

## 「新人教育の重要性」について

春は、多くの店舗・施設で新たな従業員が加わると思われれます。不慣れな従業員が、調理に従事したり、厨房に入ったりすると、食中毒や異物混入等が発生しやすくなります。その為、新しく加わった従業員には少しでも早く衛生管理を教育する必要があります。今回は新人教育で教えるべき衛生管理の基本をご紹介します。



## なぜ衛生管理が必要なのか

私たちには、安全で美味しい食品を提供する義務があり、その為には衛生管理は欠かせません。衛生管理が不十分で食中毒事故を起こすと、一般的に4つの責任(下記①~④)が問われる恐れがあり、被害者(お客様)のみではなく、店舗・施設にとっても多大な悪影響をもたらします。

- ① 行政上の責任(営業禁止、営業許可の取り消しなど)
- ② 刑事上の責任(業務上過失傷害・致死など)
- ③ 社会的責任(信用の失墜など)
- ④ 民事上の責任(患者への補償)



食中毒事故を防ぐ為には、従業員1人ひとりが、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！

## 一般衛生管理の基本 5Sをしっかりと実践しましょう

### 1 整理 Seiri

要るものと要らないものを分けて、要らない物を処分しましょう。



### 2 整頓 Seiton

使いやすい場所にきちんと置くことが「整頓」です。使用頻度や作業手順を考慮して誰でも分かるように整頓ルールを定めましょう。

### 3 清掃 Seisou

ゴミや汚れが無い様に清掃しましょう。

### 4 清潔 Seiketsu

整理、整頓、清掃がされた職場環境を維持しましょう。目に見えない汚れや細菌を洗浄・殺菌し、衛生的な現場を保ちましょう。

### 5 躰 Shitsuke

整理、整頓、清掃、清潔のルールを励行しましょう。職場のルールや規律を守り、習慣づけましょう。



5Sとは  
製造業やサービス業などの職場環境の維持改善で用いられるスローガンです。各職場において徹底されるべき事項を5つにまとめたものです。「躰」ではなく「習慣」とする場合もあります。

# 食中毒予防の原則

## 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の多くは、食品中で大量に増え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」（菌を付けない・増やさない・やっつける）が重要になります。

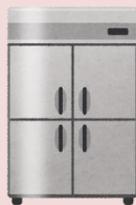
#### 菌を「つけない」



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

#### 菌を「増やさない」



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

#### 菌を「やっつける」



中心温度75℃で  
1分以上加熱

十分な加熱・器具類の消毒

## ノロウイルスを



### 「持ち込まない」「ひろげない」「つけない」「やっつける」の4原則

ノロウイルスの場合は、食品中では増えないので「増やさない」は当てはまりません。また、ごくわずかな汚染でも食中毒を起こしてしまうので、ノロウイルスを食品に「つけない」を確実に実行するためには調理者はもちろんのこと、調理器具を含めた調理場全体がウイルスに汚染されていないことが極めて重要です。

#### ノロウイルスを「持ち込まない」



下痢、嘔吐等の胃腸炎の症状があるときは、食品に直接触れる作業をしない

従事者の健康管理

#### ノロウイルスを「ひろげない」



次亜塩素酸ナトリウムを用いて適切に消毒、処理をする

施設内の消毒・嘔吐物の適切な処理

#### ノロウイルスを「つけない」



小さなウイルスには2度洗いが効果的

手洗い・衛生的な保管・二次汚染防止

#### ノロウイルスを「やっつける」



中心温度85℃～90℃で90秒以上

十分な加熱・器具類の消毒

これは便利!

## ニイタカ衛生教育システム(採用時教育編)のご紹介

インターネット上でいつでも食品衛生について学ぶことができます!

3密を回避! 受講者が集まる必要がありません。(新型コロナウイルス感染対策)

- インターネットの環境があればパソコンやスマートフォンからご利用が可能です。※1
- 特別なソフトや機器をご購入頂く必要はございません。
- いつでも時間のある時に学習出来ます。
- 教育に関するコストダウンが図れます(講師の派遣費用、交通費、人件費、会場代等々)

※1 一部対応していない機種もございます。通信料はお客様のご負担となります。  
★本サービスは弊社製品をご購入いただいたお客様向けのサービスとなります。詳しくは弊社担当営業へお問い合わせください。

店長・チーフ等の責任者向けの《責任者教育編》もございます。

手洗いや個人衛生等の基本的な内容から、食品衛生のプロとしての心構えまでを学べます!

テスト結果は印刷して教育記録として活用出来ます!

## 衛生管理の基本クイズ

- Q1: 5Sさえ実施していれば他の衛生管理は必要ない。  
Q2: 菌をやっつけるには中心温度が75℃で1分以上の加熱が必要である。  
Q3: 食中毒事故を起こした場合は行政上の責任、刑事上の責任、社会的責任、民事上の責任を問われる場合がある。

答えはこのページの左下にあります

## 新型コロナウイルスに関する情報はこちら

ニイタカホームページに新型コロナウイルスに関する情報を掲載しております!

