

重要！新人の衛生教育

4月は、多くの店舗・施設で新たな従業員が加わると思われます。不慣れた従業員が、調理に従事したり、厨房に入ったりすると、食中毒や異物混入等が発生しやすくなります。その為、新しく加わった従業員には少しでも早く衛生管理を教育する必要があります。

今回は新人教育で教えるべき衛生管理の基本をご紹介します。

<衛生管理の基本>



新人教育で教えるべき衛生管理の基本は次の通りです。

従業員の衛生管理、整理・整頓・清掃などが習慣化出来るよう、次のような具体例を挙げながら、効果的な教育に努めましょう。

従業員の衛生管理

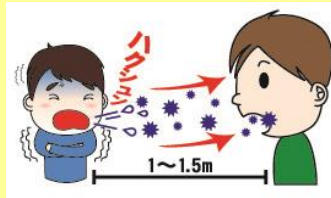


適切なタイミングで衛生的な手洗いを実施する



汚れたままの手で食品を取り扱うと、食品に汚れや細菌・ウイルスが付着します。作業開始前、トイレ使用后、作業が変わるごとなど、適切なタイミングで必ず手を洗いましょう。

毎朝自分の体調をチェックする



従業員の皆さんが調理場内に有害な微生物を持ち込んで食材を汚染したり、他の従業員を感染させたりしないようにすることが重要です。毎朝、起床時には自分の体調をチェックし、異常がないことを確認してから出勤することを心がけましょう。体調不良時は必ず上司に申告し、作業を控えましょう。

髪の毛を「帽子」から、鼻を「マスク」から出さない



「髪の毛が混入していた」という苦情が発生した場合、お客様からの信頼を失うほか、代替品との交換または返金対応、原因調査など費用と労力がかかります。また、マスクを正しく着用しないと、くしゃみ等で細菌・ウイルスを含む飛沫などが飛び散って食品を汚染することがあります。作業開始前に鏡の前で髪の毛が帽子から、鼻がマスクから出ていないかチェックしましょう。

作業着・靴は常に清潔を保つ



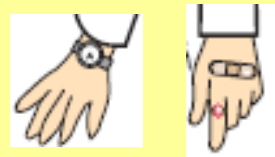
汚れた作業着、靴には細菌・ウイルスが付着しています。洗わずに身につけていると、せっかく洗浄・殺菌した手や調理器具類に細菌・ウイルスがついて、食品を汚染する恐れがあります。作業着・靴は常に清潔にしておきましょう。

手指にキズや手荒れがある場合は手袋を着用する



手指のキズ・荒れた箇所には黄色ブドウ球菌が増殖している場合があります。素手のままで作業すると、食品が黄色ブドウ球菌に汚染されることがあります。手指にキズや手荒れがある場合は必ず手袋を着用して作業しましょう。また、手袋着用前の手指の消毒、着用後の手袋の消毒も忘れずに行いましょう。

異物混入等の原因となる不要物の持込はやめる



時計、指輪を身に付けたまま手洗いをすると、その部分が洗い残しになることがあり不衛生のもとになります。またピアスなどの装飾品は気づかないうちに外れて食品に混入することがあります。作業場内への不要物の持込はやめましょう。

整理・整頓・清掃

現場は常に整理・整頓する



作業現場が整理・整頓されていると、必要なものがすぐに取り出せ、効率よく作業ができます。また「ホッチキスの針が入っていた」など、よくある異物混入のクレームも防ぐことができます。作業中でも、使った調理器具、文房具、掃除道具などは、決められた場所に戻して、作業現場に不要なものは置かないようにしましょう。

洗剤・殺菌剤は保管場所を決め、食材と区分して管理する



洗剤・殺菌剤は食品に混入すると重大な事故を引き起こす恐れがあります。洗剤・殺菌剤は、保管場所を決めて、食材とは接触しないように管理しましょう。また、洗剤・殺菌剤の名称、用途（何に使用するか）、希釈倍率などをわかりやすく記載して、誰でも間違いなく使用できるようにしましょう。



施設内の清掃は十分にいき、清潔の確保に努める

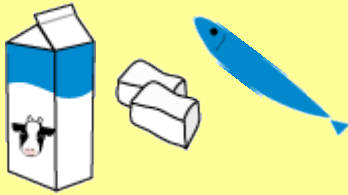


施設内の清掃が不十分だと、悪臭・害虫発生や細菌増殖につながる恐れがあります。場所ごとに清掃頻度を決め、適切に清掃し、施設内の清潔の確保に努めましょう。



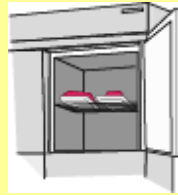
食材・食品の管理

食材、仕掛品の使用期限や先入れ先出しを遵守する



使用する食材や調理途中の仕掛品は、使用期限内で日付の古いものから使用します。そのためには、「賞味期限」、「消費期限」などの日付等を食材や仕掛品に分かりやすく表示する必要があります。使用期限や先入れ先出しを遵守しましょう。

調理済み食品は清潔に保管する



調理前の肉類や魚介類は、食中毒の原因となる細菌・ウイルスが付着していることがあり、調理済み食品と一緒に保管していると交差汚染の原因となります。特にサラダや刺身、調理済み食品が汚染されると、食中毒を起こす可能性が高くなります。これらの食品は汚染されないよう覆いをして、他の食材からの汚染がないように清潔に保管しましょう。

食品を床に直置きしない



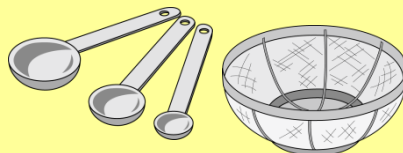
食品を床に直に置くと、食品が入った容器に細菌・ウイルスやゴミが付着して二次汚染や異物混入につながる恐れがあります。食品の床への直置きはやめましょう。

食品の加熱温度や保管温度を正しく測り、記録する



食品を加熱殺菌するには、食品全体が十分な加熱を受けている必要があります。加熱温度は、一般的には食品の中心部分を測ります。加熱後は、生き残った細菌が増えないように出来るだけ早く冷却しましょう。また、食品を保管している冷蔵庫・冷凍庫内の温度も定期管理します。尚、測定した温度は、記録表に記録しましょう。

アレルギー物質の混入を防ぐために調理器具を使い回さない



食物アレルギーの人は、アレルギー物質をほんの少し口にしただけでも呼吸困難に陥るなど、生死にかかわることがあります。この為、食品衛生法では7品目のアレルギー物質について表示を義務づけています。調理器具類を洗わずに「使い回し」をすると、アレルギー物質の交差汚染が起こる恐れがあります。調理器具の使い回しはやめましょう。

CHECK!

お客様の苦情は誠意をもって聞く



お客様から苦情を受けた場合は、まず落ち着いて話を聞き、お客様がなぜ怒っているのかを正確につかみましょう。苦情への対応は最初が大切です。初めの対応が悪いと、お客様を更に怒らせて話がこじれてしまうことがあります。「せっかくのお客様に不愉快な思いをさせて、申し訳ない」という謙虚な気持ちで対応しましょう。