

## 弁当製造における衛生管理、従業員の健康管理、食品の取り扱い等について

弊社製造工場は2011年1月に、農林水産省・厚生労働省で行われている「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（HACCP手法支援法）」に基づく高度化認定を申請し、同年6月基準工場として認定されました。

また更に衛生管理状況を高め維持する為、一般社団法人日本惣菜協会の惣菜製造管理認定事業（JmHACCP）の認定を申請し、2013年12月に認定を取得しました。

衛生管理は下処理工程（汚染区）、加熱処理工程（準清潔区）、盛付工程（清潔区）と工程毎に区分けされており、HACCPの考えに基づく記録管理を行なっています。

尚工場内は全室温度記録を行なっており、1分毎に記録しサーバーに5年間保存します。また作業室はさらに湿度計測も行なっています。

従業員の健康管理は、工場入室前に各自健康確認表へチェックを行ない体温測定し記録します。

また作業場毎の朝礼を行ない、衛生管理及び健康管理状況をリーダーが確認します。体調不良時は出勤停止指示されます。

その他従業員は月2回の検便（5項目）を実施し、年3回従業員へ食品衛生の集合研修を行なっています。

非加熱及び加熱調理後の食品の取扱いについて、非加熱食品については殺菌工程を行ない、その作業内容（方法・時間・担当者）を記録保存する。加熱作業においても同様に作業内容が記録され、すべてがその後適切な保管場所へ移動され保管します。

消費期限や保管温度は、自主検査により安全性の確認を行ない決定しています。