

今月のテーマ：個人衛生について

全員の実施が重要です！

個人衛生について

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。新人、ベテランを問わず、従事者全員が「食品衛生のプロ」の自覚を持って従事することが大切です。今回は、個人衛生の重要性と、実践のポイントについてご紹介します。



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になり得ることを認識し、行動の目的を理解して取り組みましょう。

実践のポイント

① 体を清潔に保ちましょう

・爪は短く清潔に保つ

フロア担当、調理作業担当を問わず、爪のケアは必須です。爪が長いとお客様に不快感を与えてしまうだけでなく、食中毒の原因となる細菌の温床にもなりやすいので注意が必要です。



・正しい手洗いを行う

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。「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。



・髪の毛はしっかりと帽子の中へおさめる

帽子を被っていたとしても、髪の毛が露出しているのは意味がありません。作業着に着替えたあとは、鏡の前で肩やユニフォームに付着していないかチェックし、作業場に入る際には必ずローラー掛けをして髪の毛による異物混入を防止しましょう。



②従事者の健康管理

調理従事者に感染していた食中毒菌やウイルスが原因で発生した食中毒事例が、数多く報告されています。食品を取り扱う業務に従事する人は、自身の健康管理につとめ、健康で清潔な状態を保ちましょう。

健康チェックの項目

・下痢、嘔吐及び発熱

下痢、嘔吐及び発熱など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、感染源を店・施設に「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。

自覚症状のある場合は出勤させず、速やかに医療機関にて受診させ、必要に応じて休ませましょう。

・手指の傷・手荒れのチェック

手指の傷・荒れた部分には黄色ブドウ球菌が多く集まります。

手に傷や荒れがある場合は、食品に触る仕事をさせないなどの対策を取りましょう。

どうしても調理に従事させる場合は、傷口をしっかりと絆創膏で覆い、その上から手袋を着用してください。



③作業着は適切に保管・管理しましょう

衣服が劣化していると、糸クズなどが食品に異物として混入したり、汚れが付着し食中毒をもたらす二次汚染につながる可能性もあります。日々きちんとチェックして、その都度補修やクリーニングなどをしましょう。

・作業着を保管するときは通勤服と作業着を接触させない

・着用前の作業着を床などに置かない

・開封前の使い捨て作業着も清潔な場所に保管する

・着用前に、ほつれがないかチェックし、見つかったら補修する



④異物混入リスクのあるものを作業場内へ持ち込まない

異物混入を起こしやすく、食品とともに喫食すると危険性の高いカッターの刃やクリップ、ホチキスなどの金属製備品は、作業場内へはできるだけ**持ち込み禁止**にし、金属製のブラシやタワシは、破片が出やすく食品へ異物となる危険性がありますので、できるだけ**使用しない**ようにしましょう。

・クリップやホチキスで留めた書類は持ち込まないようし、針を使用しないホチキスなどでまとめる

・キャップ付きボールペンはキャップが食材に混入する恐れがあるので、持ち込み・使用を禁止する

・シャープペンシルは芯が折れて飛ぶことがあるため、持ち込み・使用を禁止する

・ピアス・指輪・時計などの不要物を持ち込まない

