

今月のテーマ：従業員の食品衛生管理教育について

今回は「従業員教育」についてご紹介します。
令和3年6月1日より完全施行となったHACCP制度化においても「従業員教育」の重要性が示唆されています。
効果的な従業員教育を実施し、食中毒を未然に防止しましょう。



従業員教育の目的

食品取扱事業者は、安全な食品を提供する義務があります。
食品を扱うということは、食中毒などにより「お客様の健康を損なう可能性がある」、最悪のケースで言えば「命に関わる可能性がある」ということを全従業員が認識し、従事する必要があります。
「新人/ベテラン」、「アルバイト従業員/一般社員/役職者」などの立場に関係なく、全員が「食品衛生のプロ」として行動できるよう教育することが重要です。



「食品安全」について知ることができる環境を整えましょう

みなさんの現場では、従業員全員がそれぞれの業務に応じて、食品安全に関わる十分な教育、訓練を受けられる環境になっていますか？
「いつ・どのように教育・訓練を行うのか」を明確にした教育訓練計画を立てましょう。

例

【いつ】

「新入社員入社時」「月1回打合せ時」「マニュアル改定時」「クレームやトラブルの発生時」など

【どのように】

- ① 回覧又は掲示 … 食品安全についての資料を回覧又は掲示する
- ② 朝礼 … 業界情報やクレーム、マニュアル改定内容を伝達する
- ③ 勉強会 … 30分～1時間程度テーマを決めて実施する
- ④ 新人教育 … 新規採用時に衛生管理の基礎を説明する

色々な工夫が必要ですね



教育資料に！

ニイタカ衛生通信バックナンバー
ぜひご活用ください
QRコードから簡単アクセス⇒⇒



教育・訓練計画を立てましょう

HACCP制度化で作成した衛生管理計画書に記載した事項は教育・訓練内容に含め計画を立てましょう。
特に以下の事項は重要です。

■教育内容

- 適切な手洗いの方法・頻度・タイミング
- 健康な状態の定義と健康状態の確認方法
- 作業服や履物など身だしなみのルール
- 調理場への入出方法
- 施設、設備および器具の衛生管理（清掃・洗浄・殺菌）方法
- 廃棄物の保管および廃棄方法
- 食品の衛生的な取り扱い方法（交差・二次汚染防止）
- 異物混入防止対策
- 不完全なメニューや原材料の廃棄や返品方法
- 施設内において嘔吐した場合の対応方法（従業員・お客様）
- 調理工程における重要管理点の把握

重要な管理を任されるスタッフに対しては、
必要に応じて特別な教育訓練が必要になります
(時間帯責任者、化学物質、CCP管理、アレルギー管理など)



各従業員の教育・訓練計画を
作成し各従業員がいつどのよ
うな教育・訓練を受けたかわ
かるようにしましょう



教育・訓練のポイント

①教育・訓練の準備は出来ていますか？

- ・教えるべき事柄について、明文化されたマニュアルがありますか？
口伝では誤解や伝え忘れる恐れがありますので、教育内容の統一性を保てるようマニュアルを作成しましょう。
- ・教育訓練をおこなう人（トレーナー）の知識や力量は十分に備わっていますか？
適性のあるトレーナーの選抜やトレーナーに対する社内のフォロー体制がされていないと、意欲的な新入社員が入ってきても最悪の場合早期退職につながりかねません。組織としてトレーナーの教育スキルの向上やフォロー体制を構築することも重要です。

②一緒にやってみましょう

- ・トレーナーは正しい手順をスタッフに示しましょう。
- ・スタッフの知識を確認するために、様々な質問を行い理解度とあわせて確認しましょう。

③1人でやらせてみましょう

- ・教えられたことを理解したことが分かるように、実際にやってもらいましょう。

④評価しましょう

- ・評価のフィードバックは何ができて何ができないのか、課題点を明確にして次のステップに進むために欠かせません。トレーナーは作業を観察し、良かった点、悪かった点を明確にスタッフへ伝えましょう。
- 特に良かった点を伝えることで、自信を持って作業ができるようになります。

教育・訓練を通じ
てトレーナー自身
の成長にも繋がりますね。



《教育後の確認が重要です》 繰り返し教えましょう！

教えるだけでなく、教育した内容が現場で適切に実施されているかが重要です。
定期的な教育の状況とあわせて、次のポイントを確認しましょう

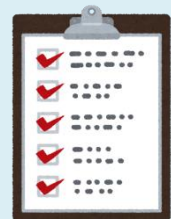


ルールは守られていますか？

守られていない場合は、**再教育やルールの見直し**を行いましょ

ルールは有効ですか？

守っていても適切な効果が得られない場合は、**方法や手順、頻度などの見直し**を行いましょ



教育が行き届いていると、従業員の能力が高まり自信をもって行動できるようになります。
人材育成がうまくできていると、従業員のやる気や達成指向が強まることで、
提供する商品・サービスの質や精度が向上し、お客様の満足度向上に寄与します。
組織が一丸となり従業員教育を行い、第一線で活躍できる人材を育てましょう！

