

委託加工工場への衛生管理実地調査を行っています

1 調査概要

当会では、パン組合、麺組合と連携し、委託加工工場の衛生管理の徹底を図るため、平成26年2月に「委託加工工場の衛生管理基準」を制定しました。これに伴い、委託加工工場における当基準の厳守状況確認のため、工場実地調査を計画的に実施しています。

2 実施状況

県内の全てのパン委託加工工場（27工場）については、4月、5月に実地調査を実施し、衛生管理上の改善事項がある場合は現地指導を行いました。併せて、「手洗いチェッカー」を用いて手洗いの指導も行いました。

なお、今後も、計画的に委託加工工場の実地調査を実施する予定です。

3 調査担当者

食品衛生専門家（元保健所職員）及び当会基本物資担当職員

なお、食品衛生専門家については、当会が平成26年4月から委嘱しております。

《 実地調査の様子》



《委託加工工場の衛生管理基準》

1 従業員の衛生管理について

- (1) 常に清潔な作業服、帽子、手袋、マスクを毎日着用すること。
- (2) 作業開始前、用便後、製品に直接触れる作業にあたる直前の手洗いを徹底すること。
- (3) 従業員及びその家族の健康管理については、体調不良者の把握を正確に行い、チェック体制を強化するとともに、「健康状態自己申告記録簿」を設置し、毎日作業開始前に必ず記録すること。
- (4) 製造・配送担当従業員の検便（O-157 検査含む）を毎月実施すること。

2 施設設備、機器・器具等の衛生管理について

- (1) 施設設備、機器・器具については、清掃または洗浄した後、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液やアルコール等で消毒するとともに、「清掃・洗浄・消毒記録簿」を必ず記録すること。