

安全への取り組みについて（５）

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。専門家の指導の下、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
10月17日	入室準備手洗い後	10	10	209.2
	次工程準備手洗い後	10	10	144.4
10月30日	入室準備手洗い後	10	10	150.6
	次工程準備手洗い後	10	10	262.7

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

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。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指先、⑥手首がしっかり洗えているか。
- ◆ 30秒以上時間をかけて、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。

◇ 実施日 10月27日、10月28日

3. 世界手洗いの日に因んだ活動

10月15日の「世界手洗いの日」に因み、従業員の手洗いへの意識を高めるため(1)、(2)の活動を行いました。

(1)手洗いコンテストの実施

工場内各部署の代表者5名がATPふき取り検査を行い、平均値の順位を発表しました。優劣をつけることなく、意識を高める目的です。50名の代表者全員が工場の規準値を大幅にクリアする結果となりました。

【 手洗いコンテスト結果 】

順位	部署	ATP 平均値
1	パン包装	70.6
2	クーヘン包装	76.4
3	ラスク	86.6
4	菓子包装	89.8
5	調理パン・米飯	115.8

(2)一斉手洗いチェックの実施

10月6日～10月15日の間、工場内各部署にチェックシートを配布し、6カ所30秒以上2度洗いができているか、同じ部署の従業員同士で相互チェックを実施。従業員計322人がチェックを受け、改めて手洗いのルールを再確認しました。

4. 10月度の研修の参加、実施状況について

平成26年10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
10月22日（水）	品質保証室	QA委員会	14名
10月23日（木）	品質保証室	衛生講習会	販売スタッフ11名
10月30日（木）	品質保証室	嘔吐物処理演習	14名