

ヤマナシヤ

7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 yms パスワード new

実施日 2021年7月31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

2021年7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

2021年7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ており、品質管理業務は正常に稼働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	92	83.6%	0	100.0%	
	黄色ブドウ球菌	110	100.0%	0	100.0%	
	総評	①7月度の安全度確認検査においては消費期限検査において1検体不合格判定となっておりますが、引き続き大腸菌群・黄色ブドウ球菌ともに陰性合格で安全度が維持継続されています				
		②消費期限検査において一般生菌がカウントされており、管理基準を明確にしてください。				

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						
	検体数	13	140	100.0%	0	100.0%	
	総評		<p>継続して設備・危機ATP清潔度検査、従業員手指清潔度検査ともに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>日常的に設備・機器の洗浄消毒が確実に丁寧に実行されている</p> <p>手指に関しても、検体数は少ないが手洗いが実行され、清潔が保たれており、新型コロナウイルス感染症対策で最も大切と言われている30秒手洗いが実施されている事が証明されています。今後この30秒手洗いの習慣は、貴重な財産です。</p>				

2021年 7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	
						菌数(個/g)	点数	菌数(個/g)	点数	菌数(個/g)	点数	獲得ポイント	判定
1	だしまき	初発	2021/07/06	2021/07/07	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	2021/07/06	2021/07/07	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	2021/07/06	2021/07/07	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 500g	初発	2021/07/14	2021/07/15	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	錦糸 200g	初発	2021/07/14	2021/07/15	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	だしまき(冷凍)	初発	2021/07/14	2021/07/15	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	ノーマル	初発	2021/07/12	2021/07/13	5℃/1日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
8	カツオ	初発	2021/07/12	2021/07/13	5℃/1日	陰性	5	陰性	5	50個未満	5	15	13点以上により合格
9	あおぼ	初発	2021/07/16	2021/07/17	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	ミックスそば	初発	2021/07/16	2021/07/17	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	2021/07/15	2021/07/16	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	2021/07/06	2021/07/18	5℃/2日+10℃/9日	陰性	5	陰性	5	9.0×10 ²	3	13	13点以上により合格
13	だしまき(あご)	消費	2021/07/06	2021/07/18	5℃/2日+10℃/9日	陰性	5	陰性	5	1.0×10 ² 以下	4	14	13点以上により合格
14	玉子焼300g	消費	2021/07/06	2021/07/18	5℃/2日+10℃/9日	陰性	5	陰性	5	4.5×10 ²	3	13	13点以上により合格
15	錦糸 500g	消費	2021/07/14	2021/07/20	解凍後 10℃/3日	陰性	5	陰性	5	1.0×10 ² 以下	4	14	13点以上により合格
16	錦糸 200g	消費	2021/07/14	2021/07/20	解凍後 10℃/3日	陰性	5	陰性	5	1.0×10 ² 以下	4	14	13点以上により合格
17	だしまき(冷凍)	消費	2021/07/14	2021/07/20	解凍後 10℃/3日	陰性	5	陰性	5	1.0×10 ² 以下	4	14	13点以上により合格
18	ノーマル	消費	2021/07/12	2021/07/24	5℃/2日+10℃/10日	陰性	5	陰性	5	8.0×10 ²	3	13	13点以上により合格
19	カツオ	消費	2021/07/12	2021/07/24	5℃/2日+10℃/10日	陰性	5	陰性	5	8.5×10 ²	3	13	13点以上により合格
20	あおぼ	消費	2021/07/16	2021/07/27	5℃/2日+10℃/9日	陰性	5	陰性	5	9.0×10 ²	3	13	13点以上により合格
21	ミックスそば	消費	2021/07/16	2021/07/21	解凍後 10℃/3日	陰性	5	陰性	5	5.0×10 ²	4	14	13点以上により合格
22	寿司	消費	2021/07/15	2021/07/16	5℃/2日+10℃/9日	陰性	5	陰性	5	1.5×10 ³	2	12	13点以上により合格
							110		110		92	312	

7 月度ATP検査結果

分類	No.	場所	エリア	カテゴリ	7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	88	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	57	10
	3	手動カット機（月初めは刃・月末は握り）	I	機器類	45	10
	4	カット用ジグ（月初めは刃・月末はジグ）	I	機器類	67	10
	5	包丁（包装室用）	I	機器類	46	10
	6	製品を乗せる網（洗浄済み）	I	機器類	166	10
	7	包装室 手洗い場シンク	I	機器類	300	10
	8	包装室 アルコールスプレーの取っ手	I	機器類	95	10
	9	包装室 冷却冷蔵庫の取っ手	I	機器類	102	10
	10	包装室 作業台	I	機器類	77	10
	11	トイレ 手洗い場シンク	I	機器類	489	10
	12	焼成室 手洗い場シンク	I	機器類	444	10
	13	作業者の手（消毒済み）	I		289	10
	14	作業者の手（消毒済み）	I		364	10
点数合計						140

満点 140

適格率

100.0%

- 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

安全保障プログラムCS

項目診断

検査エリア	分類	番号	内容	今回	前回	前々回
				結果	結果	結果
清潔エリア	清潔エリア	1	洗浄終了後の器具が十分清潔である1	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	2	洗浄終了後の器具が十分清潔である2	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	3	洗浄終了後の器具が十分清潔である3	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	4	洗浄終了後の器具が十分清潔である4	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	5	洗浄終了後の器具が十分清潔である5	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	6	洗浄終了後の器具が十分清潔である6	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	7	洗浄終了後の器具が十分清潔である7	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	8	洗浄終了後の器具が十分清潔である8	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	9	洗浄終了後の器具が十分清潔である9	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	10	洗浄終了後の器具が十分清潔である10	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	11	金属探知機の適正稼働確認表に記入漏れがない	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	12	製造施設内にダンボールが持ち込まれていない	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	13	清掃用具置き場に名札があり、整頓されている	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	14	清掃用具の機能が果たせない用具がない	OK	NG	OK
清潔エリア	清潔エリア	15	製造場所に衣服または私物が持ち込まれていない	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	16	製造場所では喫煙、飲食(水を除く)を行っていない	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	17	床の目につかない場所にも残滓が落ちていない。	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	18	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	NG	OK
清潔エリア	清潔エリア	19	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。=清掃用具が決められた所に決められた方法で保管管理されている。	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	20	清潔区域内従事者は清潔な決められた服装で作業している	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	21	集塵機や空調のフィルターは、定期的に清掃されている。噴出し口に固形物が付着していない。	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	22	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
清潔エリア	清潔エリア	23	古いダンボールが床などに敷かれていない	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	24	空調機器の汚れは定期的に清掃され、清掃記録に記入漏れがない	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	25	使用食材が適正(消費期限・官能・異物混入)に使用されているか確認して使用している	OK	OK	OK
清潔エリア	清潔エリア	26	使用原材料が決められた場所に決められた通り保管管理されている	OK	OK	OK

汚染エリア	汚染エリア	27	包装資材が決められた場所に決められた通り保管管理されている	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	28	原料置場や機器の下部に古いダンボールや紙袋などを敷いていない。	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	29	仕入原材料が途中開封状態で保管されていない	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	30	食材や、一次包装のフィルムなど直接製品に接触するものは、シートや容器などにより、保護されている。	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	31	原材料、資材等が直置きされていない	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	32	薬品関係が入ってる容器には必ず薬品名の表示がされている	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	33	仕入食材(仕入原材料)に不具合があった場合の対応記録が残されている	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	34	更衣室・食堂の清掃記録に記入漏れがない	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	35	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
汚染エリア	汚染エリア	36	敷地内に虫・鼠等が発生・生育・繁殖する原因となるものが放置されていない	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	37	施設、設備及び器具のメンテナンスのための用具が整理整頓されている	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	38	全ての冷凍・冷蔵設備の温度の記録に記入漏れがない	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	39	出荷前の製品が決められた場所に決められた通り保管管理されている	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	40	出荷管理データの記入漏れがない	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	41	不要物を置きっぱなしにしていない。	NG	NG	NG
汚染エリア	汚染エリア	42	配電盤の清掃記録の記入漏れがない	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	43	側溝などの排水溝やクレーナクは清掃されゴミ溜りになっていない	OK	OK	OK
汚染エリア	汚染エリア	44	冷凍・冷蔵設備に不要な張り紙やこみか無い	OK	OK	OK
管理エリア	管理エリア	45	手洗い後の手指は十分清潔である(1)	OK	OK	OK
管理エリア	管理エリア	46	手洗い後の手指は十分清潔である(2)	OK	OK	OK
管理エリア	管理エリア	47	手洗い後の手指は十分清潔である(3)	OK	OK	OK
管理エリア	管理エリア	48	手洗い後の手指は十分清潔である(4)	OK	OK	OK
管理エリア	管理エリア	49	手洗い後の手指は十分清潔である(5)	-	-	-
管理エリア	管理エリア	50	手洗い後の手指は十分清潔である(6)	-	-	-
管理エリア	管理エリア	51	手洗い後の手指は十分清潔である(7)	-	-	-
管理エリア	管理エリア	52	手洗い後の手指は十分清潔である(8)	-	-	-
管理エリア	管理エリア	53	手洗い後の手指は十分清潔である(9)	-	-	-
管理エリア	管理エリア	54	手洗い後の手指は十分清潔である(10)	-	-	-
管理エリア	管理エリア	55	エアシャワー室の清掃記録に記入漏れがない	OK	OK	OK
管理エリア	管理エリア	56	会社で指定されたバンドエイド以外をした人がいない	OK	OK	OK
管理エリア	管理エリア	57	原材料の受け入れに関して記録に記入漏れがない	OK	OK	OK
管理エリア	管理エリア	58	手洗い設備(1手洗い用石鹼2アルコール3つめブラシ4ペーパータオル(エアータオル))が完備されており、切れていない	OK	OK	OK

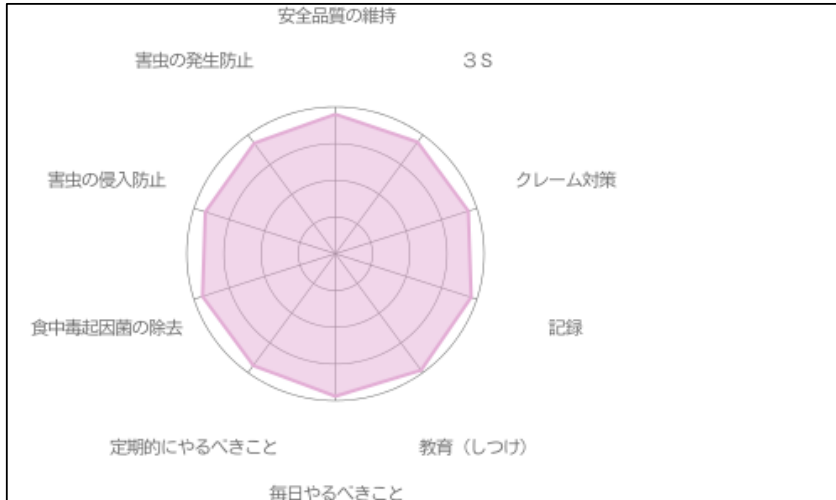
管理エリア	管理エリア	59	手洗い設備のゴミ箱は清潔で蓋がついている(特にゴミ箱の外側が定期的に清掃されているかを判断する)	OK	OK	OK
管理エリア	管理エリア	60	トイレの清掃記録があり、記入漏れがない	OK	OK	OK
管理エリア	管理エリア	61	毎日の健康チェックが行われており、記入漏れがない	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	62	安全保障プログラムCS総合評価が前月より高くなっている	OK	NG	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	63	安全保障プログラムCS衛生診断エリア評価が前月より高くなっている	OK	NG	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	64	安全保障プログラムCS衛生診断職責評価が前月より高くなっている	OK	NG	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	65	安全保障プログラムCS衛生診断目的評価が前月より高くなっている	OK	NG	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	66	環境ATP清潔度検査(最低10ヶ所)=10項目5ポイント以上	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	67	手指ATP清潔度検査(基本10人)=10項目5ポイント以上	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	68	環境衛生清潔度確認ATP検査結果評価(不適合判定数ゼロ以下)が合格判定である	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	69	月次安全度確認自主細菌検査が検査計画通り実施されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	70	安全度確認自主細菌検査結果評価が確認されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	71	安全度確認自主細菌検査結果評価(獲得率80%以上)が合格判定である	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	72	安全度確認自主細菌検査結果評価(不適合判定数ゼロ)が合格判定である	NG	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	73	安全度確認自主細菌検査結果(総合判定が3菌検査判定3ポイント以上かつ総合獲得点数12ポイント以上である)	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	74	安全度確認自主細菌検査結果(総合判定が一般生菌検査判定3ポイント以上である)	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	75	安全度確認自主細菌検査結果(総合判定が大腸菌群検査判定3ポイント以上である)	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	76	安全度確認自主細菌検査結果(総合判定が黄色ブドウ球菌検査判定で陰性で5ポイントである)	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	77	安全度確認自主細菌検査結果評価記録が時系列で保管管理されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	78	安全度維持状況確認評価報告書が適切に実施されている(決められたチェック表の月次棚卸が責任者によって実施されている記録がある)	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	79	安全衛生会議議事録が保管されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	80	安全衛生会議議事録の回覧し全従業員のサイン漏れがない	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	81	安全品必維持の為に必要な毎日の記録表のダブルチェックに記入漏れがない	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	82	徘徊虫・鼠に対する適切な防除措置がとられている(モニタリング報告書で確認すること)	OK	OK	OK

品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	83	防除施工の報告書(侵入・発生源、駆除・防除、改善要請事項等)に基づいた対策会議議事録が保管管理されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	84	害虫対策会議の議事録が回覧されがある従業員のサインある	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	85	クレーム発生履歴が漏れなくクレーム履歴簿に記入されて責任者の印鑑が押されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	86	クレーム処理報告書が従業員に回覧され全員のサインがされている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	87	クレーム再発防止対策実施進捗と完了確認記録が時系列で保管管理されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	88	月次工場環境衛生管理報告書回覧され全従業員のサイン漏れがない	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	89	従業員安全衛生教育記録に全従業員のサイン漏れがない	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	90	従業員健康不具合記録が記入され、月次棚卸がなされている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	91	従事者衛生教育マニュアルがだれでも分かりやすい所に保管管理されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	92	従業員の安全衛生教育記録が保管されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	93	全ての場所の清掃チェック表の記入漏れがない	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	94	設備の保守点検を実施しており、実施記録に記入漏れがない	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	95	清掃マニュアルがだれでも分かりやすい所に保管管理されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	96	製造工程管理マニュアルがだれでも分かりやすい所に保管管理されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	97	設備・機器不具合記録が記入され、月次棚卸がなされている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	98	時計・指輪・イヤリング等の貴金属・装飾品を身に付けた人がいない	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	99	冷凍・冷蔵設備不具合記録が記入され、月次棚卸がなされている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	100	各種マニュアル、チェック表の更新履歴が記入されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	101	月次安全度維持状況確認評価報告書が適切に実施されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	102	月次安全度維持状況確認評価報告書回覧されている	OK	OK	OK
品質管理(安全保障)	品質管理(安全保障)	103	月次安全度維持状況確認評価報告書を基にした対策会議が開催され議事録が保管管理されている	OK	OK	OK

7月度安全度診断結果 企業名 ヤマナシヤ

確認日 2021年7月

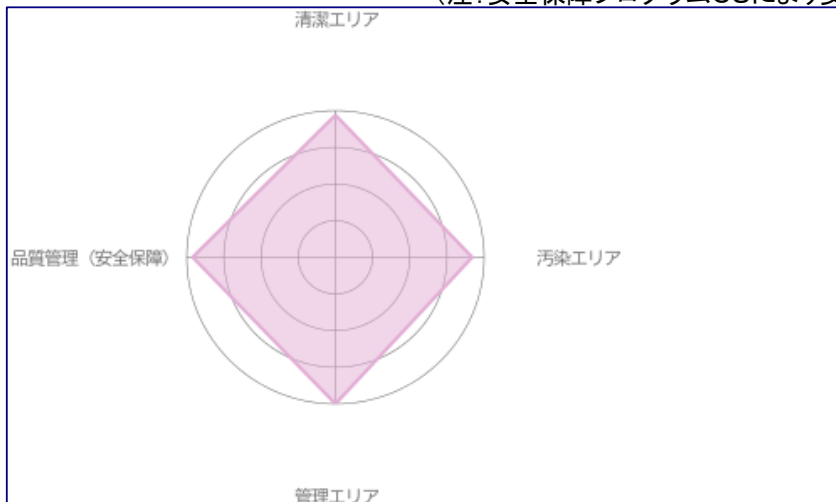
安全衛生管理の目的 (注:安全保障プログラムCSにより安全度診断)



項目	得点	配点	評価点	前回評価点	前々回評価点
安全品質の維持	354	367	96	91	98
3S	184	197	93	91	96
クレーム対策	171	178	96	89	96
記録	309	315	98	91	100
教育(しつけ)	224	230	97	98	100
毎日やるべきこと	165	165	100	92	100
定期的にやるべきこと	246	259	95	91	97
食中毒起因菌の除去	301	314	96	89	98
害虫の侵入防止	111	118	94	87	94
害虫の発生防止	128	135	95	89	95
合計	2193	2278	96	91	98

エリア毎の安全衛生管理

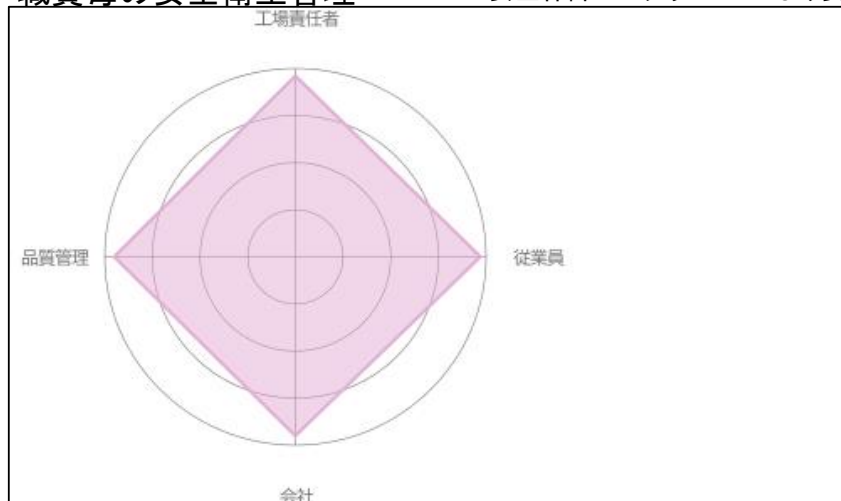
(注:安全保障プログラムCSにより安全度診断)



項目	得点	配点	評価点	前回評価点	前々回評価点
清潔エリア	155	155	100	90	100
汚染エリア	98	106	92	92	92
管理エリア	67	67	100	100	100
品質管理(安全保障)	323	332	97	91	100
合計	643	660	97	92	99

職責毎の安全衛生管理

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
工場責任者	197	201	98	91	99
従業員	101	104	97	93	100
会社	85	85	100	85	100
品質管理	141	144	98	89	100
合計	524	534	98	90	100

改善指摘

PRIORITY A			
職責	検査番号	エリア	内容
工場責任者	41	汚染エリア	不要物を置きっぱなしにしていない。
品質管理	72	品質管理(安全保障)	安全度確認自主細菌検査結果評価(不適格判定数ゼロ)が合格判定である