



Pasco夢パン工房と札幌市による さっぽろ食の安全・安心推進協定 協 定 書

(第 140064号)

Pasco夢パン工房と札幌市は、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の創造を目指し、食の安全確保と消費者への信頼の向上に向け、以下のとおり連携・協働して取り組みます。

Pasco夢パン工房は、これまで進めてきた食の安全確保と消費者への信頼の向上に係る各種取組のうち、次の基本項目に係る取組について、より一層積極的かつ自主的に取り組みます。

◆ 基 本 項 目 ◆

- | | |
|-----------------------|--------------|
| 1 施設等の衛生管理 | 2 商品の品質管理 |
| 3 従業者等の衛生管理 | 4 問題発生時の危機管理 |
| 5 1~4以外の食の安全・安心に関する事項 | |

札幌市は、本協定について消費者及び事業者の理解と協力を得ることができるよう、広報などの支援を積極的に行います。

平成26年12月1日

敷島製パン株式会社
代表取締役

坪田 正明

札幌市
市長

上田 文雄

わが社のマイルール

基本項目に関し、詳細な取組を自ら定め、実行します。

- 作業者は、始業時点検基準書に沿って体調の確認をし、その結果を始業時体調点検表に記録しています。
- 冷蔵庫や冷凍庫は1日3回(始業時、正午、終業時)温度を確認し、記録を保管しています。
- 店長は、ポジション別清掃基準&チェック表を作成し厨房に掲示しています。作業者はそれに沿って店内の整理・整頓・清掃を行い、常に清潔な環境を保ちます。
- 製品細菌検査は毎月実施し、記録を保管しています。検査対象は調理パン、仕上げ製品とし、各1品検査しています。検査項目は一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌です。
- フードスタンプ検査は毎月実施し、記録を保管しています。
- 問題発生時の対応マニュアルを作成し、従事者に周知徹底するとともに、定期的に訓練を実施しています。
- アレルギー物質は(特定原材料7品目:卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)をプライスカードに表記しています。