

食品衛生ここがポイント

No.9 原材料の検収

原材料を仕入れる際、品温、鮮度、異物の有無など衛生面でのチェックを確実に実施することにより、製造する食品のリスクを減らすことができます。

また、原材料の仕入先、原材料に関する情報(表示事項など)を記録し、保存しておくことで、違反や食中毒等の事故があった場合、原材料由来の問題があったかどうかなどの原因究明を迅速に行うことができます。

このことは、食品衛生法により食品等事業者が努めなければならないこととされています。

ここがポイント

- 冷蔵品、冷凍品、常温品など、仕入れる食品を分類し、チェックする項目を定めます。
- チェック項目は、品温(冷蔵品や冷凍品など温度管理が必要な食品など)、鮮度、異物の有無など、さらに加工食品の場合は、期限表示、製造者、包装に破損はないかといった事項もあります。
- 原材料を販売店などで直接購入する際は、購入時に、冷蔵品であれば冷蔵ショーケースに表示されている温度を確認したり、期限表示や包装の状態などを確認します。また、自分の店までの運搬中の品温(冷蔵・冷凍品)の変化にも注意しましょう。
- 仕入れ伝票は、仕入先に関する情報源となります。また、仕入れに立ち会うときは伝票を見ながら数量をチェックすることが多いので、その際、伝票に品温や期限表示などを記録しておく、簡単に記録ができて便利です。
- 記録は、仕入れ日ごとに整理して保存しておきましょう。

