



従業員教育の重要性



先日、飲食店で不衛生な状態をSNSで告発される件があり大きな衝撃と社会問題へ発展し、保健所による立入り調査が行われる事態となりました。企業のHPによりますと、**従業員の衛生教育の実施**など複数の問題個所を指摘され、改善対策を図っています。

【指摘内容一部抜粋】

- ・ HACCPに沿った衛生管理を行い、記録を作成、保管すること
- ・ 厨房内や廃棄物保管場所の清掃を徹底すること
- ・ 食品、食材、調理器具、食器類は格納棚に清潔な状態で保管すること
- ・ 食品衛生責任者について早急に変更届を提出すること
- ・ 盛り付けは調理行為に該当するため客席ではなく厨房で行うこと
- ・ 動物の飼育は行わないこと
- ・ そ族混入の対策徹底を行うこと
- ・ 定期的に従業員教育の衛生教育を実施し記録を残すこと

参照：飲食店HPより

【このような事態になった要因】

- ・ 責任者の衛生意識が低く危機感がなかった
- ・ 従業員の訴えに耳を傾け迅速に対応する姿勢がなかった
- ・ 従業員の不満についてSNSで告発されると予測もしていなかった

【結果】

インターネット上では従業員の個人情報に掲載され、また誹謗中傷される等、**企業の信頼を大きく失墜させ店の休業に至った**



食品安全の確立、会社の信用を守るために
重要になるのが
従業員の**教育・訓練**です



■「教育・訓練」はどのように行えば良いか

- ・作業、ステップ（新人・リーダー・店長など）に応じ必要とされる教育内容を一覧表にして何をすれば良いか誰が見てもわかりやすく「見える化」する
- ・役割や担当別に必要な「座学=知識教育」「実務体験=実技トレーニング」をスケジュール化して定期的に実施する。指導にバラツキがないように手順を文書化しておく、又は外部機関の教材を活用する
- ・従業員の力量評価を行い、達成度を評価してモチベーションの維持を実感させる
- ・個人の足りない部分を把握し目標設定し仕事の目的を持たせる
- ・振り返りのため教育訓練の実施記録を残す

■新人研修に必要な項目

身だしなみ、健康チェック



手洗い



食中毒の予防

（作業手順、温度管理、調理方法等）



持ち込み禁止物

（アクセサリーなどの異物混入対策に加えて携帯、カメラ）



禁止事項

（SNSなど職場や従業員に関わる情報の漏洩制限など）

責任者への報告ルール

（お客様からのクレーム、作業時のトラブル等）

- ・講習会や打ち合わせなどでは新人や若い従業員、他部署同士など全員が発言や質問しやすい環境にすること
- ・従業員同士でロールプレイング等を取り入れて実際に体験・トレーニングすることで現場の実態や問題がより実感・理解でき、コミュニケーションの活性化にもつながります



**現場を動かすのは「人」
人材を育成せずに清潔な作業環境は維持できません**

エンバイロサービスでは新人研修・店長研修・HACCP基礎講習等お客様の要望により様々な分野で、知識だけでなく実際に起こった事例や実演、動画などを取り入れ「なぜやらなければいけないか」をわかりやすくお伝えする講習会を行っていますので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