加工品の陳列・販売　米の精米・販売

|  |  |
| --- | --- |
| 項目 | 管理のポイント |
| ②加工品の陳列・販売 | ・賞味期限・消費期限は、点検責任者を決めて日常点検を行います。  ・異物の混入、カビの発生を可視部は入念に確認し、問題があれば引下げます。  ・包装の破れや汚れなどは、点検責任者だけでなくレジ担当者も注意を払います。  ・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、常温で陳列していないか　等。 |
| ③米の精米・販売 | ・玄米ケースを利用して店頭で精米・販売する場合は、異物混入や温湿度管理に十分留意し、以下の点に留意して必要以上の量を補充しないようにします。  〇 玄米ケースでの長期間在庫の防止  〇 米糠の処理（防虫、防そ）  〇 精米機の定期清掃 |