

# 衛生通信

9

あなたが利用したくなるお店ですか？

## 「客席などの衛生管理」について

近年は、提供する食品だけでなく、客席など食品を提供する店舗・施設においても衛生的で、より良いサービスを求められる傾向にあります。

今回は客席などの衛生管理が与える影響と、衛生管理のポイントについてご紹介します。



## 客席などの衛生管理が与える影響

食品を提供する店舗・施設の衛生管理が与える影響として、次のことがあげられます。

- お客さまの健康** 不特定多数の人が触れる箇所を原因とする二次汚染のリスクがある
- 企業・組織の信用** 上記に発展しない場合でも、お客さまに不快感や不信感を与え、企業・組織の信用・信頼を失う恐れがある
- 売上の機会損失** 不快感や不信感を感じたお客さまは、今後の利用を控えることが考えられる  
また、口コミなどで良くない話題、情報が拡がる恐れがある

## 衛生管理のポイント

エリアごとに注意するポイントは次のとおりです。

### 入口・エントランスなど

お客さまが最初に目にする入口は、店舗・施設の「顔」です。食品を取り扱い、提供する店舗・施設は清潔な外観を保ち、お客さまに安心して利用いただけるようにしましょう。



### POINT

- ・ 入口周辺や道路 ゴミや汚れが溜まっていませんか  
(清掃のめやす：毎日1回)
- ・ のれん、看板 汚れや破損はありませんか  
(清掃のめやす：週に1回)
- ・ サンプルケース 外観、陳列物に汚れや破損はありませんか  
(清掃のめやす：月に1回)

中華料理

## 客席・テーブルなど

着席から退店されるまで、お客さまの目に触れる機会の多い場所です。  
お客さまが入れ替わるタイミングで、新たな汚れが付着していないかチェックしましょう。

### POINT

- ・ コップ  
汚れや欠け、破損はありませんか
- ・ 調味料入れ、箸など  
汚れが付着していませんか  
十分な量が入っていますか
- ・ テーブルやイス、メニュー  
汚れやベタつきは残っていませんか



## 照明・トイレなどの設備

空間の雰囲気に大きく影響する照明などの設備は、お客さまの心象を左右します。  
店舗・施設内を見渡し、清潔な状態を維持できているかチェックしましょう。

### POINT

- ・ 照明 埃や汚れが溜まっていませんか、照度は十分ですか  
(清掃のめやす：埃は毎日1回、拭き掃除は週に1回)
- ・ ドアノブ 不特定多数の人が触れる箇所はアルコール製剤で消毒しましょう  
(清掃のめやす：最低1日に1回)
- ・ 洗面台、髪の毛や水垢などの汚れが付着していませんか  
トイレ (清掃のめやす：最低1日に1回)
- ・ レジ周辺 従業員背面など周囲も含め、不要なものや汚れはありませんか  
(清掃のめやす：毎日1回)



### 《TOPICS》

不快な「ニオイ」は空気の汚れです

店舗・施設内の壁やテーブル・イスなどは、調理中に飛散したわずかな油や調味料で汚れています。汚れを放置するとやがて酸化して悪臭の原因となります。不快な「ニオイ」は空気の汚れです。「美味しい料理」や「楽しい時間」を損ねることがないように、日々の汚れはすみやかに除去しましょう。

### 清潔で衛生的な環境を維持するために…

- ・ 日常的には清掃しにくい箇所も、清掃スケジュールを立てて定期的に清掃しましょう
- ・ 清掃が困難な箇所は、清潔な環境を維持できるように工夫しましょう

業種、施設などによって環境や設備は異なります。  
自分自身が利用者になったつもりでチェックしてみましょう。