

【食品衛生監視票】

が交付されました。

5月19日に食品衛生監視票が交付されました。
札幌市保健所の食品衛生監視員が、2時間かけて工場内の衛生環境を点検してまわり、今年も
100点満点中95点

と評価をして頂きました。頂いたアドバイスを参考にして、これからもより良い衛生管理を行って参ります。

食品衛生監視票

食品衛生許可番号・年月日 札幌食許可(食) 第1200号(めん類)
営業所所在地 札幌市東区東苗穂 5条 3丁目7-40
営業施設名 国岡製麺株式会社
営業者氏名 国岡製麺株式会社
業 種 めん類製造業

監視項目	基準点数	採点
A 施設の構造等	(12)	(12)
1 施設は適当な位置にあり、使用目的に適した大きさ及び構造か	3	3
2 床、壁、天井は、掃除しやすい構造・材質であるか、施設内の採光、照明及び換気は十分か	3	3
3 施設内に適当な手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか	3	3
4 食品を取り扱う場所の周囲は清掃しやすい構造で、かつ、適度な匂配があり、適切に排水できるか	3	3
B 食品取扱設備、機械器具	(18)	(18)
5 食品の種類及びその取扱い方法に応じて十分な大きさ及び数の設備、機械器具があるか	3	3
6 動かし難い設備、機械器具は、食品の移動を最小限度にするよう適当な場所に配置されているか	3	3
7 設備、機械器具は、容易に清掃できる構造か	3	3
8 機械器具を衛生的に保管する設備があるか	3	3
9 機械器具は常に適正に使用できるよう整備されているか	3	3
10 食品を加熱、冷却又は保管するための設備は、適当な温度又は圧力の調節設備があり、かつ、常に使用できる状態に整備されているか	3	3
C 給水及び汚物処理等	(19)	(19)
11 給水設備は適当な位置及び構造で、飲用適の水を供給できるか、使用水の管理は適切に行われているか	5	5
12 便所は衛生的な構造で、常に清潔に管理されているか	5	5
13 廃棄物及び排水は適切に処理されているか、廃棄物の保管場所は、適切に管理されているか	5	5
14 そ族及び昆虫の繁殖場所の排除、施設内への侵入を防止する措置(駆除を含む)を講じているか	4(5)	4
D 管理運営	(36)	(31)
15 施設及びその周辺が、定期的な清掃等により、衛生的に維持されているか	4(5)	4
16 食品は、相互汚染や使用期限切れ等がないよう適切に保存されているか、弁当屋、仕出屋等においては検査を保存しているか	5	5
17 未加熱又は未加工の食品とそのまま摂取される食品を区別して取り扱い、設備、機械器具又は食品取扱者を介した、食品の相互汚染を防止しているか	5	5
18 食品を、その特性に応じ、適当な温度で調理・加工しているか	5	5
19 施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒を適切に行っているか	4(5)	4
20 食品衛生管理者又は食品衛生責任者を定めているか	4(5)	4
21 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底しているか	5	0
22 科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切に行っているか	4(0)	4
E 食品取扱者	(15)	(15)
23 下痢、腹痛等の症状を呈している食品取扱者を把握し、適切な措置を講じているか	5	5
24 食品取扱者は、衛生的な服装等をしているか(帽子、マスクをしているか)	5	5
25 食品取扱者は、作業前、用便直後に手指の洗浄消毒を行い、手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れるなど不適切な行動をしていないか	5	5
F その他	()	()
26 「食品衛生法第3条第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針(ガイドライン)」(平成15年8月29日付け食安発第0829001号)に基づき、関係記録(原材料に関する記録、製造管理に関する記録、製品又は加工品に関する記録等)の作成及び保存を適切に行っているか		
27 製品の期限設定の一覧を備え付けているか		
合計点数	100	95
監視年月日		R2 5/19
食品衛生監視員の氏名		館下
札幌市保健所 食品衛生監視員		館下麻未

(注) 飲食店営業等、「22 科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切に行っているか」の確認を必要としない場合には、括弧内の点数を使用すること。

重点的に確認していた点

【温度管理】

自動茹釜機の茹槽内の温度や加熱殺菌した時の温度が、HACCPの管理基準で製造が行われているか。温度記録表の確認。(上記以外に冷蔵庫・冷凍庫の温度も確認していました。)

【機械のメンテナンス

について】

1時間に約2,000食のめんを製造する「自動茹釜機」や「金属探知機」が正常に稼働する為に、業者のメンテナンスを定期的に受けているか。(業者からの作業報告書も確認し、メンテナンス状況を確認していました。)



【清掃状況】

工場内(天井・壁も含む)の清掃方法と清掃頻度。(清掃記録表で清掃管理の状況も確認していました。)

【検査報告書等の内容確認】

「水質検査」「検便検査」など定期的に行っている検査報告書や、原料受入を管理する記録簿の確認。
検査項目の内容についてもアドバイス頂きました。