

新人の方への衛生教育

1. 衛生管理の重要性

・自分の行動がお客様の健康と命に直結している



・新人であっても調理や製造に携わった場合、食中毒や異物混入の発生要因となる可能性がある



お客様に安心して安全な食事を楽しんでもらうために十分な新人教育を行い、**1人1人が会社や食品衛生のルールを守る**ことが不可欠です。



2. 必要な知識＜個人衛生＞

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・靴等を着用**



健康チェックの徹底

本人が食中毒の原因とならないように、**吐き気や嘔吐・腹痛・下痢等の症状や、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。1人1人が正しく申告し、**責任者が全体の確認**を実施



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**、手指に傷などがある場合は、**必ず使い捨て手袋を着用**



3. 必要な基礎知識＜食中毒予防3原則＞

つけない

- ・手洗いの徹底
- ・調理器具は肉・魚など用途区分
- ・器具類の洗浄、消毒の徹底
- ・冷蔵庫内棚割徹底
- ・納入時の検品徹底
- ・体調管理の徹底

増やさない

- ・温度管理の徹底
- ・冷蔵庫は整理整頓
- ・冷蔵庫の温度記録
- ・加熱後は迅速に提供
- ・加熱後保管する時は小分けし迅速に冷却

やっつける

- ・食品の中心部が75℃1分間以上加熱
(ノロウイルスは85～90℃90秒間)
- ・生食野菜などの殺菌ルール順守

4. 必要な基礎知識＜異物混入対策＞



- ①持込禁止物のルール確認（カッター・鉛筆など・・・）
- ②身だしなみ確認（特に毛髪対策）
- ③薬剤管理（保管場所の特定・小分け容器へ名称記載）
- ④施設・機器・器具類の破損（日常点検と始業前の確認）

5. 必要な基礎知識＜適切なクレーム対応＞

①問題点を把握する

⇒お客様の話をよく聞き何が問題なのか把握する

②責任者への報告

⇒状況を速やかに上司に報告する



※お客様からのクレームがあった場合の対応・報告方法をレクチャーする

※**過去のクレーム事例を伝え教育**することで再発防止を図る

当社では**新人向けの講習会**も行っております。
お気軽にお問い合わせください！



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