

今月のテーマ：個人衛生について

今回は「個人衛生」についてご紹介します。
食品を取り扱う厨房では、衛生・品質水準を一定に保つために、食品取扱者(従事者)が衛生的に食品を取り扱うことが必須となります。
自身が食中毒菌やウイルスによる汚染源、異物源とならないようルールを遵守し、食品事故を未然に予防しましょう。



個人衛生の重要性

食の安全・安心を守るためには、設備や仕組みだけでなく食品の製造や加工、販売などに携わる人、ひとりひとりの行動が大切です。

たった一人の不注意や気のゆるみがもとで、職場で感染症を拡大させたり、食品事故を起こす恐れがあります。

新人やベテラン、アルバイト従業員や一般社員・役職者など、立場の違いに関係なく、それぞれが食品事故発生のリスク要因であることを認識し、行動の目的を理解して取り組みましょう。



4つの実践のポイント

①従事者の健康管理

従事者が何らかの食中毒菌やウイルスに感染し、そのまま作業に従事していると、手洗いの不備等により食品を汚染してしまうことがあります。日々の健康チェックに加え、会社やお店が行う定期的な検便や健康診断を必ず受け、自身の健康状態を把握しましょう。

また家族や同居者の健康状態についても配慮しましょう。



日々の健康チェックで考慮すべき点

従事者が日々の健康チェックにおいて、下痢、嘔吐及び発熱等を呈している場合や手指に傷がある場合には以下対応が必要です。

下痢、嘔吐及び発熱等を呈している場合

・出勤させず、速やかに医療機関を受診させ、必要に応じて休ませる

下痢、嘔吐及び発熱等を呈している場合には、従事者が食中毒菌やウイルスに感染している可能性があるため、感染源を厨房に「持ち込まない」よう、体調不良時のルールを事前に決め、周知することが大切です。

手指に傷がある場合

・食品に直接接触する調理業務等からレジ業務や配送業務等へ一時配置換えをする

・手指に傷がある場合には、手袋を着用させる

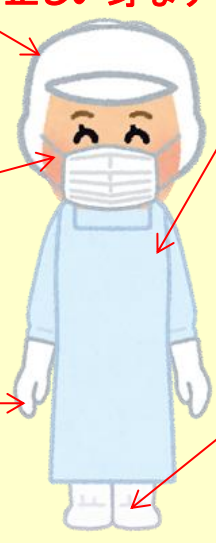


手指に傷や手荒れがある場合は直接食品に触らない！

② 従事者の衛生管理（服装・身だしなみ）

汚れた衣服や不衛生な行為による食品への食中毒菌汚染や異物混入を防止するため、作業場内で着用する従事者の服装や身だしなみ、禁止事項のルールを定めておくことが必要です。作業着、帽子などの交換時期を定めて常に清潔な衣服を着用し従事しましょう。

正しい身なり



頭髮

- ・定期的に洗髪して清潔にする
- ・髪を頭巾からはみ出させない
- ・頭巾の内側にはネットを着用する

顔

- ・マスクをつける
- ・過度な化粧はしない
- ・ヒゲを剃る

手

- ・爪は短く切る
- ・時計、指輪、マニキュア等はずけない
- ・清潔作業区域では手袋を着用する

作業着

- ・清潔なものを着用する
- ・ポケット、ボタンのないものを着用する
- ・袖は絞りのあるものを使用する

靴

- ・清潔な履物をはく
- ・ドライの床では短靴にする

服装・身だしなみの確認で考慮すべき点

- ・作業場への入室の基準について定め、更衣室や作業場の入口に示し、入室前に正しい身だしなみであることを確認できる体制を整えましょう。

③ 従事者の手洗い

従事者の手指を介した食中毒菌やウイルスなどが食中毒の大きな要因となっています。

こちらもチェック！



手洗い動画

「手を洗うこと」は、食中毒などの発生を防止するために、とても大切なことです。作業開始前は当然のことですが、トイレに行った後や食事・休憩の後には必ず手を洗いましょう。また、生肉や魚、泥付き野菜などを取り扱った後や盛り付けの前などにも手を洗いましょう。

正しい手洗いをを行うために考慮すべき点

- ・手洗い場には、手洗い方法を示す写真又は図等が示されていると効果的です。



④ 食品衛生責任者の役割

全従業員が正しい個人衛生のルールを遵守し、衛生・品質水準を一定に保つために、食品衛生責任者がリーダーシップをとり、活動の中心的役割を果たしましょう。

- ・個人衛生の管理についてルール・手順を定めて、マニュアルを作成する
不備発生時には必要に応じルールを見直し、従事者へ周知しましょう。
- ・日々の健康チェック記録について問題がないか確認する
従事者の健康チェックを直接立ち会いして確認することが望ましいです。
- ・従事者に衛生教育や訓練・トレーニングを行う
「自分ひとりでルールを守らなくても大丈夫」という考えが起これないよう、日頃から食品取扱者に対して、トレーニングを実施しましょう。

熱はないですか？
下痢はしていないですか？
手指に傷はないですか？
家族に体調不良の方はいませんか？

