農産物の陳列・販売

|  |  |
| --- | --- |
| 項目 | 管理のポイント |
| ①農産物の陳列・販売 | ・鮮度・品質が低下しないように陳列し、保管する場合は温度管理に注意します。  ・直射日光が当たらないよう、売れ行きに合わせて午前・午後など数回に分けて陳列することも有効です。  ・土付き野菜（ばれいしょ等）および非食品（花苗・植木・昆虫・腐葉土等）は、生食野菜と区分して陳列し、販売時点でも買い物カゴやレジ袋を区別します。  なお、非食品等の陳列後は交差汚染を防ぐため、従業員の手洗いを徹底します。  ・陳列した農産物に問題があった場合、問題点を明記したうえで引下げ品として取り扱います。  ・原則、委託品のうち葉物等の売れ残りは出荷者が引き取ります。品目によっては数日間の販売期限を定めますが、鮮度や品質の低下が認められるものは、出荷者に引き取りさせるか、廃棄します。  ・仕入れ品を翌日も販売する場合は、品目の特性により冷蔵庫・冷蔵ケースなど温度管理ができる状態で保管します。 |