

## 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
9月6日	出勤時入室前	20	20	225.0
9月11日	出勤時入室前	20	20	340.2

※ 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 9月19日、9月20日、9月24日、9月25日

## 3. 9月度の研修の参加、実施状況について

平成30年9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
9月20日	静岡県学校給食会	衛生講習会	3名
9月27日	品質保証室	QA委員会	10名
9月27日	日本食品衛生協会(於フードセーフティジャパン2018)	学校給食の異物混入、HACCP、O-157	1名