

「味工房うめきん」より お客様へお便りを 発行することになりました。

うめきん通信

第18号平成28年12月
発行：有限会社 梅金
責任者：代表 梅村順一
岡崎市石原町字市場78-1
TEL 0564-83-2034

「森と水と里と海の絆」が、おいしさと安心を継続できることをお知らせしたいPR誌です。

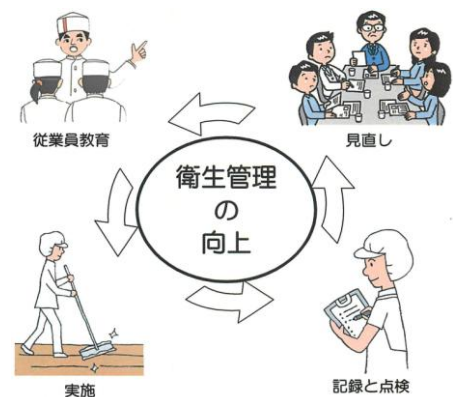
○「食品衛生責任者講習」を受講しました！

平成28年11月17日に開催された、岡崎市食品衛生協会の主催による「平成28年度食品衛生責任者養成講習会」に参加しました。岡崎市民会館の大会議室は、受講生で満席です。営業者が講習を受ける目的は、「岡崎市食品衛生条例」第2条の規定により、食品衛生責任者を設置することが義務付けられているからです。養成講習会の受講により、食品衛生責任者の資格を得ることができます。受講資格は、調理師等の資格を有しないもので、市内営業施設で新たに食品衛生責任者になる方。食品衛生関係の仕事に従事している方、または従事する予定のある方としています。午前9時30分から午後4時30分まで、「食品衛生法規・公衆衛生学・食品衛生学」に関する講義を受けます。食品添加物の使用基準や食品の表示、そして食品衛生管理者の設置の大切さを学びました。感染症予防や食中毒については、特に詳しく説明がありました。最後の講座は、施設設備の衛生についてしっかりと学ぶことができました。講座終了後には、受講生を代表して食品衛生責任者の証明書を頂くことができました。



○「味工房うめきん」の食品自主衛生管理が始まる！

衛生的で安全な食品を供給するための条件は、「施設が衛生的に管理されていること」と、「取り扱う人が衛生的な知識を持ち、衛生的に取り扱うこと」であることを学びました。そこで当社は、工場内の再点検をして意識を高めることにしました。従業員さんと話し合い衛生管理マニュアルを作りました。体調は良いか、衣服は乱れていないか、ローラーがけをしてほこりや毛髪を除去したか、手洗い手順は良いか等のルールを確認しました。施設内の清掃や消毒の手順書をつくり、点検内容を記録。今回食品衛生責任者の設置により、管理運営要領が作成され「点検と記録」を実施することができました。これからは衛生管理を高める為に、見直しと修正を継続的に進めていきたいと考えています。



<継続的な見直しで意識の向上>



衛生管理は手洗いから



点検と記録で意識向上



保管管理も重要です



当社は、衛生管理の推進に向け、「HACCPシステムの導入」を検討していきます