

佐賀工場

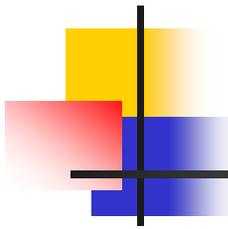


佐賀工場の商品



製造品目 約60種類

軽食・デザート・調理パン70000～80000食／日



安全安心の商品

- HACCPに基づく品質管理
- 衛生三原則の徹底
 1. 菌を付けない (清潔)
 2. 菌を増やさない (迅速・冷却)
 3. 菌を殺す (加熱・殺菌)

入室チェック



有傷者チェック
体調チェック



傷の有無
下痢・熱の有無

トイレでの衛生管理

- 手洗い用イソジンによる手洗い(ノロウイルス対策)
- ドア取手・便座などは次亜塩素酸Naによる殺菌
- 作業着を脱ぐ



- 検便検査 1回／月

入室時の衛生管理

- 入室時の手洗い
- ローラー掛け



入口2箇所 — 汚染区
 — 衛生区

床の色分け

原料の管理

- 新しい加工原料

必ず品質管理担当者が品質管理基準に合致している事を確認して仕入れを認可

- 入荷チェック

品温

外観

製造日

} 記録行う



具材ラベルによる管理

- 製造時間 使用便を明記
(残った場合は速やかに廃棄)



製造時間

使用便



具材ラベル