

今月のテーマ：新人教育について

春の季節は、衛生知識の不十分な新人が入る機会が増え食品事故が発生する恐れがあります。新人に対しては、食品取扱事業者は安全な食品を提供する義務があるということと、自身の何気ない行動がお客さまの健康や命に係わることをしっかり伝え教育していきましょう。今回は、新人教育の重要性と教育のポイント、新人に教えるべき衛生の基礎知識についてご紹介します。



しっかり教えて、即戦力に！



新人教育の重要性

安全な食品の提供には、従事者全員の衛生管理が重要です。新人の衛生管理に対する知識が不足していた、行動が徹底できていなかった…などの不備によって、施設内で汚染を拡大させたり、食品事故を起こしてはなりません。とくに経験や知識のない新人には、食の安心・安全に携わる責任を認識させ、プロとしての自覚をもって従事するよう指導しましょう。また、先輩社員などの指導者にとっても日頃の行動、手順を見直す良い機会となります。教育の機会を活かし、企業・組織の衛生管理を向上させましょう。



新人教育のポイント

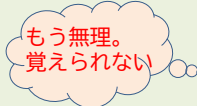
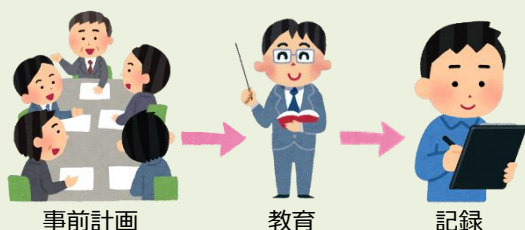
目的を理解・納得できるように指導する

新人にとっては新しい概念も多く、一方的に知識やルールを伝えるだけでは身につけません。食品取扱事業者の行動は、お客さまの健康や命に直結しています。また、一般的に食品事故などを起こした企業・組織に生じる責任や損害についても説明が必要です。指導者が実際に手本を示すなどの工夫をしながら、「なぜ行う必要があるのか」「なぜダメなのか」「なぜ重要なのか」など、新人が理解・納得のうえ、適切に行動できるようにすることが重要です。



計画的・継続的な教育を行う

どのようなことから、どういう順で教えるのか、事前に計画を立てたうえで教育しましょう。また、一度に多くを学び、すべてを覚えられないなどの状況も考えられるため、継続的な教育が必要です。実施した教育は、漏れなく記録するようにしましょう。



詰め込み過ぎないで、継続することが重要なんだね。



新人に教えるべき衛生の基礎知識

新人に教えることはたくさんありますが、その中でも特に重要である3つをご紹介します。

①衛生管理が大切な理由

一般的に食品事故などを起こした企業・組織には、次の**4つの責任**が生じます。食品事故を起こした場合、被害者への補償やお客さまの激減など、企業は**大きなダメージ**を受けます。最悪の場合は廃業に追い込まれることもあります。

社会的責任（信用の失墜）
社会に対する責任で新聞、テレビ、インターネットなどの報道、メディアにより信用を失う



民事上の責任
被害者に対する損害賠償



行政上の責任
食品衛生法による営業禁止・停止処分、回収命令など



刑事上の責任
被害が大きかったり、死亡者が出たりした場合などに刑事処分



食中毒事故を防ぐために、従業員一人一人が、食品衛生法やマニュアル等にもとづく衛生管理をきちんと行うことが重要です！

②衛生の基本行動

適切な手洗い・・・「食品衛生は手洗いに始まり、手洗いに終わる」といわれます。手洗いは食品の調理、製造工程において欠かすことのできない大切な過程です。個人衛生・・・新人、ベテラン、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になりえることを認識し、行動の目的を理解して取り組むことが重要です。



手を洗おう

③食中毒予防3原則

食中毒菌を『つけない』『増やさない』『やっつける』の3原則

食中毒の原因となる細菌は食品に付着したり、食品中で大量に増えたりすることにより食中毒を引き起こします。細菌による食中毒事故を予防するためには「食中毒予防の3原則」が重要になります。

菌を「つけない」	菌を「増やさない」	菌を「やっつける」
 マニュアルに沿った正しい手洗い 手洗い・衛生的な保管・二次汚染防止	 冷蔵は10度以下 冷凍は-15度以下 適切な温度管理・迅速な調理、提供	 中心温度75℃で1分以上加熱 十分な加熱・器具類の消毒

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⇒⇒

