

食の安全への取り組みについて（2）

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の従業員を抜き打ちで検査致しました。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
7 月 11 日	出勤時入室前	10	6	451.4
	休憩後入室前	12	12	180.8
7 月 22 日	出勤時入室前	10	10	232.2
	休憩後入室前	10	10	169.0

※ 不合格者は監督者立会いの下、再度手洗いを実施。
再検査で合格した後、作業に戻しました。

2. 手洗い指導の実施について

入室前の従業員の手洗いの仕方を指導員が確認しています。

具体的チェック項目は

- ◆ ①手の平、②手の甲、③指の間、④親指の付け根、⑤指の間、⑥手首がしっかり洗えているかどうか。
- ◆ 30 秒以上時間をかけて、上記 6 ヶ所を 2 度洗えているか。(タイマーを使用)
- ※ 手洗い場掲示のマニュアルに準じてチェック、指導を行っています。

3. 7 月度の研修の参加、実施状況について

平成 26 年 7 月の研修参加、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
7 月 2 日(水)	袋井市	食品衛生講習会	2 名
7 月 8 日(火)	(株)富士通マーケティング	食の安全安心のためのリスク管理促進の取り組み	1 名
7 月 23 日(水)	カムブレインスコンサルタント(株)	ISO22000/FSSC22000 セミナー	6 名
7 月 28 日(月)	給食調理事業部	食中毒予防・業務のスキルアップ	202 名