

ヤタロー食品安全点検の日

ヤタローグループでは、2014年の事故を風化させることなく、取り組んできた安全対策をしっかりと継続させていくために、毎年1月17日を「食品安全点検の日」と定めております。本年は、以下のような安全点検を行い、従業員一同が、ルールを守る意味、お客様への感謝を忘れない心を再確認致しました。

実施内容

○臨時集会の開催

社長と各工場長、品質保証室長の講話、事実確認、食品安全・衛生について、ルールを守ることの重要性を再確認致しました。

○手洗いチェックの実施

全店舗にて実施。正しい手洗いのルール（石けんを使い30秒以上かけて6箇所を2回繰り返し洗う）ができているか、爪が長くないか、チェック表を用いて確認致しました。

- ・パン、菓子店舗 341名
- ・レストラン、給食 895名

○手洗いチェッカーの実施

工場全部署で実施。勤務終わりの従業員を対象に、汚れの落ちにくい個所を目で見て確認し、正しい手洗いの重要性を再認識致しました。

- ・工場 535名

