

大阪府生菓子協同組合

自主行動基準

<http://www.wagashi-osaka.or.jp/index.html>

大阪府生菓子協同組合は、おいしい和生菓子の製造から販売まで幅広く大阪府全域で活動している組合員が府下全域にわたる約 550 の事業者で構成している協同組合です。

食の安全に対する消費者の関心の高まりを背景として、平成 16 年 2 月大阪府が「食の安全確保マニュアル」を策定したことにより、大阪府食品流通対策室より「生菓子の安全確保のマニュアル」の作成提起を受け、当組合は「生菓子の安全確保マニュアル」<http://www.wagashi-osaka.or.jp/manual/>を作成、大阪府の第 1 号として平成 16 年 10 月 19 日食品流通安全システム構築委員会の確認を受けました。



お菓子は水分量により生菓子 半生菓子 干菓子に分類され、生菓子は、
(1) 出来上がり直後において水分 40%以上を含有する菓子類
(2) あん、クリーム、ジャム、寒天もしくはこれに類似する物を用いた菓子類
で、出来上がり直後において水分 30%以上含有するもの
と食品衛生法で決められています。

主な生菓子製品：桜餅、草もち、柏餅、きんつば、どら焼き、くずまんじゅう、いなかまんじゅう、月見団子、水羊羹、練り切など

生菓子の安全・安心への取組みについて

生菓子は植物性のシンプルな素材(小豆,上新粉,砂糖など)原料で作られている安全性の高い食品で、お客様の安全・安心を最優先してより高いレベルの安全・安心を目指して製造販売しています。

1 基本的な考え方

1. 私達生菓子組合員はお客様の安全・安心を最優先して生菓子の製造販売をします。
2. 生菓子の安全性確保のため原材料の安全性の確保から製菓工程表分析による危害防止対策に取組み、生菓子の店頭販売に至る事業分野でお客様の信頼を確立しま

す。

3. お客様のお申し出に対しては、迅速 正確 誠意を持って対処します。
4. 菓子製品において品質に問題が生じたときは原因追求・再発防止を徹底します。
5. 社会規範や法令、企業倫理を遵守します。

2 組合としての安全確保の取組み

1. 生菓子の原材料の安全確保のため原材料事業者と一体となって危害防止・安全確保に当るため原材料事業組合も安全確保マニュアル説明会に参加し、協力を得ます。
2. 材料等納品検品受入から製菓工程分析によりロット管理及び一連の保管出荷販売に至るまで、消費者の危害防止・安全確保の確立を目指しています。 **トレーサビリティ**
3. 組合事務所本部に倫理に関するモットーを掲示表明します。

3 生菓子の安全確保のために

1. 生菓子の安全確保マニュアルの実行を担保するため、納品伝票から製造日報・販売記録まで記録保管します。
2. 製菓機械器具の整備点検管理は作業の都度、安全を目視確認します。
3. 万一の重大なトラブル発生に対応するため全組合員が PL 保険に加入するとともに、組合の安全確保対策連絡網を設定しています。
4. 生菓子をより多くのお客様においしくより安全に召しあがって戴く為に、品質向上に取り組む方法として原材料等の仕入業者と一体となって安全品質確保と産地表示、アレルギー表示にも取り組みます。

お客様、消費者からのお問い合わせ窓口

当組合の会員は下記URLに掲載しています。

お客様ご相談窓口は下記にて対応しています。

大阪市阿倍野区西田辺町 1-20-12

TEL:06-6693-3121 FAX:06-6694-0220 土日祝休み

URL:<http://www.wagashi-osaka.or.jp/>