日中は定時的に確認 |
| 確認の責任者 |  |
| 基準から外れていた場合 | 責任者に報告し、必要があれば売場から引き揚げて隔離する要冷蔵、要冷凍品の場合は、速やかに商品温度を確認する |