

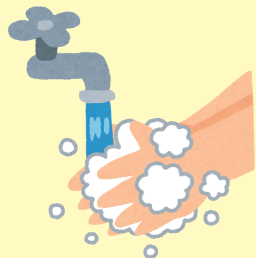
重要！新人の衛生教育

春は、多くの店舗・施設で新たな従業員が加わると思われます。不慣れた従業員が、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。



<従業員の衛生管理>

適切なタイミングで 衛生的な手洗いを実施する



汚れたままの手で食品を取り扱うと、食品に汚れや細菌・ウイルスが付着します。作業開始前、トイレ使用后、作業が変わること等、適切なタイミングで必ず手を洗いましょう。

毎朝自分の体調を チェックする



従業員の皆さんが調理場内に有害な微生物を持ち込んで食材を汚染したり、他の従業員に感染させたりしないようにすることが重要です。毎朝、起床時には自分の体調をチェックし、異常がないことを確認してから出勤することを心がけましょう。体調不良時は必ず上司に申し、作業を控えましょう。

手指にキズや手荒れが ある場合は手袋を着用する



手指のキズ・荒れた箇所には黄色ブドウ球菌が増殖しています。素手のままで作業すると、食品が黄色ブドウ球菌に汚染されることがあります。手指にキズや手荒れがある場合は必ず手袋を着用して作業しましょう。また、手袋着用前の手指の消毒、着用後の手袋の消毒も忘れずに行いましょう。

異物混入等の原因となる 不要物の持込はやめる



時計、指輪を身に付けたまま手洗いをすると、その部分が洗い残しになります。またピアスなどの装飾品は気づかないうちに外れて食品に混入することがあります。作業場内への不要物の持込はやめましょう。

作業着・靴は常に 清潔を保つ



汚れた作業着・靴には細菌・ウイルスが付着しています。洗わずに身につけると、せっかく洗浄・殺菌した手や調理器具類に細菌・ウイルスがついて、食品を汚染する恐れがあります。作業着・靴は常に清潔にしておきましょう。

髪の毛を「帽子」から、 鼻を「マスク」から出さない



「髪の毛が混入していた」という苦情が発生した場合、お客様からの信頼を失うほか、代替品との交換または返金対応、原因調査等費用と労力がかかります。また、マスクを正しく着用しないと、くしゃみ等で細菌・ウイルスを含む飛沫等が飛び散って食品を汚染することがあります。作業開始前に鏡の前で髪の毛が帽子から、鼻がマスクから出ていないかチェックしましょう。

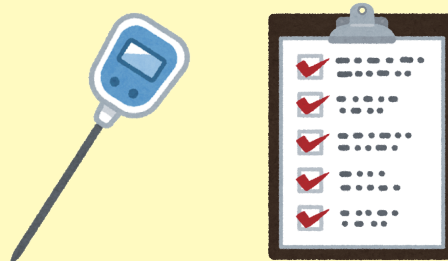
<食材管理・調理管理>

食材、仕掛品の使用期限や先入れ先出しを遵守する



使用する食材や調理途中の仕掛品は、使用期限内で日付の古いものから使用します。そのためには、「賞味期限」、「消費期限」等の日付を食材や仕掛品に分かりやすく表示する必要があります。使用期限や先入れ先出しを遵守しましょう。

食品の加熱温度や保管温度を正しく測り、記録する



食品を加熱殺菌するには、食品全体が十分な加熱を受けている必要があります。加熱温度は、一般的には食品の中心部分を測ります。加熱後は、生き残った細菌が増えないように出来るだけ早く冷却しましょう。また、食品を保管している冷蔵庫・冷凍庫内の温度も定期管理します。尚、測定した温度は、記録表に記録しましょう。

>>>教育のポイント

目的を理解・納得させたくて指導する

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きません。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、一般的に食品事故等を起こした企業・組織に生じる責任やダメージについても説明が必要でしょう。指導者が実際に手本を示す等の工夫をしながら、「なぜ行う必要があるのか」「なぜダメなのか」「なぜ着用するのか」等、**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、どういった順で教えるのか、事前に計画を立てたくて教育しましょう。また、一度に多くを学び、すべてを覚えられない等の状況も考えられるため、継続的な教育が必要です。



～教育の記録を残しましょう～

HACCP 制度化を前提に、その基礎となる一般的衛生管理プログラムにおいて、食品取扱者の教育はその内容や履歴を記録し、技能習得度を確認することができるよう必要があります。実施した教育は、もれなく記録するようにしましょう。

お客さまの衛生教育をサポートします！

食品衛生の基礎教育に！

ニイタカ衛生教育システム<<採用時教育編>>

ニイタカ衛生教育システムは、インターネット上で食品衛生について学習できるシステムです。

＜特徴＞

- ひとりひとりのペースで学習できます
～集合教育、講師不要！従業員教育費のコストダウンに！
- 手洗いや個人衛生など、食品衛生のプロとして必要な心構え、知識を学べます
～最後のテスト結果を印刷して教育記録に！

リーダーや責任者向けの<<責任者資格教育編>>もあります

※本サービスは弊社製品をご購入のお客さま向けの無償サービスです。詳しくは弊社営業担当へお問い合わせください。