

ヤマナシヤ

6月月次工場環境衛生管理報告書

月次工場環境衛生管理報告書	
目 次	
①	安全度監視チェック表の確認評価と考察
②	安全度監視チェック表の確認評価と考察
③	商品安全度確認細菌検査結果評価
④	環境衛生清潔度確認ATP検査結果評価
⑤	月次細菌検査結果報告書
⑥	ATP検査結果
⑦	安全保障プログラムCS 項目診断
⑧	安全保障プログラムCS 項目診断
⑨	安全保障プログラムCS 改善指摘

報告第三者機関：一般社団法人HACCPと経営

作成者 光藤清志

アカウント ta1 パスワード

op

実施日 2023年6月30日

実施者 白土

①安全度監視チェック表の確認評価と考察

2024年6月

No.	保管ファイル	確認管理表名	評価 (適生/不適)	考 察
1	共-1-1記①	清掃状況記録簿(施設・床・排水溝・内壁・手洗設備(仕込室))	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
2	共-1-1記②	清掃状況記録簿(施設・床・排水溝・内壁・手洗設備(焼成室))	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
3	共-1-1記③	清掃状況記録簿(施設・床・排水溝・内壁・手洗設備(包装室))	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
4	共-1-2記①	トイレ清掃状況記録簿(床・便器・ドアノブ・廃棄物入れ・手洗い設備)	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
5	共-1-2記②	トイレ清掃状況記録簿(防虫設備、換気設備、照明設備)	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
6	共-1-2記③	手洗設備保守点検状況記録簿(トイレ、包装、焼成、仕込み)	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
7	共-1-4-3記③	仕込み室温度点検記録表	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
8	共-1-4-3記①	焼成室温度点検記録表	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
9	共-1-4-3記②	包装室温度点検記録表	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
10	共-2-1記①	機械類の保守点検状況記録簿①	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
11	共-2-1記②	機械類の保守点検状況記録簿②	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
12	共-2-1記③	機械類の保守点検状況記録簿③	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
13	共-2-1記④	機械類の保守点検不適時の対応記録簿	適正	不適状況が発生していない事を確認しました
14	共-2-2記①	冷蔵庫温度点検記録表(焼成室)	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
15	共-2-2記②	冷蔵庫温度点検記録表(仕込み)	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
16	共-2-2記③	冷蔵庫温度点検記録表(包装室)	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
17	共-2-2記⑨	冷蔵設備の保守点検不適時の対応記録簿	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
18	共-3-1記①	液卵検収管理記録仕入商品検収管理日報	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
19	共-4記①	使用水保守点検状況記録簿	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
20	共-6記①	有害生物防除業務記録簿(自主管理)	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
21	共-7記①	安全衛生会議議事録	適正	全員の確認印があり、内容の伝達を確認しました
22	共-8-1記①	健康チェック表	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
23	共-9-1記①	苦情処理報告書	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
24	特-1-1-1記①	機械類の洗浄点検状況記録簿①	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
25	特-1-1-1記②	機械類の洗浄点検状況記録簿②	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
26	特-1-1-1記③	機械類の洗浄点検状況記録簿③	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
27	特-1-1-1記④	機械類の洗浄点検不適時の対応記録簿	適正	不適状況が発生していない事を確認しました
28	特-1-1-2記①	器具類の洗浄点検不適時の対応記録簿	適正	不適状況が発生していない事を確認しました
29	特-1-1-2記②	器具類の洗浄点検状況記録簿	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
30	特-1-2記①	特定原材料混入防止不適時の対応記録簿	適正	不適状況が発生していない事を確認しました
31	特-2-3-2記①	原材料使用日報	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
32	特-2-2記②	添加物の使用不適時の対応記録簿	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
33	特-2-3-2記④	製造の管理手順(加熱工程)不適時の対応記録簿	適正	不適状況が発生していない事を確認しました
34	特-2-3-1記①	焼成データ表	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
35	特-2-3-1記②	焼成点検表	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
36	特-2-3-2記③	焼成/包装管理表	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
37	特-2-4記③	異物発見記録簿	適正	不適状況が発生していない事を確認しました
38	特-2-4記②	粘着ローラーチェック表	適正	適正に記録され、責任者印も確認しました
39	特-2-4記①	金属探知機作動チェック表	適正	適正に記録され、正常稼働を確認しました
40				
総評				
安全度監視チェック表は全て適正に記録保管されおり、品質管理業務は正常に稼働していると考えます。				

①安全度監視チェック表の確認評価と考察

2024年6月

No.	保管ファイル	確認管理表名	評価 (適生/不適)	第三者機関評価
1	共-1-1記①	清掃状況記録簿(施設・床・排水溝・内壁・手洗設備(仕込室))	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
2	共-1-1記②	清掃状況記録簿(施設・床・排水溝・内壁・手洗設備(焼成室))	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
3	共-1-1記③	清掃状況記録簿(施設・床・排水溝・内壁・手洗設備(包装室))	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
4	共-1-2記①	トイレ清掃状況記録簿(床・便器・ドアノブ・廃棄物入れ・手洗い設備)	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
5	共-1-2記②	トイレ清掃状況記録簿(防虫設備、換気設備、照明設備)	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
6	共-1-2記③	手洗設備保守点検状況記録簿 トイレ、包装、焼成、仕込み	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
7	共-1-4-3記③	仕込み室温度点検記録表	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
8	共-1-4-3記①	焼成室温度点検記録表	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
9	共-1-4-3記②	包装室温度点検記録表	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
10	共-2-1記①	機械類の保守点検状況記録簿①	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
11	共-2-1記②	機械類の保守点検状況記録簿②	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
12	共-2-1記③	機械類の保守点検状況記録簿③	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
13	共-2-1記④	機械類の保守点検不適時の対応記録簿	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
14	共-2-2記①	冷蔵庫温度点検記録表(焼成室)	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
15	共-2-2記②	冷蔵庫温度点検記録表(仕込み)	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
16	共-2-2記③	冷蔵庫温度点検記録表(包装室)	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
17	共-2-2記⑨	冷蔵設備の保守点検不適時の対応記録簿	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
18	共-3-1記①	液卵検収管理記録仕入商品検収管理日報	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
19	共-4記①	使用水保守点検状況記録簿	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
20	共-6記①	有害生物防除業務記録簿(自主管理)	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
21	共-7記①	安全衛生会議議事録	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
22	共-8-1記①	健康チェック表	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
23	共-9-1記①	苦情処理報告書	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
24	特-1-1-1記①	機械類の洗浄点検状況記録簿①	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
25	特-1-1-1記②	機械類の洗浄点検状況記録簿②	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
26	特-1-1-1記③	機械類の洗浄点検状況記録簿③	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました

27	特-1-1-1記④	機械類の洗浄点検不適時の対応記録簿	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
28	特-1-1-2記①	器具類の洗浄点検不適時の対応記録簿	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
29	特-1-1-2記②	器具類の洗浄点検状況記録簿	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
30	特-1-2記①	特定原材料混入防止不適時の対応記録簿	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
31	特-2-3-2記①	原材料使用日報	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
32	特-2-2記②	添加物の使用不適時の対応記録簿	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
33	特-2-3-2記④	製造の管理手順(加熱工程)不適時の対応記録簿	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
34	特-2-3-1記①	焼成データ表	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
35	特-2-3-1記②	焼成点検表	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
36	特-2-3-2記③	焼成/包装管理表	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
37	特-2-4記③	異物発見記録簿	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
38	特-2-4記②	粘着ローラーチェック表	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
39	特-2-4記①	金属探知機作動チェック表	適正	安全度維持活動が適切に実施されていることを確認しました
40				
総評				
安全度監視チェック表は全て適正に記録保管されおり、品質管理業務は正常に稼動していると考えます。				

②商品安全度確認細菌検査結果評価

検対数	検体(検査結果資料添付)					
		獲得ポイント	獲得率 (満点 110)	不適格 判定数	適格率	コメント
評価	大腸菌群	110	100.0%	0	100.0%	
	一般生菌	100	90.9%	0	100.0%	
	黄色ブドウ球菌	110	100.0%	0	100.0%	
	総評	①5月度の安全度確認検査においても、継続的に高いレベルの安全度が維持継続されています。				

③環境衛生清潔度確認ATP検査結果評価

評価	検査対象		獲得ポイント	獲得率 (満点140)	不適格 判定数	適格率	コメント
	検体数	14	134	95.7%	0	100.0%	
	総評		<p>6月度も継続して設備・危機ATP清潔度検査も継続して、又従業員手指清潔度検査が満点判定となっております。清潔度維持が高いレベルで保たれていて、日常的に清掃活動が実施されていることが確認できました。</p> <p>ノロウイルス感染症による食中毒事故が多く発生しています、対策の第一は従業員の手洗いです、毎月のATP検査で30秒手洗いが出来ている事は確認されたいですが、再度全員に徹底してください</p>				

2024年6月月次細菌検査結果報告書

NO	検体名	初発/消費	焼成日	検査日	保存温度/日数	大腸菌群		黄色ブドウ球菌		一般生菌		総合判定	
1	だしまき	初発	2024/6/5	2024/6/6	5℃/1日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
2	だしまき(あご)	初発	2024/6/5	2024/6/6	5℃/1日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
3	玉子焼300g	初発	2024/6/5	2024/6/6	5℃/1日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
4	錦糸	初発	2024/6/12	2024/6/13	5℃/1日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
5	だしまき(冷凍)	初発	2024/6/12	2024/6/13	5℃/1日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
6	ノーマル	初発	2024/6/10	2024/6/11	5℃/1日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
7	カツオ	初発	2024/6/10	2024/6/11	5℃/1日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
8	サバ	初発	2024/6/11	2024/6/12	5℃/1日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
9	あおば	初発	2024/6/11	2024/6/12	5℃/1日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
10	そばろ	初発	2024/6/13	2024/6/14	5℃/1日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
11	寿司	初発	2024/6/13	2024/6/14	5℃/1日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
12	だしまき	消費	2024/6/13	2024/6/25	5℃/2日+10℃/9日	陰性	5	陰性	5	300個未満	4	14	13点以上により合格
13	だしまき(あご)	消費	2024/6/5	2024/6/17	5℃/2日+10℃/9日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
14	玉子焼300g	消費	2024/6/5	2024/6/17	5℃/2日+10℃/9日	陰性	5	陰性	5	300個未満	4	14	13点以上により合格
15	錦糸	消費	2024/6/5	2024/6/11	解凍後 10℃/3日	陰性	5	陰性	5	300個未満	4	14	13点以上により合格
16	だしまき(冷凍)	消費	2024/6/12	2024/6/18	解凍後 10℃/3日	陰性	5	陰性	5	300個未満	4	14	13点以上により合格
17	ノーマル	消費	2024/6/12	2024/6/24	5℃/2日+10℃/10日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
18	カツオ	消費	2024/6/10	2024/6/22	5℃/2日+10℃/10日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
19	サバ	消費	2024/6/10	2024/6/22	5℃/2日+10℃/10日	陰性	5	陰性	5	300個未満	5	14	13点以上により合格
20	あおば	消費	2024/6/11	2024/6/22	5℃/2日+10℃/9日	陰性	5	陰性	5	300個未満	3	13	13点以上により合格
21	そばろ	消費	2024/6/11	2024/6/16	解凍後 10℃/3日	陰性	5	陰性	5	600個	3	13	13点以上により合格
22	寿司	消費	2024/6/13	2024/6/14	5℃/2日+10℃/9日	陰性	5	陰性	5	700個	3	13	13点以上により合格
							110		110		100	319	

6月度ATP検査結果

分類	No.	場所	エリア	カテゴリ	6月	
					RLU値	点数
A T P 調 査 結 果	1	ピロ包装機（ベルト）	I	機器類	202	10
	2	自動カット機取り付け刃（月初めと月末は別刃）	I	機器類	143	10
	3	手動カット機（月初めは刃・月末は握り）	I	機器類	98	10
	4	カット用ジグ（月初めは刃・月末はジグ）	I	機器類	240	10
	5	包丁（包装室用）	I	機器類	171	10
	6	製品を乗せる網（洗浄済み）	I	機器類	244	10
	7	包装室 手洗い場シンク	I	機器類	359	10
	8	包装室 アルコールスプレーの取っ手	I	機器類	103	10
	9	包装室 冷却冷蔵庫の取っ手	I	機器類	88	10
	10	包装室 作業台	I	機器類	105	10
	11	トイレ 手洗い場シンク	I	機器類	644	8
	12	焼成室 手洗い場シンク	I	機器類	584	8
	13	作業者の手（消毒済み）	I		344	10
	14	作業者の手（消毒済み）	I		602	8
点数合計					3927	134

満点 140

適格率

95.7%

- 判定基準
- ①全ての項目が5ポイント以上であること
 - ②獲得ポイント率が50%以上であること
 - ③上記2項目のうち1項目が適格判定である事

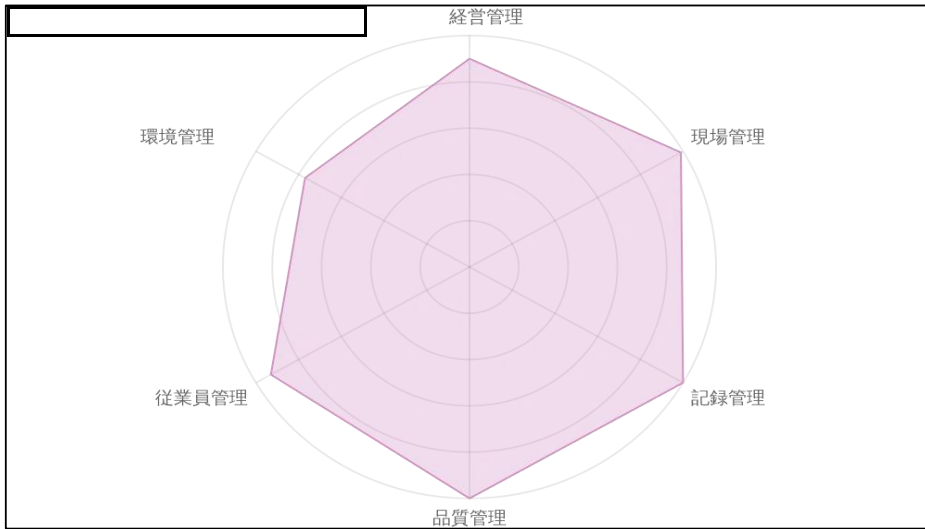
評価基準(RLU値)	評価(Ⅰ・Ⅱ・Ⅲは要求清潔レベル)		
	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ
0～100	10	10	10
101～500	8	8	10
501～1500	5	8	8
1501～5000	0	5	8
5001～10000	-2	0	5
10001～50000	-5	-2	0
50001～	-5	-5	-2

検査エリア	番号	内容	6月	5月	4月
			今回結果	今回結果	今回結果
経営管理	1	安全衛生会議議事録が保管されている	OK	OK	OK
経営管理	2	教育訓練記録が残されている	OK	OK	OK
経営管理	3	従業員の安全衛生教育記録が保管されている	OK	OK	OK
経営管理	4	トイレの清掃記録があり、責任者の確認が行われている	OK	OK	OK
経営管理	5	害虫対策会議が実施されて、議事録が保管されている	OK	OK	OK
経営管理	6	クレーム発生履歴報告書が保管されている	OK	OK	OK
経営管理	7	クレーム報告書(危機管理報告書)が正確に記入されている	OK	OK	OK
経営管理	8	クレーム対策完了報告書が経営者により確認されている	NG	NG	OK
経営管理	9	各種マニュアルは最新の内容に更新され確認されている	OK	OK	OK
現場管理	10	ゴミは適切に処理されており、ゴミ箱はきれいな状態である	OK	OK	OK
現場管理	11	水切り等で水溜りがない状態にしている。	OK	OK	OK
現場管理	12	床の目につかない場所にも残滓が落ちていない。	OK	OK	OK
現場管理	13	手洗い設備のゴミ箱は清潔で蓋がついている	OK	OK	OK
現場管理	14	トイレに手洗い設備があり、必要なものが常備されている	OK	OK	OK
現場管理	15	集塵機や給気設備、空調のフィルターは、定期的に清掃されている。	OK	OK	OK
現場管理	16	出入り口・窓は開放されていない	OK	OK	OK
現場管理	17	冷凍庫・冷蔵庫内がきちんと片付いている。	OK	OK	OK
現場管理	18	冷蔵庫内に置いて、保管物がすべて未開封、ラッピング、容器保管などにより密封されている。	OK	OK	OK
現場管理	19	頭上の構造物(照明、パイプ、通気口格子等)が、定期的に清掃されている	OK	OK	OK
現場管理	20	清掃用具が床に直置きされていない(清掃用具の保管場所が決められ、吊り下げ式で保管されている。	OK	OK	NG
現場管理	21	清掃用具置き場が決まっており、分かり易く表示されている。	OK	OK	OK
現場管理	22	不要物を置きっぱなしにしていない。	OK	OK	OK
現場管理	23	機器の部品、ボールやバットなどの保管場所が決められ、保管場所には汚れが付着していない。	OK	OK	OK
現場管理	24	設備の保守点検を実施しており、衛生的な状態を保っている	OK	OK	OK
現場管理	25	使用原材料は整理整頓され種類、ロットや入庫毎に仕分け保管されている	OK	OK	OK
現場管理	26	手洗い場に爪ブラシ、ハンドソープ、消毒液、ペーパータオルが完備している	OK	OK	OK
現場管理	27	ワイヤーブラシ・スポンジ・スクラブパッド等、使用時に屑が出る清掃器具は、劣化していない	OK	OK	OK
現場管理	28	原料置場や機器の下部にダンボールや紙袋などを敷いていない。	OK	OK	OK
現場管理	29	食材・包材は整理整頓されている	OK	OK	OK
記録管理	30	個人健康チェック表の記録が保管管理されている	OK	OK	OK
記録管理	31	冷凍庫・冷蔵庫の温度は、毎日記録されている	OK	OK	OK
記録管理	32	冷蔵庫・冷凍庫は整理整頓・清掃されており清掃記録がつけられている	OK	OK	OK
記録管理	33	清掃記録が保管されている	OK	OK	OK
記録管理	34	清掃が定期的に行われ記録されている	OK	OK	OK
記録管理	35	トイレの清掃記録がある	OK	OK	OK
記録管理	36	排水設備は、清掃されており清掃記録がつけられている。	OK	OK	OK
記録管理	37	原材料の受け入れに関して記録を残している	OK	OK	OK
記録管理	38	密閉されていない電気パネル・ボックスは、清掃されて記録されている	OK	OK	OK
品質管理	39	異常がある従事者の処置について記録が残っている	OK	OK	OK
品質管理	40	健康チェック表で問題のある従業員への対応が記録・保管されていること	OK	OK	OK
品質管理	41	冷凍・冷蔵設備に異常があった場合の対応記録が残されている	OK	OK	OK
品質管理	42	不適合品の場合、適切に受け入れ拒否、廃棄等を行っている	OK	OK	OK
品質管理	43	提供商品の安全度が安全度確認細菌検査等の科学的な方法で計画的に実施され確認されている	OK	OK	OK

従業員管理	44	正しい服装で作業している(着衣の乱れ・汚れ、毛髪のはみ出し等がない)	OK	OK	OK
従業員管理	45	貴金属・装飾品を身につけていない	OK	OK	OK
従業員管理	46	帽子、ヘアネット等を着用している	OK	OK	OK
従業員管理	47	従業員の30秒手洗いが正しく実施されている事が科学的な方法で確認されている	OK	OK	OK
従業員管理	48	粘着ローラーなどによる毛髪クレーム対策がとられている。	OK	OK	OK
従業員管理	49	手に傷があったり、健康に異常がある従事者は食品を汚染する作業に従事していない	OK	OK	OK
従業員管理	50	作業用長靴(厨房の靴)に大きな汚れがない	OK	OK	OK
従業員管理	51	更衣室は整理整頓されている(作業着と私服の保管場所は分けられている)	NG	NG	NG
環境管理	52	排水設備は、清掃・メンテナンスされている(排水設備や機器下部に汚れやクラックがなく、ニオイが気にならない。)	OK	OK	OK
環境管理	53	品質管理責任者による自主モニタリングが実施され報告書が保管されている	OK	OK	OK
環境管理	54	徘徊虫(主にゴキブリ)・ネズミ類について、モニタリングに基づいた必要な防除処置が行われているおり記録がある	OK	OK	OK
環境管理	55	殺虫・殺鼠剤の使用記録(薬剤・駆除対象・使用量・使用濃度・使用個所・使用日時・使用者)を保存している	NG	OK	OK
環境管理	56	防除施工の報告書(侵入・発生源、駆除・防除、改善要請事項等)を保管している	NG	NG	NG
環境管理	57	洗剤及び殺菌剤は機械器具を清潔に保ち、適切で安全なものをマニュアルに従って使用している事が確認されている	OK	OK	OK

6月度安全度診断結果 企業名 ヤマナシヤ
 エリア毎の安全衛生管理

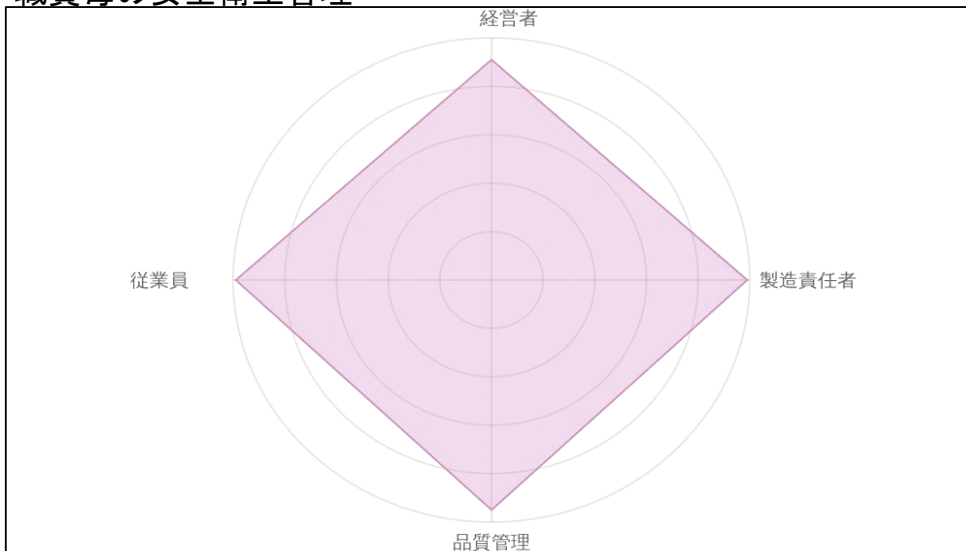
資料NO6
 確認日 2024年7月



項目	得点	配点	評価点	前回評価点	前々回評価点
経営管理	52	57	91	79	100
現場管理	113	113	100	100	96
記録管理	63	63	100	100	100
品質管理	26	26	100	100	100
従業員管理	37	40	93	93	93
環境管理	28	41	68	83	80
合計	319	340	94	94	96

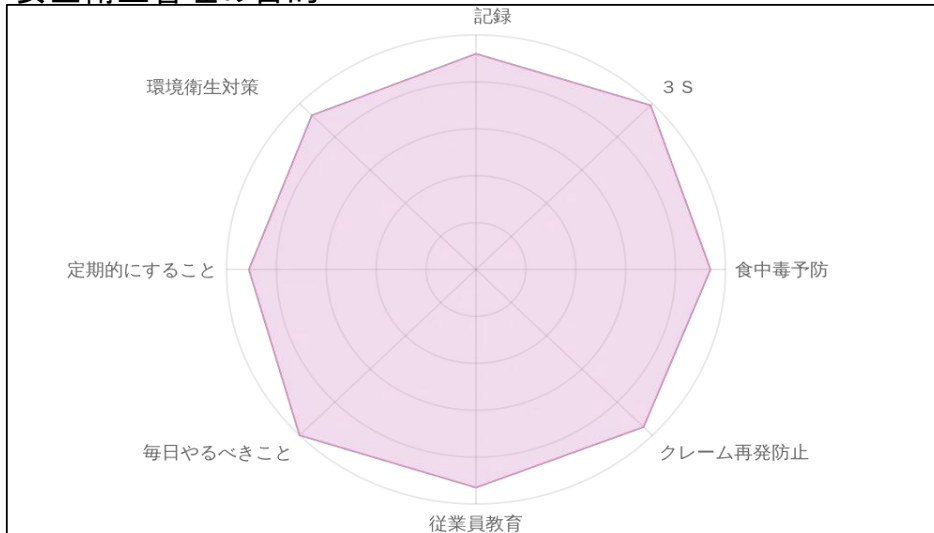
職責毎の安全衛生管理

0



項目	得点	配点	評価点	前回評価点	前々回評価点
経営者	52	58	90	88	96
製造責任者	112	112	100	97	98
品質管理	108	114	95	94	97
従業員	77	78	99	99	99
合計	349	362	96	95	98

安全衛生管理の目的 (注:安全保障プログラムCSにより安全度診断)



項目	得点	配点	評価点	前回評価点	前々回評価点
記録	112	124	90	91	96
3 S	107	107	100	100	97
食中毒予防	189	203	93	93	95
クレーム再発防止	37	40	93	93	100
従業員教育	90	97	93	93	93
毎日やるべきこと	69	69	100	100	100
定期的にすること	75	84	89	90	94
環境衛生対策	111	120	93	93	93
合計	790	844	94	94	95

改善指摘

PRIORITY A

職責	検査番号	エリア	内容
品質管理	56	環境管理	サニテーション商品(洗剤や殺菌剤)の供給業者と適正使用状況ミーティングを実施している

PRIORITY B

職責	検査番号	エリア	内容
品質管理	8	経営管理	クレーム対策会議議事録があり従業員の確認サインがある
品質管理	55	環境管理	殺虫・殺鼠剤の使用記録(薬剤・駆除対象・使用量・使用濃度・使用個所・使用日時・使用者)を保存している

PRIORITY C

職責	検査番号	エリア	内容
従業員	51	従業員管理	更衣室は整理整頓されている(作業着と私服の保管場所は分けられている)