仕入品の受入

|  |  |
| --- | --- |
| 項目 | 管理のポイント |
| ①仕入品の確認 | ・商品ラベルや仕様書等で商品に設定された保管状況の内容を確認します。  ・外箱・包装について、破袋・滲み出などによる汚染の有無、異物混入の有無を確認します。  ・保存場所と保存方法が一致しているか確認します。  ※10℃以下で保存する必要があるにもかかわらず、常温で保存していないか　等。  ・品目・数量が発注通り納品されているか確認します。仕入元に連絡し、場合によっては返品・廃棄を行います。  ・仕入品は正規ルートから仕入れることが重要です。 |
| ②表示の確認 | ・農産物は産地・品目および防カビ剤の物質名を確認します。  ・加工品は、異物や包装の破損はないか、ラベルは正確か確認します。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。 |
| ③小分け・カット・包装 | ・店舗内で小分け・カット・包装等を行う場合は、包丁・まな板などの使い分け等、十分に洗浄・消毒を行い、交差汚染や二次汚染を防止します。  ・特に、生でそのまま食べる野菜・果物のカットについては、表面に付着する病原性微生物の汚染・増殖防止のため飲用に適する水、または水道水で洗浄するとともに、従業員の手洗いの徹底と衛生的な器具の使用・保管が必要です。 |

【野菜・果物のカットの手順例】

①　表面を飲用に適する水、または水道水で洗浄します。野菜等に傷み・虫食い・汚れがないか、適度な熟度か確認・選別します。

②　アルコールスプレーで消毒した清潔な包丁・野菜カッター等を使用し、品質に影響が出ないようにします。

③　カットしたら、ラップで包装し、バーコードラベルを貼り冷蔵ケースに陳列します。

④　使用後の器具類は洗浄し、乾燥させます。必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で消毒します。