

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(加工食品)

項目	取組の内容
1 原料の保管	<ul style="list-style-type: none">原料の購入内容、購入日などの記録と保管状況原料の安全性の確保原料の保管温度、衛生的な保管方法
2 製造工程	<ul style="list-style-type: none">施設の清掃、点検状況害虫など異物混入の防止対策従業員の衛生対策製造記録と保管状況
3 商品の保管	<ul style="list-style-type: none">施設の清掃、点検状況商品の保管温度や衛生的な保管方法従業員の衛生対策出荷記録とその保管
4 廃棄物の処理	<ul style="list-style-type: none">製造、梱包、出荷等の各段階で発生する空容器や廃棄資材(ビニール、ダンボール等)の適正処理
5 その他の衛生管理	<ul style="list-style-type: none">トイレの清掃手洗いの徹底その他衛生的な生産、出荷のため取り組んでいること
6 情報提供等	<ul style="list-style-type: none">JAS法等の食品関係法令に適合した表示生産情報の開示請求への対応商品についての問合せやクレーム処理の体制