

ポイントを抑えてしっかり教育！

## 従業員の食品衛生教育について

春の訪れとともに、新たな従業員を受け入れる機会が増えることと思います。

従業員の衛生知識が不十分であることによって、食中毒や異物混入などの食品事故を発生させてはなりません。

今回は、教育の対象とタイミング、ポイントについてご紹介します。

### 教育の対象とタイミング

#### 教育の対象

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。

新たな従業員は、新社会人や食品業界経験の有無など、各自の知識やスキル、経験は様々であることが想像されます。**安心・安全な食品は、全従業員の適切な行動によって提供することができる**ものです。

新人やベテラン、アルバイト従業員や一般社員・役職者などの**立場に関係なく、全員が「食品衛生のプロ」として従事しなければなりません**。ひとりひとりの行動がお客さまの健康や命に直結していることを理解させ、自社の衛生管理体制やルールを知って、適切に行動できるよう教育することが重要です。



#### タイミング

入社直後の教育はもちろんですが、**半年程度が過ぎた頃にフォローアップ研修を行うと効果的**です。

入社直後では完全に理解できていなかったことや、あやふやだったこと、忘れてしまっていたことなどをあらためて身につけることができます。

食品業界経験の豊富な場合も、前職の習慣やよくないクセなどが出るおそれがあり、自社の衛生管理体制を再確認する良い機会になります。

#### 《教育後の確認が重要です》

教えるだけでなく、教育した内容が現場で適切に実施されているかが重要です。定期的に教育の実施状況とあわせて、次のポイントを確認しましょう！

ルールは

守られていますか

守られていない場合は、**再教育**や**ルールの見直し**を行いましょ

有効ですか

守っていても適切な効果が得られていない場合は、**方法や手順、頻度などの見直し**を行いましょ



## 教育のポイント



### 目的を理解、納得できるように指導する

新人や業界未経験者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。

相手の知識、経験にあわせて実際に手本を示すなどの工夫をしながら、教育される側が

**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。



### 教育媒体を工夫し、教育内容の統一性を保つ

#### 動画やスライドの活用

視覚的でわかりやすく、多人数へ教育する場合も統一性を保つことができます。

これらの資料を社内で作成すると、各現場に沿った内容で教育することができます。また、若手社員などが作成、修正を行うことで復習の機会になります。



### 円滑なコミュニケーション環境をつくる

同じ年数従事していても、勤務時間帯の違いや就業時間数の違いによって経験の量や質は異なります。日常的に疑問に思ったことなどを気軽に**聞くことができる雰囲気づくり**が大切です。

あわせて社内掲示や印刷物配布などの方法も活用して、**情報共有を密に行うことを心がけましょう。**



ポイントを抑えた教育を行い、第一線で活躍できる人材を育てましょう！

食品衛生の基礎教育にご活用ください！

### 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。

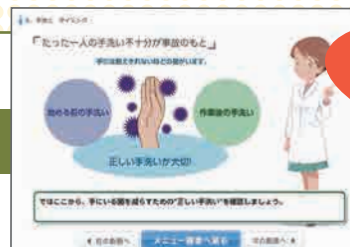
《特徴》

・ひとりひとりのペースで学習できます

☆集合教育、講師不要のため、**従業員教育費用コストダウン！**

・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や知識を学ぶことができます

☆テスト結果を印刷して**教育記録**に！



音声付アニメーションで楽しく学習！



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。

