

調 査 票

調 査 日：令和7年10月22日（水）10：30～12：00

工場名(所在地)：国岡製麺（株）（札幌市） 調査員名：伊東専門員、野呂主査

立 会 者：札幌市教育委員会 栄養指導担当 結城 氏

調査項目		調査結果		
1 給食会支給物資等の適正管理				
1-1	支給物資の受入時に、外包装の破損等の有無、ロット情報、その他について点検し、その結果を記録保存していますか。 (項目：受入日・破損の有無・ロットまたは賞味期限)	点検し結果を記録保存	点検の実施のみ記録無	点検未実施
1-2	支給物資の受入量、使用量、製品出荷量について、随時確認できるように受払簿等に記録するなどして適切な在庫管理をしていますか。	受払簿等の専用帳簿により管理	出荷案内書や配送伝票類により管理	受入量等の記録無
1-3	支給物資は専用倉庫、保管場所を区切る等、アレルギーの交差汚染を防止する対策を行い清潔な状態を維持していますか。 また架台等を用いて床から離れた状態で適切に保管していますか。	適切に保管		適切さを欠く
1-4	一度開封した支給物資については口を閉める、蓋付き容器に入れる等の異物混入防止対策を行って保管していますか。	適切に保管		適切さを欠く
2 施設の衛生管理				
2-1	製造や保管等を行う場所（以下作業場）の床、内壁、天井、窓、扉等及び施設周辺は定期的に清掃し、破損や故障がありませんか。	ない	一部ある	目立ってある
2-2	作業場は整理整頓され不必要な物品等を置いていませんか。	整理整頓されている	一部されていない	整理整頓されていない
2-3	作業場は蒸気、熱気、煙等を排出し、結露を防ぐための十分な換気を行っていますか。	換気している	換気しているが不十分	換気されていない
2-4	作業場は製造・検品しやすい十分な採光または照明を確保していますか。	確保している	一部されていない	確保されていない
2-5	作業場の窓や従業員等の出入口が開放状態のままになっていませんか。 (解放したままの状態にする場合は埃、昆虫等の侵入を防止する措置をとっていますか)	開放状態にしている		開放状態になっている
2-6	作業場及び製品の動線において、製品と原材料（中間品含む）が交差しないようなレイアウトになっていますか。	なっている	一部なっていない	なっていない
2-7	トイレは、清掃・消毒を行い清潔で衛生的な状態になっていますか。	清潔な状態になっている	一部なっていない	清潔な状態になっていない
2-8	製品の運搬に使う車両は清潔に保っていますか。 (運搬方法：自社の車で運搬・引き取り・他社に委託)	清潔に保っている	一部なっていない	保っていない

3 食品取扱設備等の衛生管理				
3-1	機械器具及び容器類は、作業終了後や汚染した疑いのある時に洗浄・消毒を行い、決められた場所に保管していますか。 (消毒の方法：アルコール・次亜塩素酸ナトリウム・熱水・他)	実施している	一部実施している	実施していない
3-2	洗浄剤、消毒剤、その他薬剤は適切な方法で使用し、食品と区別して保管していますか。 (使用している洗浄剤・薬剤： アルカリ洗浄剤)	保管している	一部保管している	保管していない
3-3	機械器具及び容器類は使用前後に破損が無いか確認していますか。	確認している	使用毎ではないが確認している	確認していない
3-4	温度計、はかり等の計器類や冷蔵庫、加熱機器は定期的に点検し記録していますか。	行っている	一部行っている	行っていない
3-5	手洗い設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、清潔で常に使用できる状態になっていますか。 (爪ブラシを使用する場合は個人管理とし適切な消毒を行っていますか)	清潔で常に使用できる	/	使用できる状態にない
3-6	清掃用具は、使用の都度洗浄し乾燥させ専用の場所に保管していますか。	専用の場所に保管している	専用の場所に保管していない	専用の保管場所がない
3-7	包装資材は、衛生的な状態で保管していますか。	保管している	一部保管している	保管していない
4 給水の取り扱い				
4-1	残留塩素を確認し、その結果を記録していますか。	確認し記録している	確認していない	対象外
4-2	1年に1回以上の水質検査を行い成績書を保管していますか。	実施し記録保存している	実施していない	対象外
4-3	貯水槽や貯水タンクを使用している場合は、定期的に点検し清掃していますか。	点検、清掃し記録している	点検、清掃をしていない	対象外
5 ねずみ及び昆虫対策				
5-1	施設及びその周辺を良好な状態に保ち出入口や窓に隙間が無く、網戸やトラップ及び排水溝の蓋等を設置し、施設内への侵入を防止していますか。	防止されている	一部されていない	防止されていない
5-2	ねずみや昆虫等の点検、駆除を定期的実施し、その結果を記録保存していますか。(実施方法：自社・外部委託)	実施し記録保存している	実施しているが記録は無い	点検・駆除は行っていない
6 廃棄物及び排水の取り扱い				
6-1	廃棄物の容器は清潔にし、作業に影響の無い場所に保管していますか。	保管している	一部保管していない	保管していない
6-2	排水が適切に行われるよう清掃及び補修をしていますか。 (排水溝には蓋を設置し、グリストラップを設置している場合は適切に清掃していますか)	行っている	一部行っている	行っていない
7 食品を取り扱う者の衛生管理				
7-1	作業開始前に体調等(黄疸・下痢・腹痛・発熱・嘔吐・手指の傷)のチェックを行っていますか。	チェックシートで確認	目視、口頭等で確認	していない
7-2	作業開始前に作業衣に付着している脱落毛髪の除去を行っていますか。 (除去の方法：粘着テープ・エアシャワー・他)	実施している	/	していない

7 食品を取り扱う者の衛生管理				
7-3	作業時には、衛生的な専用のマスク、帽子（毛髪の全てを覆うことのできるもの）、作業着、作業用靴を使用していますか。	（使用している）	一部使用していない	使用していない
7-4	作業着は清潔に保たれていますか。 （作業着の洗濯方法：クリーニング・持ち帰り洗濯・他）	（清潔に保っている）	/	保っていない
7-5	異物混入のおそれのある装飾品等の不用品を作業場へ持ち込んでいませんか。	（持ち込んでいない）	/	持ち込んでいる
7-6	作業前やトイレの後等において手の洗浄・消毒を適切に行っていますか。	（行っている）	/	行っていない
8 従事者に対する衛生教育				
8-1	従事者に対して、手洗いや清掃方法その他衛生管理、作業手順について必要な都度、機会を設け周知していますか。	（研修会、朝礼等口頭で周知）	ポスター掲示板等で周知	周知していない
8-2	従事者（責任者等を含む）は関係機関等が実施する食品衛生に関する講習会を受講していますか。 （受講した講習会：食品衛生責任者実務講習会・学校給食加工委託工場衛生管理講習会・保健所主催の研修会・他）	（1年以内に受講実績あり）	1～3年以内に受講実績あり	受講実績無し
9 苦情対応等				
9-1	苦情対応等の担当者（不在時代理者を含む）及び苦情対応の手順を決めていますか。	（決めている）	/	決めていない
9-2	苦情等に関する内容、対応等を記録し保存していますか。 （この1年間にあった苦情の内容：細菌による変色）	（記録し保存している）	軽易なものは記録していない	記録していない
10 その他				
10-1	衛生管理計画書を作成していますか （衛生管理計画書：いつ・どのようにして衛生管理を実施するかをリスト化したもの）	（作成している）	一部ある（作成中）	作成していない
10-2	施設、設備器具の清掃、洗浄、消毒等の衛生管理手順に関するマニュアル（手順書）等を作成していますか	（作成している）	一部ある（作成中）	作成していない
10-3	清掃その他の衛生管理作業の実施状況について記録していますか。 （記録がある項目：清掃記録 殺菌庫温度管理記録等）	（点検を実施し記録している）	一部ある（作成中）	点検記録はない

指摘・改善事項等（良い点なども記入）

特に問題となる点はありませんでした。今後ともよろしくお願いいたします。