

改定日	R3.4.1	衛生マニュアル	文書番号	KPE
管理部署	衛生		ページ	40/43

整形加工

衛生管理の目的

整形加工時の有害微生物の汚染・増殖防止及び法で定められた表示基準の遵守

* 製造マニュアル(KPS)を参照。

生食用・食品検査

衛生管理の目的

生食用食肉の有害微生物及び増殖防止

* 生食に関しては、当社は、取り扱い無し。

検査内容

- 工場点検
 - ・依頼先 財団法人 東京顕微鏡院
 - ・検査内容 点検調査
 - ・検査項目 各種衛生規範を基にした点検調査並びに改善提案
(指定の点検表を用いて実施。指摘項目の写真撮影)
 - ・検査頻度 年2回 4月・10月

- 社員検査
 - ・依頼先 財団法人 東京顕微鏡院
 - ・検査内容 検便
 - ・検査項目 赤痢菌／チフス菌／パラチフスA菌／サルモネラ菌属
／大腸菌O-157 O-26 O-111
 - ・検査頻度 1回／月(全社員・配送員)
 - * 検便で陽性が判明した場合は、製品に感染させないように、検査結果が陰性になるまでは、製造・配送業務を携和せないようにする。

- 検体検査
 - ・依頼先 財団法人 東京顕微鏡院
 - ・検査内容 牛ロース・牛ヒレ・豚小間・鶏モモ開き
一般細菌数・大腸菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サル
 - ・検査項目 モネラ
牛のみ、腸管出血性大腸菌(O-157)
 - ・検査頻度 年2回 4月・10月

- 商品検査
 - ・仕入先 (株)浅草ハム
 - ・検査内容 ローストビーフ
 - ・検査頻度 年2回 4月・10月

- 商品検査
 - ・仕入先 (株)みやちく
 - ・検査内容 観音池ポーク
 - ・検査頻度 毎月(取り寄せ可能)