

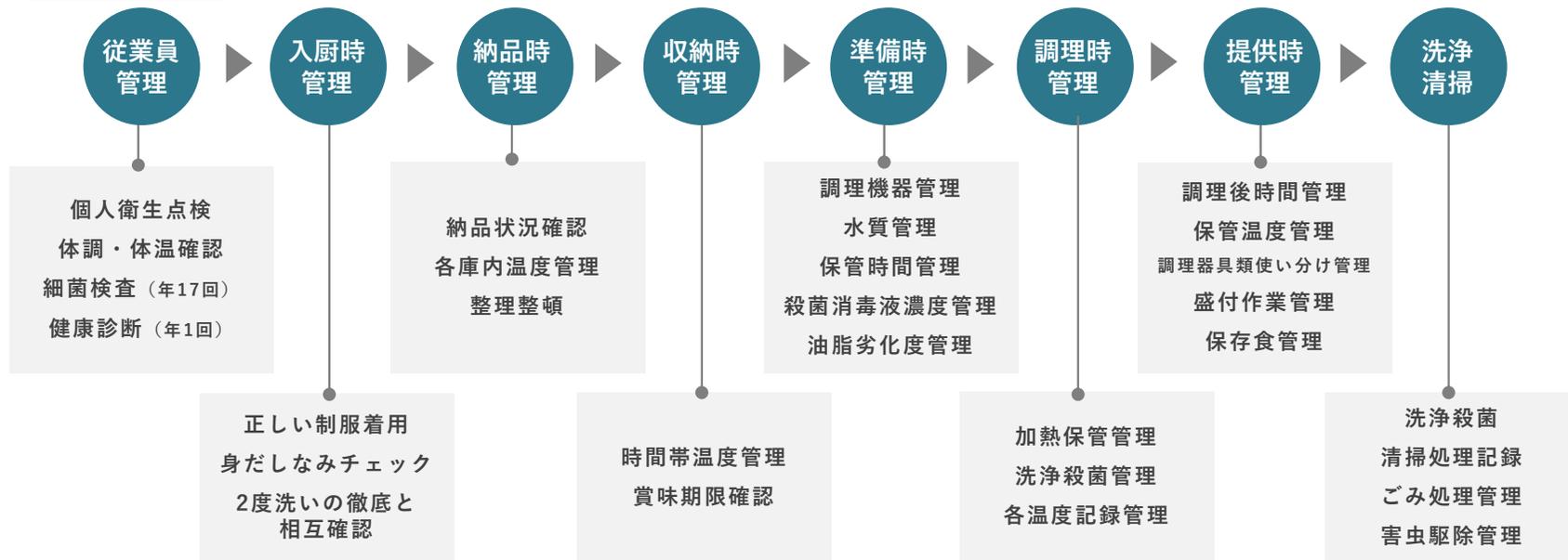
# 安全・衛生管理へ対する基本姿勢

LEOCは、国際基準であるHACCPに基づいた厳格な管理手法で食品衛生管理を行っております。

## 弊社のHACCP基準

LEOCでは、コーデックス委員会のガイドラインを基に、**国際基準の食品衛生管理ルール**を導入しております。HACCPとは1959年にアポロ計画の宇宙食の安全性を保証するために、アメリカの食品会社ピルスベリー社とNASAが協力開発した方式。1993年にFAO（国連食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）の合同食品規格計画「コーデックス委員会」からガイドラインが示されて世界へと広がりました。

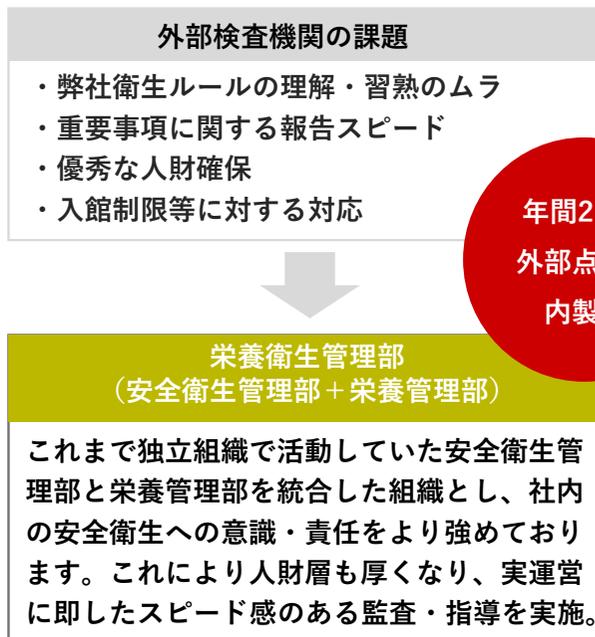
## 各工程の管理点



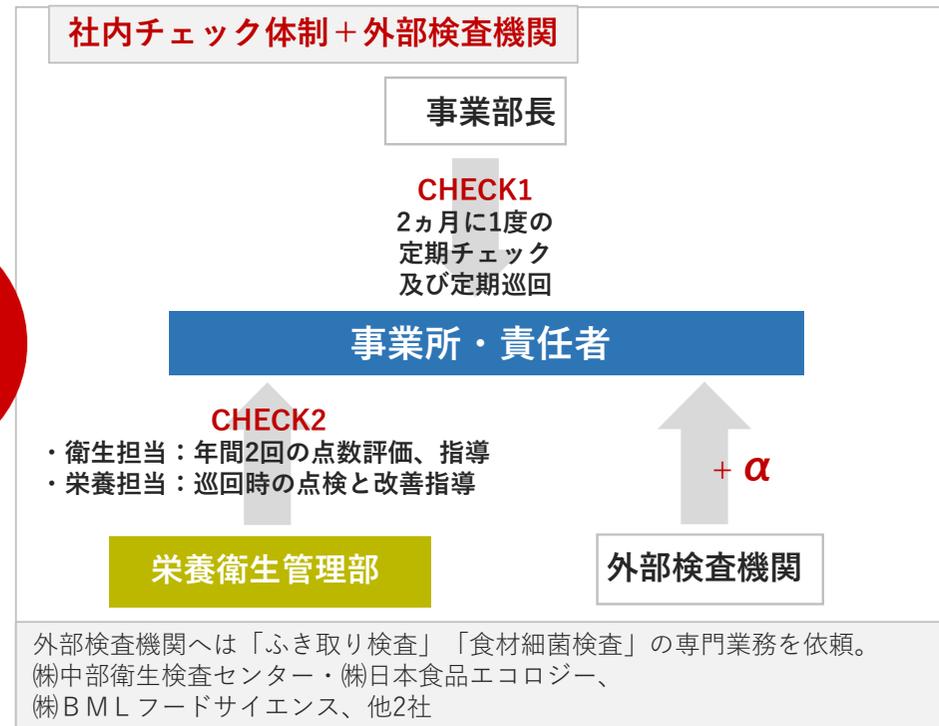
## 衛生管理体制

2020年9月より、外部検査機関に委託していた「衛生点検」を内製化しております。  
新型コロナウイルスによる環境の変化に応じて、より信頼性の高い点検・監査を行う事を目的に体制強化を推進しております。

### 自社衛生管理体制強化を推進



年間2回の  
外部点検を  
内製化



## 事業所実施事項

HACCPの管理点に沿って、毎日5種類の記録簿で衛生管理をしています。全ての記録簿は1年間保管し、栄養衛生管理部が巡回時に全ての記録簿を確認・捺印します。また、各事業所にHACCPの概念に基づく大量調理施設衛生管理マニュアルをわかりやすく図解している「LEOCハンドブック」を配布し、従業員一人ひとりの衛生教育に活用しています。

### 実施事項

- ・衛生管理マニュアル（ノロウイルス対策マニュアル、食中毒対策マニュアル）の完備
- ・細菌検査（検便）の実施（年17回：夏季5又は6～10月中 月2回、その他 月1回）
- ・帳票類の管理／記入
- ・従業員全員とのレベルアップミーティング
- ・外部機関へ自主検査点検依頼（通常年1回）※医療関連施設
- ・衛生害虫の駆除（専門業者に委託の上、地域の保健所と連携し実施。記録を1年間保管）



衛生管理マニュアル



LEOCハンドブック

自主衛生管理点検簿	毎日の作業終了時に事業所の衛生管理実施状態について、23の項目をチェック。週1回および月1回、清掃実施日及び細菌検査提出日について記入。 点検項目例：ゴミ容器及び保管庫の清掃・点検
個人衛生点検簿	全スタッフが始業前および終業後に、自己の衛生状態について13の項目1つ1つをチェックし○×で記入する。事業所責任者は毎日全員分を確認し、捺印。
衛生事項記録簿	厨房の温湿度、冷蔵冷凍庫の温度、水質など食材を取り巻く衛生環境について毎日2回、詳細に記録。
中心温度記録簿	加熱調理品すべての中心温度を記録。
検収記録簿	全ての食材の仕入れ時に品質・状態についてチェック・記録する。

# 感染症予防対策

全ての従業員に対する衛生教育体制を構築しています。

## ノロウイルス拡大予防

ノロウイルスに感染しないための予防策、基本知識の教育および感染後の緊急処置と対処方法を全従業員に対し教育し、拡大予防研修にて周知を徹底しています。

### ①ノロウイルス予防研修動画 (毎年10～11月に全従業員を対象)

#### 研修動画内容

- 1.社員が守るべき基本行動
- 2.ノロウイルスの基礎知識教育
- 3.発症時の行動

全従業員  
対象



### ②確認テスト



### ③ノロウイルス対策マニュアルを 全事業所に配布



写真付きで分かりやすく清掃のポイントを掲載

## 新型コロナウイルス・インフルエンザ感染症拡大予防

従業員は常時感染防止に努め、会社は従業員に感染者が出た場合、

**2次感染者が出ないように**以下諸施策を講じる。

- 1.出勤後、帰宅後などの手洗い・うがいの励行。人ごみの場所には行かないなどの基本的感染防止の徹底。
- 2.同居家族を含め、症状の有無を常時チェックし、症状が出た場合はマニュアルに沿って対応する。
- 3.社内対応ルールを遵守した行動をとる。

## 緊急コールセンター

体調不良発生時の緊急連絡時に、

責任者に連絡が繋がらない場合の施策として、

**24時間対応**の緊急連絡コールセンターを開設し

ました。「**体調不良者を厨房内に入れない**」を

最重要課題としています。

夜間の  
体調不良時  
には！