

# 調 査 票

調査日：平成 31 年 2 月 13 日 (水) 13:00~14:30

工場名：国岡製麺(株)(札幌市) 調査員名：細川専門員、岡田主事

立 会 者：本間栄養指導担当課長、小林主事 (札幌市教育委員会)

NO.1

チェック項目		評 価 基 準		
		A	B	C
<b>1 給食会支給物資等の適正管理</b>				
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	点検し、結果を記録保存 <input checked="" type="checkbox"/>	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記録管理 <input checked="" type="checkbox"/>	配送等の伝票類により管理	受入量等を明らかにする記録無
1-3	支給物資は専用の倉庫等に保管していますか	専用倉庫等に保管 <input checked="" type="checkbox"/>	専用ではないが区画ごとに保管	左記以外の区画に保管
1-4	支給物資は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 <input checked="" type="checkbox"/>	不十分	適切さを欠く
<b>2 施設の衛生管理</b>				
2-1	製造や保管等を行う場所(以下作業場)の床、排水溝、内壁、天井、窓、扉等に破損や故障がありませんか	ない <input checked="" type="checkbox"/>	一部ある	目立ってある
2-2	作業場は整理整頓され unnecessary な物品等を置いていませんか	整理整頓されている <input checked="" type="checkbox"/>	不十分	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 <input checked="" type="checkbox"/>	不十分	換気されていない
2-4	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	実施し記録保存している <input checked="" type="checkbox"/>	実施しているが記録していない	点検・駆除は行っていない
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	開放状態にしていない <input checked="" type="checkbox"/>	/	開放状態になっている
2-6	手洗い設備は、清潔で常に使用できる状態になっていますか	清潔で常に使用できる <input checked="" type="checkbox"/>	不十分	使用できる状態にない
2-7	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 <input checked="" type="checkbox"/>	決められた場所に保管していない	専用の保管場所がない
2-8	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	清潔にしている <input checked="" type="checkbox"/>	不十分	清潔にしていない
<b>3 食品取扱設備等の衛生管理</b>				
3-1	製造に用いる設備器具、容器類は、原材料や最終製品用等、目的に応じて使い分けていますか	用途別に使い分けている <input checked="" type="checkbox"/>	一部区別があいまい	用途別に使い分けていない
3-2	設備器具、容器類は、作業終了後や汚染した疑いのある時には、洗浄、消毒、殺菌、乾燥を適切に行っていますか	行っている <input checked="" type="checkbox"/>	不十分	行っていない
3-3	管理基準の行われているものについて保守点検、校正を適切に行っていますか	行っている <input checked="" type="checkbox"/>	不十分	行っていない
<b>4 給水、排水の取扱</b>				
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 <input checked="" type="checkbox"/>	/	確認していない
4-2	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 <input checked="" type="checkbox"/>	点検、清掃し記録していない	点検、清掃をしていない
<b>5 食品等の取扱</b>				
5-1	原材料受入から最終製品の出荷に至るまで、各工程中の食品を衛生的に取り扱っていますか	取り扱われている <input checked="" type="checkbox"/>	不十分	取り扱われていない
5-2	最終製品を保管する場合は、原材料等と相互汚染が生じないように区分けして保管していますか	区分けしている <input checked="" type="checkbox"/>	不十分	区分けしていない



チェック項目		評価基準		
		A	B	C
5-3	包装資材は、専用の場所に適切な方法で保管していますか	している	一部 していない	していない
5-4	洗浄剤、消毒剤、その他薬剤は、食品と区別して専用の場所に保管していますか	している	一部 していない	していない
5-5	食品の運搬・運送に使う車両は清潔に保っていますか	清潔に 保っている	/	保っていない
<b>6 従事者の衛生管理</b>				
6-1	作業開始前に体調、化膿薬、手荒れの有無のチェックを行っていますか	チェック シートで 確認している	目視、口頭等 で確認	していない
6-2	作業開始前に毛髪のブラッシングや作業衣等に付着している脱落毛髪の除去を行っていますか	いずれも実施	脱落毛髪の 除去のみ	していない
6-3	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出るもの）、作業衣、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
6-4	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
<b>7 従事者に対する衛生教育</b>				
7-1	従事者に対して、手洗いや清掃方法、その他衛生管理について、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
7-2	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	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
<b>8 苦情対応等</b>				
8-1	苦情対応等の担当者（不在時代理者を含む）を決めていますか	決めている	/	決めていない
8-2	苦情等に関する内容、対応等を記録し保存していますか	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
<b>9 その他</b>				
9-1	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（文書）等を作成していますか	作成している	作成中	作成して いない
9-2	清掃、その他の衛生管理作業の実施状況について点検し、その結果を記録していますか	点検を実施し 記録している	点検記録は 不十分	点検記録は ない

### 指摘、改善事項等（良い点なども記入）

- ・食品の取り扱い方法や、施設・設備の衛生管理状況は良好な状況です。引き続き、衛生管理にご尽力をお願いいたします。