

安全で信頼されるお菓子の製造販売のために

1. 工場内では

- 常に工場の清潔を保ち、製造設備・器具の適切な洗浄、点検、消毒を行う。
- 製造に従事する者の手洗いを励行し、服装や健康状態に充分注意を払う。
- 原材料の品質や異物の混入の点検など安全性を確認し、その受け入れと使用の状況を記録、保管する。
- 冷蔵庫の温度等の設備が適切に稼働しているか確認する。
- 消費・賞味期限の設定は、官能検査など合理的な方法によって行い、根拠を明らかにする。
- 万一事故が発生した際には出荷・販売の継続・停止を速やかに判断する。

2. 販売の際には

- 清潔な身なりを心がけ、お客様には明るく丁寧に対応する。
- お客様に対して、商品の原材料・製造方法などの情報を正確に説明できるようにする。
- お客様の苦情には、その内容を記録するとともに誠意をもって速やかに対応する。



全国菓子工業組合連合会