

年末年始の繁忙期前に食品衛生対策を再確認しましょう

年末年始は忘年会やおせち料理、オードブル等のテイクアウト商品の製造が重なり繁忙期となる飲食店が多いため、人手不足や従業員の体調不良など様々な事態により、食品の事故に繋がる場合があります。また、年末年始はクレームが急増するため、繁忙期に入る前に衛生レベルの引き上げと再確認により食品事故を予防しましょう。

■繁忙期に起こりうる事故・トラブル

ノロウイルスやインフルエンザ等の症状があるのにも関わらず無理して出勤したことにより、他の従業員へ感染拡大し人手不足に陥る。また、ノロウイルス感染者の調理した料理により食中毒が発生

製造、調理能力以上の注文を受けることで、作り置きや加熱・冷却が不十分になる等、無理が生じキャパシティオーバーによる食中毒が発生

～今年9月にあった青森県の弁当による大きな食中毒も、これが原因

他店からのヘルプ、短期間のアルバイト等の臨時従業員が増え、慣れない作業や手順を間違え異物混入や食中毒(消毒液を飲料水と間違えて提供した事例あり)が発生

忙しさのあまり調理器具の破損見落としによる異物混入、或いは洗浄・殺菌不足や使い分けによる不徹底による二次汚染で食中毒が発生

ノロウイルス感染者が、おせち料理等の製造に携わったことが発覚した場合、食品の廃棄などで大損害に発展

接客中にお客様へ不快感を与えてしまいクレームに！！
ホールスタッフが咳やくしゃみをしながら接客、
爪が伸びている、汚れた絆創膏のまま料理を提供・・・

以上のように、様々な食品事故やトラブルが予想されます

食中毒や異物混入による自主回収等が発生した場合、お客様の対応だけでなく
店舗の営業停止 売り上げの低下 賠償責任問題
会社の信用失墜 倒産 などが起こる恐れがあります



このような事態にならないように

年末年始の繁忙期に向けて事前に対策しましょう



■年未年始の衛生管理対策

◆パート、アルバイト等臨時従業員への対応(衛生教育)

おせち料理のアルバイトがトイレを使用した後の手洗いを疎かにするといった行為はノロウイルス汚染など食中毒に繋がる恐れがあるので、採用時の衛生教育を徹底しましょう

1. 健康管理

- ・施設入室前に従業員の健康状態をチェック・記録する。下痢、嘔吐、発熱、腹痛などの体調不良(家族も含め)がある場合は責任者に報告して食品の取扱いから外れるなどの対応を行う
- ・手指の手荒れや切り傷、化膿創などの有無もチェック



2. 身だしなみ

- ・爪は短く切り、マニキュア、指輪、ピアス、ネックレスなどの装飾品、時計等を身に付けない、タバコなどの不用品の持ち込みはないか、毛髪が帽子からはみ出していないか身だしなみチェック
- ・マスクを正しく着用しているか、作業場専用の履物、清潔な作業着の着用のチェック

3. 正しい手洗い方法

- ・トイレの後、調理施設に入る前、下処理作業から次の工程に移る前、盛り付や作業の前等の手洗いのタイミングや正しい手洗い方法を徹底する
- ・手洗い場は、常に使用できる環境を整え、清潔に保つ

◆キャパシティオーバー対策

1. 適正な受注

- ・テイクアウト商品は、厨房の規模や調理能力等を考え、**無理のない適正な受注**を行う

2. 受入れ態勢の整備

- ・**食品の放冷や盛り付け、保管場所等を衛生的に実施できる十分な広さと人員を確保**する

※おせち料理、仕出し料理等は、販売の方法・規模によって新たな許可が必要になる場合があるので保健所に確認する

◆クレーム対策

繁忙期には、忙しくてミスが起こるなどで、クレームが発生しやすくなります。

- ・**クレームの受付方法と担当者、対応方法や謝罪の仕方など、クレーム処理マニュアルを作成し対応**する

◆ノロウイルス対策の維持

- ・調理器具の洗浄・消毒の徹底
- ・ノロウイルスの検便実施
- ・トイレの掃除は塩素系消毒薬を使用し、トイレ出入口のドアノブ、手洗い器、洗浄蛇口、トイレトーパーホルダー、大便器及びレバーなど重点的に消毒する

◆異物混入対策

- 1. 食品由来**
 - ・食材の検品時に目視で異物の付着や混入の有無を確認
 - ・段ボールで仕入れる場合、虫がついている可能性があるので厨房へ持ち込まない
- 2. 施設・調理器具由来**
 - ・調理・製造施設の整理・整頓・清掃の徹底と不要物は持ち込まない
 - ・調理施設及び調理器具・備品の破損劣化の点検確認
- 3. 従業員由来**
 - ・身だしなみの徹底
 - ・使い捨て手袋に破れ破損がないか都度確認
- 4. 事務・備品由来**
 - ・ホチキス、カッター、鉛筆等異物混入しやすい物は、厨房内での使用を制限

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