

2024 年 3 月 12 日

大野学校給食センター 御中

越智製パン株式会社
代表取締役 越智 靖

コッペパンの不良について

いつもお世話になっております。

2月29日のコッペパンの不良につきましては、大変ご迷惑をおかけして申し訳ありませんでした。

広島県環境保健協会に検査を依頼し、その結果が出ましたのでご報告申し上げます。

記

- 1.試験結果 別紙の通りです。
- 2.原因 コッペパンの不良の原因は、塩の計量ミスでした。
塩は1回の仕込みごとに計量を行っていますが、今回は計量の途中で持ち場を離れ、再度戻った時に計量は終わったと勘違いし、そのままミスに気付かずコッペパンを製造してしまいました。
- 3.今後の対策 ①材料の計量時には、誰が見ての作業の進捗状況が分かるように、各パンごとのチェックシートを作成します。
②何パンの何キロ分の材料を計っているのかを必ずチェックシートに記入します。
③計量後に材料を混ぜあわせる際には、他の者が再度確認します
④途中で持ち場を離れることは禁止します。
⑤焼きあがったパンは試食し、味の確認をします。

基本に忠実に、一つ一つの作業を丁寧に行うことを心掛け、これからも安心安全な給食パンを作り続ける所存です。

児童、生徒の皆さん及び教職員の方々には、通常よりも美味しくないパンを提供してしまい、申し訳ない気持ちでいっぱいです。

以上