

## 整理整頓について ～その2～


前回、整理についてご説明しましたが、整理整頓は食品衛生の7S(整理・整頓・清掃・洗淨・殺菌・しつけ・清潔)でも取り上げられています。今回は前回に続き、整理した上での整頓について考えていきます。

### 1. 整頓とは

「整理整頓」という言葉をひとまとめにして使っていますが、それぞれ意味が異なります。整頓の意味としては

**必要な物をいつ・誰でも取り出せるよう置き場所を決めて保管する**  
と意味付けられます。

「整頓」を行う事で、作業効率の向上に繋がります。また、「整頓」が徹底されることで、備品の“チョイ置き”から起こる異物混入などの防止にも繋がります。

- 
- ・必要な物がどこにあるかわからない。
  - ・取り出すまでに時間がかかる。



## 2. 整頓の具体例

### ・冷蔵・冷凍庫

整理整頓した冷蔵・冷凍庫は、収納しているものが分かりやすくなる為取り出しやすくなり、扉の開閉回数・開放時間の減少による庫内温度上昇の防止に繋がります。

また、小分けのカゴ等で保管することで、ディスペンサーの液ダレの汚れが冷蔵庫内に付かずキレイに使うことができます。

**注:カゴの定期的な洗浄が必要です。**

冷蔵庫の内容物をマグネットシート等で明記することで、冷蔵庫内に何があるかがすぐに判別でき、同時に仕込日や賞味期限なども記入することで、一括管理が可能になります。



### ・棚、ラック

飲食店であれば、商品により多くの食器が必要になってきます。ただ、食器も乱雑に保管することで、食器が欠け、お客様に怪我をさせることに繋がる場合があります。保管場所や保管個数を決めて保管することで、在庫管理等にも役に立ちます。

注:棚に備品名を掲示する際、セロハンテープやガムテープ・ラベルシールで貼り付ける場合、剥がせなくなり汚れが蓄積する場合があります。

マグネットシート等で、品名を明記し、清掃の際は外しての清掃が必要です。



**厨房・作業場内の備品・食材等の定位置保管を検討しましょう！！**