

衛生通信

1

食品衛生 7 Sについて

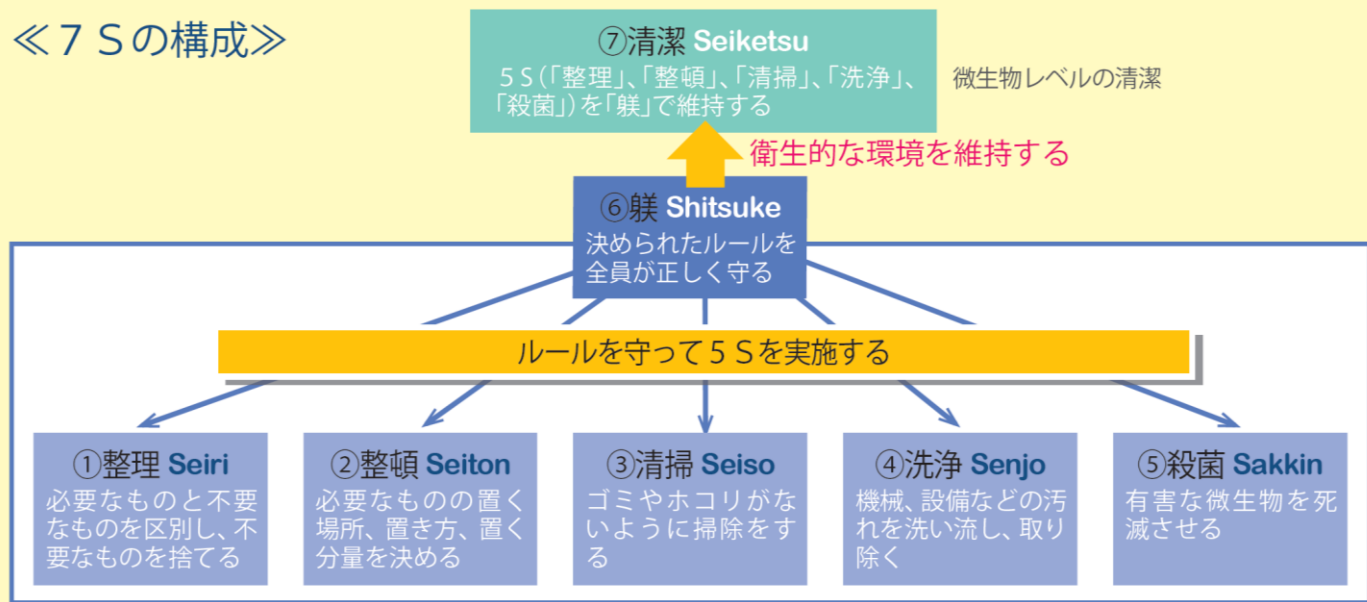
今回は「食品衛生7S」についてご紹介します。
年末から年始にかけての繁忙期が明けた後は、
改めて食品衛生 7 Sを実践し、
清潔な厨房を保ちましょう。



食品衛生7Sとは!?

お客さまに安全な食品を提供するために「**衛生的な施設**」を維持する活動です。
活動を構成する7項目の頭文字が「**S**」であることから「**7 S**」と呼びます。

《7 Sの構成》



7Sには順序があり、食中毒や異物混入などの食品事故を防止する活動として繋がっています。

- ①**整理**をせずに不要物で溢れた状態では
- ②**整頓**しても意味がありません。②整頓されていない環境では
- ③**清掃**を十分にできません。
- ④**清掃・洗浄**が不十分では
- ⑤**殺菌**の効果が発揮しづらくなり食中毒発生や異物混入が発生する可能性があります。
「整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌」は1回やって終わりというものではありません。
- ⑥**習慣づけ(躰)**て継続的に実施し
- ⑦**清潔**な状態を維持することが重要となります。



- 7Sのチェックポイント
- ☐ 厨房内には実際に必要なものだけを置いていませんか？
 - ☐ 段ボール箱での食材保管をしていませんか？
 - ☐ 私物を厨房内に乱雑に保管していませんか？
 - ☐ 定位置・定数管理は実施できていますか？
 - ☐ 保管場所には「名称・個数」等が表示されていますか？
 - ☐ 使用したものは決められた定位置に戻っていますか？
 - ☐ 清掃スケジュール表が用意されていますか？
 - ☐ 清掃・洗浄マニュアルは用意されていますか？
 - ☐ 見えない部分(冷蔵庫の裏・什器下・グリストラップなど)は清掃・洗浄ができていますか？
 - ☐ 定期的に作業者へマニュアルの訓練・教育を行っていますか？

まずは現状をチェック！

チェックが1つでもついたら食品衛生7Sを実践しましょう！

整理

必要なものと不要なものを分け、施設内に**必要なものだけを残します**。

不要なものを厨房で保管していると、作業効率が悪くなるだけでなく、死角が増えてネズミや衛生害虫に隠れ場所を与えることになります。不要なものは処分しましょう。
(特に段ボールの長期保管はネズミや衛生害虫の巣になりやすいので早めの処分を！)

迷ったときは「保留品」

さまざまな理由で即座に判断できないときは、「保留品」専用の入れ物を準備し、「この中にを入れてから 1 ヶ月以上使用しないものは処分する」などのルールを決めて運用しましょう。

整頓

「整理」の次に行う、定位置・定数管理です。何を、どこに、どれくらい置くかを決め、不要なものが持ち込まれたこと、必要なものがなくなったことがわかるようにすることで、異物混入事故などが起こりにくい環境にします。

「整頓」のポイント

今日入ったばかりの新入社員でも指示された物がどこにあるかすぐにわかる状況にすること。

～代表的な「整頓」の方法～



清掃・洗浄・殺菌

きちんとした清掃・洗浄・殺菌を実施するためには、「必要な人と時間を確保」「マニュアルや手順書作成」が必要です。

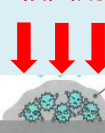
～マニュアルや手順書作成のポイント～

何を清掃するか（見えない・分解する箇所はないかなども含む）、清掃の頻度はどれくらいか（「毎日」「1週間に1回」「1か月に1回」など）を明確にすることで、誰が実施しても同じように衛生状態を維持できるようになります。清掃もれがないよう、清掃スケジュール表を作成し、実施可否・頻度を管理しましょう。

殺菌するタイミング

機械や器具に汚れがついていない状態で行いましょう！

殺菌剤



洗浄せずに殺菌しても効果なし！



躰

手順などが遵守された状態を習慣化するために、定期的に作業員へ教育や訓練を行いましょう。まずは責任者が手本となって行い、作業員に周知と徹底を図っていきましょう。



清潔

「清潔」とは、「整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌」が「躰(習慣)」で、食品衛生管理が維持されている状態になります。微生物レベルまで「清潔」な状態を目指し、お客様に安全・安心をお届けできるよう努めましょう。