

HACCP (※) システム確立の為の定期診断の報告会を行いました！！

栄養管理科では「患者様に安全でおいしい食事を提供する」ことを常に目標に掲げており、北九州病院グループ独自の衛生管理マニュアルを作成しています。また、安全な食事を提供する為には正しい衛生管理が日頃から実施できているかが大切です。

栄養管理科の取り組みとしてアース環境サービス株式会社と提携し、衛生管理の向上に努めて今年で 19 期目に入りました。今回も年間スケジュール通り、アース環境サービス (株) 佐々木氏による抜き打ち検査を実施後、その結果報告会を 6/28 にしていただきました。

報告会では衛生管理が実施できていた点、さらに良くするための改善案等を教えて頂きました。

今後も正しい衛生管理の下、患者様に安全でおいしい食事を提供できるよう努めていきます。

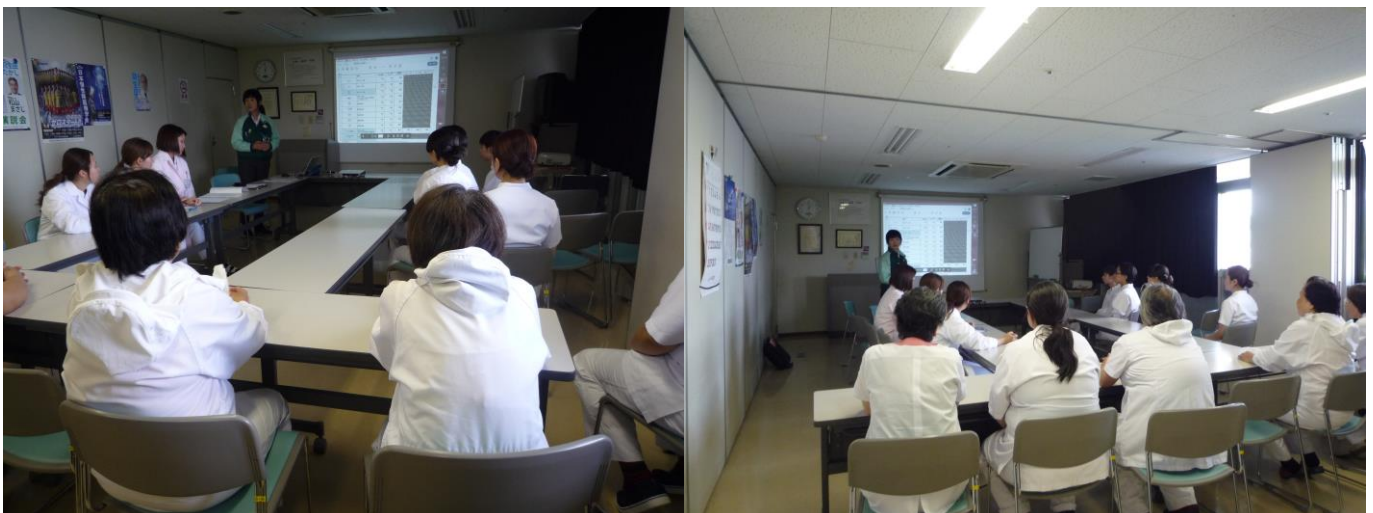
※HACCP とは、1960 年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式です。Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字からとったもので、「危害分析重要管理点」と訳されています。

～年間スケジュール～

- ・ 5～6 月 総合診断(目視確認・作業工程ごとの中間製品中間製品～出来上がりの検査、環境や手指付着菌の検査)
- ・ 6～7 月 調理員への報告会で問題点の共有、具体的改善対策の打ち合わせ
- ・ 8 月 5 検体の検査による改善状況の確認
- ・ 10 月 内部監査事前研修会
- ・ 10～11 月 内部監査・5 検体の検査
- ・ 2 月 衛生管理マニュアルの検証(見直し)



「安全・安心の給食」の取り組み紹介



結果報告会の様子