

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
2月14日	出勤時入室前	20	19	283.7
2月22日	出勤時入室前	20	18	282.9
2月26日	出勤時入室前	20	20	157.9

※ 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. 2 月度の研修の参加、実施状況について

平成 31 年 2 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
2月15日	静岡県学校給食パン 協同組合	食品衛生研修会	2名
2月19~22日	食品安全チーム	ISO/FSSC22000 内部監査	11名
2月26日	株式会社マルマ	食品衛生講習会 (異物混入対策)	21名
2月27日	品質保証室	QA 会議	10名