

今月のテーマ：衛生教育（食品安全文化の醸成）

今回は、**食品安全文化**を醸成させるために、GFSI（Global Food Safety Initiative）で推奨されている食品衛生教育の方法について紹介します。

GFSIが推奨する従業員教育は、単なる食品衛生の知識伝達だけではなく、食品安全文化を組織全体に根付かせるための**行動変容と意識改革を重視することを目的**としています。

食品安全文化とは、組織内で共有される食品安全に対する考え方や行動に影響を与える“**価値観、信念、規範**”のことを指します。
GFSIとは、世界規模で食品安全を改善する活動に取り組んでいる非営利団体です。



GFSIが推奨する従業員教育の基本方針

継続的で体系的な教育プログラム

- 新入社員教育、定期研修、職種別トレーニングを体系化する
- 現場での短時間ラーニング（マイクロラーニング）を活用する
- 教育内容は食品安全リスクの変化に応じて更新する

役割に応じた教育

- 現場作業員、管理者、品質管理担当など、職務に応じた内容を提供する
- 自分の行動が食品安全にどう影響するかを理解させる

行動変容を重視した教育

GFSIは、**規則や形式の遵守だけでなく文化・行動の定着が不可欠と強調**そのため教育では以下を重視する

- 正しい行動を習慣化させる
- 行動科学に基づくフィードバックをする
- リスク認識を高める実践的な学習内容にする



食品衛生に関する具体的な教育内容

自社の現状の教育プランにおいて、以下が出来ているかチェックしてみましょう

基本的な衛生管理

- 手洗い手順
- 個人衛生（服装、健康管理）
- 交差汚染防止
- アレルゲン管理
- 清掃・洗浄・消毒の基本



手を洗おう

現場での実践教育（OJT）

- 実際の作業環境での指導
- 正しい作業手順のデモンストレーション
- 現場リーダーによる日常的な指導



食品安全の背景理解

- なぜそのルールが必要なのか
- 過去の事故例から学ぶ
- 組織の食品安全方針・目標の共有



教育効果の評価と継続的改善

教育は実施して終わりではなく、効果測定と改善が必須とされる

- テストや理解度確認
- 現場での行動観察
- 教育記録の管理
- 不適事項発生時の追加教育
- 従業員アンケートによる意識調査



双方向性のある教育の推奨

GFSIは「従業員が声を上げられる環境」を食品安全文化の重要要素としている

- 質問や意見を歓迎する教育スタイル
- 現場の気づきを共有するミーティング
- 改善提案制度の活用
- 食品安全に関する問題報告を奨励する仕組み



リーダーシップの役割

GFSIは「食品安全文化はトップから始まる」と強調している

- 管理者が模範となる行動を示す
- 食品安全を優先する意思決定
- 教育への積極的な参加
- 現場とのコミュニケーション強化



項目別の教育例

項目	内容	目的	教育方法の例	評価方法
継続的教育	新入社員教育、定期研修、マイクロラーニング	食品安全の知識と行動を維持・更新	年1回以上の研修、短時間の現場教育	テスト、理解度確認、記録管理
役割別教育	作業員・管理者・品質担当など職務に応じた教育	各自の役割に応じた食品安全行動の強化	作業員：手洗い・衛生手順／管理者：監督・指導	行動観察、手順遵守
行動変容教育	行動科学に基づく指導	正しい行動の習慣化	フィードバック、良い行動の強化、事例学習	現場での行動評価、改善状況
食品衛生教育（基礎）	手洗い、個人衛生、交差汚染防止、清掃	基本的な衛生行動の徹底	実演、動画、ポスター、OJT	現場チェック、衛生監査
OJT（現場教育）	現場での実践指導	実践形式での習得	作業手順のデモ、現場での指導	手順遵守、ミスの減少
双方向コミュニケーション	意見交換・改善提案の場づくり	食品安全文化の定着	ミーティング、改善提案制度	提案件数、現場の声の反映度
リーダーシップ教育	管理者・リーダー向け教育	食品安全文化の牽引	模範行動、現場巡回	部下の行動変化、現場評価
教育効果の継続的改善	教育内容の見直し	教育の質向上	年次レビュー、事故例の教材化	目標達成度、改善サイクルの実施