

食の安全への取り組みについて（1）

「食の安全は全てにおいて最優先課題である」ことを再度徹底していくために、新たな安全・品質保証体制の確立、強化に取り組んで参ります。現在すすめている安全への取り組みについてご紹介をさせていただきます。

1. 従業員の ATP 拭き取り検査結果報告

ATP 検査とは、菌と食物残渣が持つ ATP (アデノシン三リン酸) を汚れの量として捉え、数値化したものです。専門家の指導の元、ATP 値 1000 以下を合格基準として、工場への入室準備の手洗い後とトイレ使用時の手洗い後等の従業員を抜き打ちで検査しております。万が一不合格の場合は監督者立会いの下、再度手洗いを実施の上再検査をおこなっております。

◇ 検査結果

実施日	検査場所	検査人数	合格者数	ATP 値の平均
5 月 22 日	パン工場入口	10	10	390.9
	休憩室からの入口	10	10	296.1
6 月 12 日	パン工場入口	10	10	264.3
	休憩室からの入口	10	10	304.4



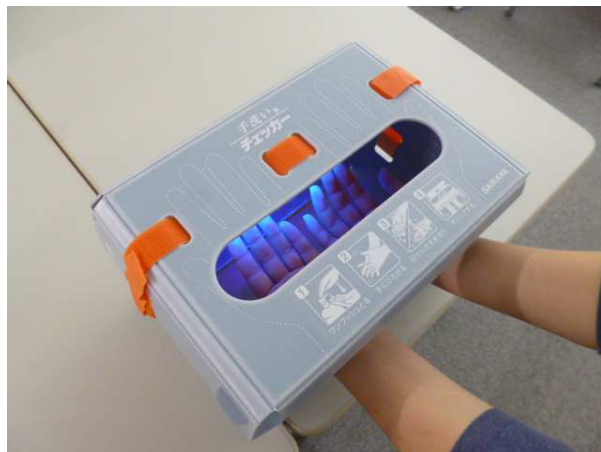
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

このように一人ずつ検査を行い、その場で本人に結果を報告しています。今回は全員合格でしたが、今後もマニュアル通りの手洗いを実施し、全員で、さらに低い数値を目指すよう声掛けを行っていきます。

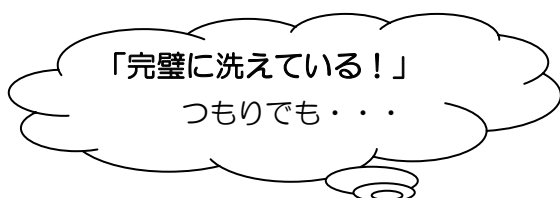
2. 手洗いチェッカーによる手洗い教育の実施

チェッカー液を手につけ、ブラックライトに手洗い前後の手をかざし、光っている部分(汚れが落ちていない部分)を確認します。各自、自分の手洗いの精度と汚れの落ちにくい箇所を認識した上で、意識した手洗いを心がけるよう指導しています。

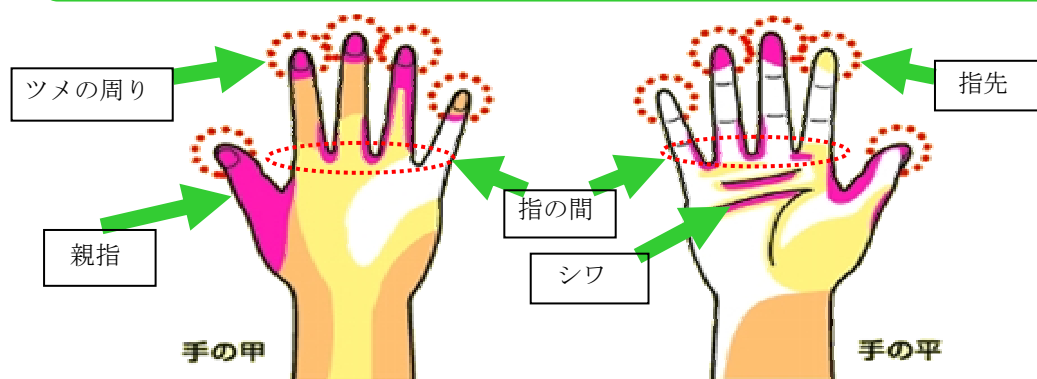
実施日時 5月13日 8:00・9:00・13:00 5月14日 9:00
5月15日 9:00 5月19日 9:00



研修の場や工場内の手洗場の掲示(下図参照)で、一般的に洗い残しの多い部分について指摘し、『意識した手洗い』を奨めています。今回チェッカーを使用し、実体験をしてもらったことにより従業員からも「目で見えて意識が高まった」との声が多く聞かれました。



要注意!! 洗い残しになりやすい部分



日頃から、「意識した手洗い」を心がけましょう!

3. 6月度の研修の実施状況について

平成26年6月の研修実施状況は以下の通りです。

実施(参加)日	主催者	研修内容	参加者
6月18日(水)	一般社団法人全 国公正取引協議 会連合会	景品表示法入門セミナー	品質保証室スタッフ1名

以上