|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 検収記録簿 |  | （令和　　年　　月） |
| 納入日時 | 納入業者 | 数量 | 期限表示 | 鮮度 | 包装外観 | 品温 | 担当 |
| 日 | 時 | 分 | 品名 | 異常有無 | 措置 | 異常有無 | 措置 | 異常有無 | 措置 |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| 鮮度 |  |
| Ａ．色あせ、変色、斑点、傷などの異常が見られる。 |  |
| Ｂ．腐敗臭や異常なにおいが感じられる。 |  |
| Ｃ．軟らかさ、ベタつき、異常な固さなどが感じられる。 |  |
| Ｄ．パッケージが破損している、封印が破れている。 |  |
| Ｅ． |  |
|  |  |
| 包装外観 |  |
| Ａ．パッケージに破れ、へこみ、汚れ、湿気などの損傷がある。 |  |
| Ｂ．ラベルに誤りがあり、商品情報が正確でない。 |  |
| Ｃ．封印が破れていたり、再封印の痕跡がある。 |  |
| Ｄ．不適切な包装材料が使用されていたり、包装が不十分で商品が損傷している。 |  |
| Ｅ．賞味期限が切れていたり、記載が不正確である。 |  |
| Ｆ．商品の数量が足りなかったり、余分が入っていたりする。 |  |
| Ｇ． |  |
|  |  |
| 品温 |  |
| Ａ．商品が不適切な温度であり、手で触ると異常な冷たさや温かさが感じられる。 |  |
| Ｂ．温度計を使用して範囲外の温度が検出される。 |  |
| Ｃ．温度が所定の範囲外にある場合、すぐに記録され、必要に応じて対処が行われる。 |  |
| Ｄ．冷蔵商品が適切な温度でないか、冷凍商品が解凍されている。 |  |
| Ｅ． |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 措置 |  |
| イ．正常な商品から隔離し、専用のエリアやコンテナに移動させる。 |  |
| ロ．商品に関する詳細な情報を正確に記録する。 |  |
| ハ．商品を供給しているメーカーや仕入先に速やかに報告し状況を共有する。 |  |
| ニ．交換、返品の手続きを行い良品と交換する。 |  |
| ホ．不具合の原因や範囲を確認するために不良商品を再検査する。 |  |
| ヘ．品質管理プロセスを見直し改善策を導入する。 |  |
| ト．顧客に影響する場合、速やかに顧客に対して情報提供し処置を行う。 |  |
|  |  |