

## 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	20	20	287.5
7月12日	出勤時入室前	20	18	404.0

※ 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、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手首の6箇所を、タイマーを使用し、30秒以上かけて2度洗いできているか。

※ 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 7月16日、7月17日、7月22日、7月24日、7月27日、7月29日、7月30日、7月31日

## 3. 7月度の研修の参加、実施状況について

平成30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4日	食品衛生協会	食品衛生講習会	4名
7月26日	品質保証室	QA委員会	10名