

平成 29 年度 定期衛生巡回の衛生レポート報告



衛生レポート No.8 実施日：平成 29 年 8 月

■実施施設：N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拭き取り検査、実際に提供する料理の収去検査 などの項目点検を例年通り行いました。

■指摘事項項目

冷蔵庫内のプラスチック容器の破損、製氷機内のアイスコップ放置の指摘を受けました。プラスチック容器の破損は異物混入の原因につながることから、すぐに新しいものと交換しました。アイスコップ放置は氷の汚染につながるとして、専用の保管場所を設け、再発防止のためスタッフで情報共有しました。

■考察

リスクに厨房内では気付きにくい部分に関しての指摘でした。目に見えない細菌やウイルス汚染、そして少しの破損が異物混入に繋がるということが確認できました。日々の衛生管理を細部まで見直し、今後に繋げる良い機会となりました。

～29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 8 年目を迎えました。監査結果は指摘事項の改善策と共に、顧客である 病院・クリニック・施設様へ、各厨房リスクアセスメントとして、指摘事項を早急に改善し報告しました。さらに外部衛生監査員を講師に全国の店長が集う会議にて、今期の衛生巡回の傾向と普段気が付きにくい場所の衛生改善方法、ノロウイルスの対策についての教育を実施しました。今後も安全安心なお食事提供の徹底のため、継続的な安全衛生の仕組みづくりを実施していきます。