

## 食品関連の管理について

### 常温保存

1年間を通じての日本の温度で、直射日光の当たらない、風通しの良い場所での保存をさします。

具体的には「常温」を $20^{\circ}\text{C} \pm 15^{\circ}\text{C}$  ( $5 \sim 35^{\circ}\text{C}$ ) の範囲としています。

これは多くの日本の工業、生活用品、食料などのほとんどの製品や商品の規格や規則に採用されている日本工業規格 (JIS規格) を採用しています。

なお $20^{\circ}\text{C} \pm 15^{\circ}\text{C}$  ( $5 \sim 35^{\circ}\text{C}$ ) 内であっても、外気温を超えない温度での保存を指示しています。

その他、特別な表記や指定事項のある商品に関しては表記内容を参考に保存しています。

### 【管理】

場所：倉庫・保冷バッグ付カート・トラック・バン 内を分けて管理をする

方法：湿温計を都度、目視確認

記録：社内作成資料「食品関連 温度・湿度の管理」を使用し記録

### 【保管】

冷暖房設備のある直射日光の当たらない倉庫にて保管

### 【移動中】

冷蔵仕様のソフトボックスの中に収納

外気温によって保冷材などでソフトボックス内部温度を調整

### 【賞味期限の管理】

賞味期限専用アプリを使用

取り扱い商品の種類別に撮影、登録、アラーム設定を厳守

賞味期限の2週間前にアラームがなり陳列棚、倉庫在庫から完全に撤去を指示しています。

※特売品、訳あり品として賞味期限が近い事を告知したうえで販売する場合があります。

