



新人のための衛生教育

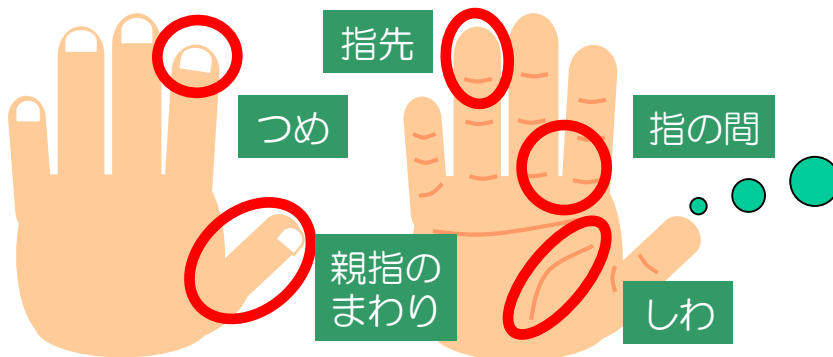
1. 衛生教育の目的

春は、多くの店舗・施設で新人を迎える季節です。十分な知識がないまま調理などに従事させると、**食中毒や異物混入などを招きかねません**。例え新人であっても、アルバイトであっても次のような『**食品衛生の基礎的な知識**』を訓練し、現場で実行させる事が重要です。

2. 個人衛生管理の徹底

◆手洗いの徹底

マニュアルに沿って正しく洗浄・消毒を行います。特に汚れの残りやすい箇所は意識して洗いましょう。手指に傷などがある場合は、必ず使い捨て手袋の着用が必要です。



汚れの
残りやすい
箇所

◆身だしなみの徹底

外部からの細菌・ウイルス・異物などを持ち込まないために、装飾品を外し、清潔な専用の帽子・マスク・ユニフォーム・靴などを着用します。

◆健康チェックの徹底

本人が食中毒の原因とならないために、吐き気や嘔吐・腹痛・下痢などの症状や、手指に傷がある場合は出勤停止や勤務場所の変更が必要です。1人1人が正しく申告し、責任者が全体の確認をします。

3. 食品の管理

◆食品の日付管理の徹底

社内のルール通り、仕込日や解凍日等と使用期限を記載し、管理して下さい。また使用期限も遵守して下さい。

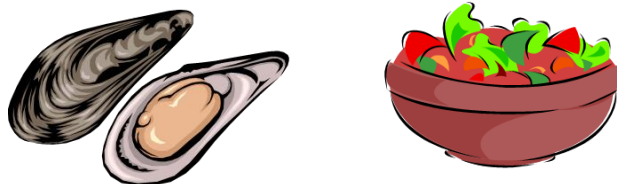


◆食品の温度管理の徹底

食中毒菌などの増殖する危険温度帯は5~60℃です。このため納品後の原材料は、速やかに冷蔵・冷凍庫に保管して下さい。また、この温度帯に4時間以上放置すると食中毒事故の原因になります。冷蔵庫内に食品を入れすぎると、温度上昇の原因となるので、整理・整頓を行い、決められた時間に庫内の温度を測定し、記録します。

◆棚割りの徹底

食材同士の相互汚染防止のために、保管庫内の棚割りが大切です。食材はラップや蓋付の容器に入れ、ドリップ漏れがないようにし、生肉・生魚・生野菜・調理済み食材などと棚を分けて保管して下さい。



4. 5Sの徹底

◆整理

要るものと要らない物を分け、要らない物を処分すること。

◆整頓

必要な時に直ぐに取り出せる様、決められた場所に保管すること。

◆清掃

身の回りの物や職場を綺麗にすること。

◆清潔

職場を衛生的に保つ事。

◆躰

決められた事を必ず守り、継続的に改善する事。



トレーニングが必要な時はお声をお掛け下さい！！