

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
10月5日	出勤時入室前	21	19	328
10月6日	出勤時入室前	17	13	389
10月7日	出勤時入室前	22	22	185

※ 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、作業に戻します。

※平均値は合格後の数値の平均とします。(2020.5.26～)

2. 10 月度の研修の参加、実施状況について

令和 4 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6・7日	一般社団法人 日本能率協会	FSSC22000 内部監査員養成コース	1名
10月12日	品質保証室	手洗い委員会	15名
10月12日	生産事業部	5S 委員会	22名
10月24日	食品安全チーム	FSSC 会議	11名
10月21日	静岡県学校給食会	食中毒防止対策及び最近の 食品衛生情報について	5名
10月27日	品質保証室	QA 会議	12名
10月28日	静岡県学校給食 パン米飯共同組合	異物混入防止講習会 インボイス制度講習会	5名

※会議、研修等はマスクを着用し、3密にならないよう安全に配慮をして実施しております。