

新人のための衛生教育

1.衛生教育の目的

例えば・・・

体調不良のまま出勤⇒ノロウイルスによる**食中毒発生!**

ピアスをしたまま調理⇒料理に混入し**お客様がケガ!**

- ・お客様に安心して安全な食事を楽しんでもらうため
1人1人が会社や食品衛生のルールを守ることが不可欠
- ・十分な教育により、基礎的な知識を訓練し
実行できることが重要

2.個人の衛生管理

○手洗いの徹底

マニュアルに沿って正しく洗浄・消毒を実施

手指に傷や手荒れがある時は、手袋の着用



○身だしなみは清潔に

装飾品は外し、清潔な専用ユニフォーム・靴などを着用



○健康チェックの徹底

体調不良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



★POINT★

1人1人が正しく上司に申告することが大切です

3.7 S の徹底

①整理

必要な物と不必要な物を区分し、不必要な物を廃棄

②整頓

必要な時にすぐに取り出せるよう定位置保管

③清掃

施設内・周辺をゴミやほこりがないよう清掃する事

④洗浄

微生物による汚染を低下させる

⑤殺菌

微生物を制御する方法の総称

しつけ

会社のルールや規律を習得し、それを守れるよう習慣化

清潔

上記を達成した最終目的、微生物レベルでの清潔な状態

4.食品の管理

○日付管理の徹底

仕込日や使用期限を記入し、使用期限を遵守

○温度管理の徹底

食中毒菌の増殖する**危険温度帯: 5~60℃**

- ・納品後の食材は、速やかに指定の温度帯で保管
- ・冷蔵庫内は整理・整頓し、庫内の温度を確認し記録
- ・加熱の際は中心部までしっかりと加熱、冷却の際は細菌が増殖しないようなるべく短時間で冷却



○棚割りの徹底

食材同士の相互汚染防止のために、食材は蓋やラップで覆いをし、生肉・生野菜・調理済み食品など棚を分けて保管



お問い合わせ先 →

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL:011-242-8288
Email:info@enviro-svc.co.jp