

鮮度

- A. 色あせ、変色、斑点、傷などの異常が見られる。
- B. 腐敗臭や異常なおいを感じられる。
- 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。