

④ 反転機スイッチ

前回指摘時



現 状(O)



前回、反転機のスイッチ部分がカビの生えた米ビニール袋で覆われていました。今回は、ビニール袋を交換されていました。今後は衛生状態を保ってください。

⑤ 釜低置保管

現状のみ(X)



釜が床面に近い位置で乾燥および伏せ保管されていました。重量等の問題で他に置き場所がないこともわかりますが、米飯工場では床はウェット仕様で常に水濡れがある状態です。この低い位置では床からの水跳ね等で汚染される恐れがあります。釜を伏せて乾燥させる時は汚染を受けない場所で行い、低置に保管する場合は、蓋をして保管し、使用前には必ず洗浄を実施してください。

2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について



前回、パン類の衛生管理計画で「重要衛生管理計画①」異物対策項目「ストレーナー、シフター」の記録がありませんでした。今回聞き取ったところによると使用していないとのことでした。したがって、衛生管理計画から削除してください。このままでは、自ら決

めたルールを守っていないことになります。毎月の振り返りは実施していることを聞き取りました。

3. まとめ

当該施設のパン工場において、1F 加工場は、搬送担当の方等による土足での出入りが常態化しており、清潔区域の区別ができていない状態でした。前回も述べましたが、土足入室禁止を徹底し、清潔区域、汚染区域の区別を明確にしてください。また、パンの原材料庫の床はかなり汚れが蓄積しており、こちらは水を用いた床洗浄など、徹底した清掃を早期に行ってください。さらに、冷却コンベアについては、清掃に限界があると思います。それ故に直接コンベアに、パンが触れないようにしてください。

米飯工場において、外部からの昆虫侵入防止についての改善が見られました。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の記録は日々記入されて運用していましたが、衛生管理計画に自ら記入されたこと(ストレーナー、シフター)は必ず実行せねばなりません。行っていないのならば計画を変更して運用を行ってください。

検査担当者 能 崎 勝 利

検査責任者 西 田 勝 彦