

# 学校給食用パン委託加工工場衛生管理基準適合確認表（記載例）

工場名 ○▽□ペーカリー 松山工場						
記入者職氏名 工場長 愛媛 太郎						
基準項目番号	左の内容	現 状	適否	改善を要する事項	改善計画	適否
第2 1-(1)-①-一	日常点検を含む衛生管理の計画的実施	衛生管理についてマニュアルを作成し、日常的検査も含め、適切に実施している。	適			
1-(1)-①-二	施設、設備及び機械器具の適切な清掃等の方法、手順書の作成	清掃等手順書を作成し、それに基づき、適切に清掃を実施している。	適			
1-(1)-①-三	二の評価、記録及び保存	記録をし保存はしているが、評価は実施していない。		評価の基準を作成し、評価を実施	評価基準を平成〇〇年〇月に作成し、〇月から実施予定	
1-(1)-①-四	施設、設備、人的能力に応じた製造管理	適切な施設管理ができています。	適			
1-(1)-①-五	施設の点検による実態把握及び必要措置	施設の点検は定期的に行っており、支障があれば、その都度補修を行っている。	適			
1-(1)-①-六	汚染作業区域等の施設の区分	汚染作業区域と非汚染作業区域は施設において明確に区分ができています。	適			
1-(1)-①-七	各作業区域の固定・区画	構造上、壁で区画できないが、エリアとして区画している。なお、境界の明示は行っていない。		区画の境界の明示	区画の境界にペンキを塗布する予定（平成〇〇年〇月中に実施）	

# 学校給食用パン委託加工工場衛生管理基準適合確認表（記載例）

工場名 ○▽□ペーカリー 松山工場						
記入者職氏名 工場長 愛媛 太郎						
基準項目番号	左の内容	現 状	適否	改善を要する事項	改善計画	適否
1-(1)-①-八	ドライシステムの導入、運用	ドライシステムは導入していないが、ドライ運用は実施している。	適			
1-(1)-①-九	ネズミ、昆虫等外部からの侵入防止	外部との開放箇所には網戸を設置済みである。	適			
1-(1)-②-一	原材料等取扱い場所における温度、湿度管理	エアコンを設置し、適切な温度・湿度管理を行っている。	適			
1-(1)-②-二	専用の原材料保管場所の設置、衛生面配慮の構造	原材料は一定の場所で保管しているが、エリアの区別は明確でない。原材料搬入及びパンの搬出については、非汚染作業区域を経由しない。		原材料の保管場所の区域の明確化	専用棚を設置し、区画を明確にする（平成〇〇年〇月中実施予定）	
1-(1)-②-三	外部から汚染を受けない構造の検収場の設置	検収場所は外部と接しており、対策は講じていない。		検収場所と外部との遮断のための措置	検収場所と外部の境界にビニールカーテンを敷設（平成〇〇年〇月中旬実施予定）	
1-(1)-②-四	排水溝の構造及び配置	排水溝は深さ、傾斜等特に問題はないが、飛散の防止措置ができていない。		排水溝からの飛散防止措置	排水溝を覆うふたを設置（平成〇〇年〇月中実施予定）	
1-(1)-③-一	非汚染作業区域内で生じた廃棄物の保管場所の設置	保管は汚染作業区域において適切に実施している。	適			