

取引先工場で確認していること

取引先の食品工場を訪問し、管理状況について
点検・調査を行っています。



チェック1: 異物を持ち込まない入室管理

手洗い設備や、作業者の入室手順、作業着やネット・マスクなどの着用状態から、工場施設内に異物を持ち込まないため、どのように入室管理を行っているか点検しています。



チェック2: 工場施設内の衛生管理

工場専用の靴の履き替え管理や、清掃道具の管理、洗浄・清掃マニュアルの有無、実際に工場施設内の衛生・整理整頓状況を点検しています。



チェック3: 商品仕様書どおりに製造されているかの確認

使用されている原材料が仕様書どおりか、産地の違いがないか、計量・配合が間違いなく行われる仕組みか、加熱・冷却は基準どおりかなどを確認しています。



チェック4: 施設内の防虫防鼠の管理

屋外に面している出入り口は防虫カーテンなどで仕切られているか、ドア・シャッターにすき間がないか、万が一害虫やネズミが侵入しても捕獲できる対策を実施しているかを確認しています。

「食の安全のとりくみ」にもどる