

何をすればいいの？

Part I 一般衛生管理の構築

## 一般衛生管理（PRP）を構築する

- ① 清掃・洗浄しやすい環境を整備する  
定置・定数、直置き禁止、動線とゾーニングを考える。
- ② 清掃手法、頻度、記録の決定  
ex) 泡洗浄, バッチ間洗浄（4回）、最終洗浄1回、  
記録：実施有無（○×）、ATP数値

いよいよ  
スタート



## ③清掃の検証と記録

**ATPふき取り検査(A3法) 最初に100ヶ所**  
汚染箇所、洗浄不足箇所のチェック  
写真とデータを記録表につける (⇒ 記録表雛形)



汚染箇所の洗浄、洗浄方法の改善：  
**ATPふき取り検査(A3法) 週10ヶ所**



検査ポイント毎に時系列で表示



検査結果の合格率をグラフ化

汚染箇所の洗浄、洗浄方法の改善、数値の安定化、低値化：  
**ATPふき取り検査(A3法) 月20ヶ所**

徹底5S!! A3ふき取り検査で、誰でも簡単に数値化、見える化、記録化!!

## ④個人衛生

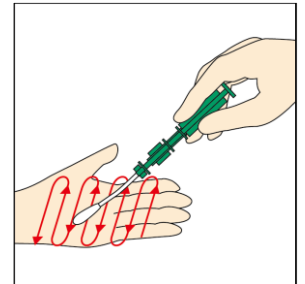
正しい洗い方を周知徹底する ⇒ (正しい手洗いの仕方)

手洗いの検査：ATPふき取り検査(A3法)

頻 度：初回作業（入社時、研修時）

数ヶ月に一度、抜き打ち

基準値：2,000RLU以下



**手洗いは衛生管理の基本、汚れを拡散させないように正しく洗う!!**

## ⑤ 教育訓練、力量登録

力量 = 経験、技術

力量の引き上げと幅を持たせるための教育訓練

⇒ 作業の相互融通、偏り防止、製造効率UP、コストダウン

| 力量表    | 部署  | 氏名 | 下処理  | 調理  | 冷却包装 | ・・・   | 個人力量 |
|--------|-----|----|------|-----|------|-------|------|
|        |     |    | 製造作業 |     |      | 検証と監査 |      |
| 料理部    | AB  |    | 3    | 3   | 3    |       | 20   |
|        | CD  |    | 2    | 2   | 1    |       | 10   |
| 包装部    | EF  |    | 1    | 1   | 2    |       | 8    |
|        | GH  |    | 2    | 1   | 3    |       | 12   |
| ...    | ... |    | ...  | ... | ...  | ...   |      |
| 仕事力量合計 |     |    | 13   | 12  | 13   |       |      |



- CCPとOPRPの力量登録からはじめる
- 個人力量を時給に反映
- 各人が力量に目標を持つ

3:ベテラン、教育できる 2:一人でできる 1:指示されればできる

## ⑥ 防虫、防鼠：進入と内部発生を防ぐ