



平成28年度

## 定期衛生巡回の衛生レポート報告

### 衛生レポートNo.7 実施日:平成28年9月

■実施施設 : B営業店

■実施内容 : ①原材料の管理(期限・温度・その他管理) ②食器・器具の管理保管や破損 ③従業員の衛生管理や習慣 ④拭取り検査、実際に提供する料理の収去検査などの項目点検も例年通り行いました。

■指摘事項項目 : 重点的に、調理器具や調理機器の破損、普段 見えないところの汚れを点検を実施。

殺菌庫のパッキンの破損、見たことがなかったリーチイン冷蔵庫のフィルターの汚れを指摘。リーチイン冷蔵庫の汚れはすぐに清掃し、改善。リスクアセスメント報告書で殺菌庫についてはお客様に相談行い、是正のための修理を行いました。

■考察: 昨年も衛生巡回で高得点の営業店のため、つねに行うべき衛生管理は今年も問題なく出来ていました。

気づかない場所の清掃や、物質的な破損等で少し位なら大丈夫ではなく、リスクを説明して頂き、改善につなげることが重要だのご教示頂きました。

### ～27年度定期衛生巡回を終了して～

外部衛生監査導入を行って7年目を迎えました。全営業店点検を終え、お客様へのリスクアセスメント報告、今期の衛生巡回の傾向と改善の分かりやすい方法を案内、ノロウイルスの教育も改めて実施し、スタッフの衛生の意識変容につなげました。弊社は安全安心な食事提供を徹底するために、お客様に「弊社の衛生管理」をお客様に分かりやすくお伝えするためリスクアセスメント報告と改善を繰り返し、よりよい衛生管理を継続的に行える仕組みづくりを心掛けています。