

徹底した衛生管理体制

LEOCが考える衛生の基本は、「各人の誠実さ」。

更に衛生管理本部の衛生監査と衛生指導の各専門スタッフの存在が、徹底した衛生管理をお約束いたします。

衛生管理本部体制

衛生管理を専門とする衛生管理本部という部署があり、衛生管理本部内にはさらに衛生監査部と衛生指導部に分けています。

全国で計42名の衛生管理のスペシャリストが在籍しています。

衛生監査部

担当事業所の衛生検査を実施(3カ月に1回)。
全33カ所100項目以上にわたる「衛生巡回表」を使って
事業所の衛生状況について点数を付け、結果を各関係者に共有します。
規定点数に満たしていない事業所は
事業統括・栄養衛生専務まで報告し、早急に改善を行ってまいります。

衛生指導部

衛生巡回チェックで規定点数に満たしていない事業所に
衛生指導を行い、完全に改善されるまで巡回で確認・指導します。
また事業所責任者に今後継続するためのアドバイスも行います。

首都圏エリアでは月1回、全国では3ヶ月に1回衛生監査部の全スタッフが集まり、事業所の衛生管理状況についての情報共有し、目線合わせと安全衛生への専門知識向上に取り組んでいます。

トリプルチェック体制

支店長・支社長による日々の衛生巡回、衛生監査部による抜き打ち巡回検査(3か月に1回)、また規定点数に満たしていない事業所には衛生指導部が改善指導巡回を行い、

トリプルチェック体制を構築しています。



事業所での衛生管理ツールと実施事項

各ツールや検査記録簿で現場従業員の衛生管理の意識付けをしています。

また、HACCPと大量調理施設衛生管理マニュアルを基本としたツールは、図解で分かりやすく作成されています。

事業所での衛生管理ツールと実施事項一覧

- 衛生管理マニュアルの完備
- 細菌検査(検便)の実施(医療関連施設は5~10月は月2回)
- 記録簿への記入・管理
- 外部機関へ自主検査点検依頼(年1回、医療関連施設)
- LEOCハンドブック
- 季節に合わせた「衛生強化実行策」が毎月配布される

季節に合わせた「衛生強化実行策」



衛生管理マニュアル

記録簿一覧

全ての記録簿を衛生監査部が巡回時に確認・捺印。(1~5)年間保管します。

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15項目 をチェック。週1回および月1回、清掃実施日・細菌検査提出日について記入。
個人衛生点検簿	全スタッフが始業前・終業後に自己の 衛生状態についての13項目 を○×で記入。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	全ての加熱調理品 (付け合わせも含む)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。

衛生五訓

LEOC GROUP
Management for Safety and Health
The 5 Rules

1. 手洗いは食品衛生の第一歩。手指は正しく洗浄・殺菌します。
2. 対面で身だしなみ・健康状態チェック。安全を確認して厨房に入ります。
3. 容器・器具類は色分け区分を守って、二次汚染を防ぎます。
4. 食材・食品は保管区分を守ります。
5. 洗浄・殺菌・清掃で厨房はいつも清潔に保ちます。



健康状態に異常がある場合の対応

健康状態に衛生管理マニュアルに記載されている通りに対応するよう、指導しております。

二次感染者が出ないように努めます。

報告を受けた責任者の対応・措置

従業員(またご家族)の健康状態に異常がある場合、**始業前に必ず責任者に申し出る**ことを定めています。それに反した従業員は**懲戒処分の対象**となります。責任者が報告を受けたら以下の対応・措置を行います。

■化膿傷のある場合

食品に直接触れる作業をさせない。
やむを得ない場合には必ず使い捨て手袋着用の上、
トングや箸等を使用する。

■下痢・嘔吐・発熱の有症者

勤務させない。医師の診断を受けさせ自宅療養させる。
ノロウイルスの検査、高精度(RT-PCR法等)により
陰性が確認されるまで復帰させない。

健康状態の異常とは

- 身体のどこかに化膿した傷がある
- 下痢・嘔吐・発熱の症状がある
- 従業員の同居の家族に下痢・嘔吐・発熱の症状がある

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。

体調不良になったら!
下痢・嘔吐(はき気)・発熱
出勤停止

まずはここに連絡しましょう!
電話番号も記入しましょう

①現場責任者 []
↓
②支店長 []
↓
③支社長 []

つながらない場合は
下記番号へ至急連絡しましょう。
支社・支店・事業所名・氏名をお伝えください

☎0120-010-462
<上記電話番号は控えいつでも連絡できるようにしておきましょう>

食中毒発生時の対応

食中毒が発生した場合の連絡方法・対処方法は「食中毒マニュアル」に記載。

食中毒発生時の主な流れ

- 事業所から連絡を受け、本部長、衛生担当が現場に急行
- 弊社による厨房点検及びふきとり調査を実施、施設側に状況聴取
- 厨房使用についての自粛、保健所担当官の指示を仰ぐ
- 保健所の調査に協力(必要資料準備等)
- 食中毒対策委員会の発足
- 厨房を消毒
- 関係者謝罪、施設・患者様に保証

感染防止策

従業員は常時インフルエンザやノロウイルスなどの感染防止に努め、会社は従業員に感染者が出た場合には二次感染者が出ないように施策を講じています。また、仕入れ業者への衛生指導も行っています。

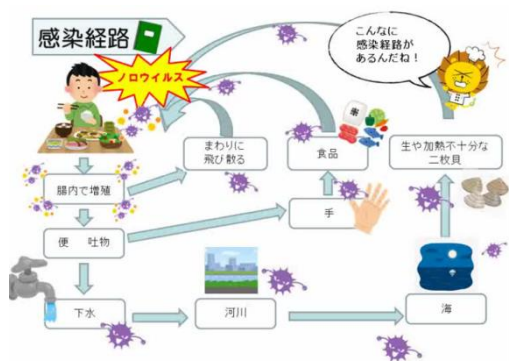
ノロウイルス拡大防止策

- ノロウイルスに感染しないための予防策・感染後の緊急処置・対処方を明記した「ノロウイルス対策マニュアル」を、全事業所に配布
- 体調不良の主な症状が「下痢・嘔吐」の場合、自主検査の陰性結果が出るまで出勤停止

仕入れ業者への衛生指導

仕入れ業者は厨房内に入れないことが原則です。やむを得ず入れる場合は専用の上着・帽子を用意し、外来者用の履物に履き替えさせ、手洗い及び手指の消毒を行わせることを定めています。
※厨房内に入る仕入れ業者については定期的に検便の検査結果を提出させます。

毎年10～11月には**全従業員を対象に**、動画を活用したノロウイルス予防研修を行っています。動画閲覧の確認としてテストを設け、衛生管理本部で提出を確認しています。動画の内容はノロウイルスの基本知識から、正しい手洗いの方法、予防方法、万が一感染した場合の対象法まで詳しく紹介しています。



予防方法

- ◆しっかり殺菌（次亜塩素酸1000ppm溶液）
※6%原液で60倍です。
トイレ、水道蛇口、ドアノブ、調理台、調理器具
- ◆しっかり加熱調理
二枚貝含め、ノロウイルスに汚染されている可能性のある食材は、85～90℃ 90秒以上の加熱を行う

LEOCの従業員は、
二枚貝の生食と肉の生食は禁止です。

報・連・相

嘔吐・吐き気・下痢・腹痛・胃痛・発熱の症状がある時、また同居する家族が同様の症状時は、必ず出勤前に連絡をしましょう。

・現場責任者 → 支店長 → 支社長 → 衛生担当者
(繋がるまで連絡先の上位へ連絡しましょう。)

※つながらない場合は、フリーダイヤルへ連絡しましょう。

0120-010-462

安全・安心で
おいしい食事の提供を！