

助 六 通 信

平成15年12月16日 第4号 発行



今月のテーマ

従業員の衛生管理について考えて行きましょう。衛生管理と衛生意識の向上は安全で高品質な食品を製造する為にも最も重要な事柄です。各工程において各自が意識を持ち清潔で衛生に従事する事により異物混入や微生物汚染が減少します。日々の積み重ねが大切です。食品を取り扱う者全員は定期的に健康診断及び検便を受けるようにします。作業着は定期的に交換し常に清潔な状態を保ちます。監督者や従業員に対して、食品の衛生的な取り扱いに関して教育を行い製造工程の流れや汚染、清浄区域を各自が意識を持ち、把握していきます。食品衛生法の意識は「清潔で衛生的な環境で作り届ける」とあります。総合的なスタイルとして HACCPがあります。理解するためのキーワードとして、危害、危害分析、監督、重要管理点、とあります。



従業員の一事

衛生管理の基本は手洗いに始まり、手洗いに終わると言えます。毎日の積み重ねを根本に、衛生で高品質な食品をご提供出来ますよう尽力致します。

(担当 津野田忠大)



社員の動き (12月)

29日(月) 社内大掃除



有限会社 **助 六**

〒791-3120

愛媛県伊予郡松前町筒井350

TEL (089) 984-1350

FAX (089) 984-3345

フリーダイヤル(0120)07-1350

E-mail sukerokusurume@k6.dion.ne.jp