



トピックス

No215 1月号

(株) エンバイロサービス
<http://enviro-svc.co.jp>

従業員教育について

2026年最初のトピックスは食品企業における従業員教育です。従業員教育は、食の安全・安心を確保し、食中毒などの事故を防ぎ、企業コンプライアンス(食品衛生法など)を遵守するために不可欠であり、従業員の衛生意識・知識向上、ルールの理解などを徹底することでヒューマンエラーによる食品事故を未然に防ぐ上で極めて重要です。

■従業員教育実践のポイント その1 ～次月号に続く～

要点



1. 従業員の「意識」を高めるアプローチ

衛生管理の重要性を理解させる

なぜ、このルール(HACCP制度、マニュアルなど)が必要なのか？

食品事故が起きた際の影響(健康被害、企業の存続危機など)を

具体的に説明し、従業員一人ひとりが「食の安全を守る責任」を自覚できるよう促す



「その理由」から教え、意識改革を促す

単にマニュアルや手順を指示するだけでなく、なぜその作業が必要なのか？

なぜその手順なのか？具体的にその理由を説明する

「自分事」として捉えさせる

一方的な講義ではなく、実際の作業現場での事例など、身近な問題として意識させる

要点



2. 実践的で具体的な教育方法

動画の活用

文章や口頭より、
視覚的だと伝わり
やすい



実演とフィードバック

管理者が正しい手順を実演し、
従業員に実際にやってもらう
その場で具体的にフィード
バックすることが有効

従業員のレベルに合った教育

国籍や勤務歴に応じた教材で、
OJT(実技)、OFF-JT(座学)を
交え、5Sや作業手順の徹底、
食中毒防止の正しい知識などを
教育

具体的な情報の共有

過去の自社や他社の
ヒヤリハット事例、
食品事故の具体的な事例を
共有し、リスクを身近な
ものとして認識させる

「見える化」掲示物などの活用

正しい手洗いの手順や服装の基準などを、作業場や更衣室など目立つ場所に常時掲示。また、逸脱が直ぐに分かる視覚的管理(工具の配置、作業状況)など、常に意識できる環境をつくる



事例

新入社員、未経験者 (基礎編)	基本的な衛生管理(手洗い、身嗜み)、5S、 食中毒菌の基礎知識、正しい作業手順等
経験者、中堅社員 (応用編)	HACCPの基本(重要管理点、記録の重要性等)、 リスク認識、ヒヤリハット事例共有、問題解決能力向上等
管理者、リーダー (実践、指導編)	衛生管理計画の策定・運用、監査のポイント、 従業員への指導・動機づけ、衛生法等

要点

3. ルールを明確にし、徹底させる

マニュアルの整備と周知

従業員が常に確認できるよう、正し手順や基準を明記したリストやマニュアルを作成し、目に見える場所に掲示する

ルールの徹底とコンプライアンス

ルールを守る習慣を全員に身につけさせることが重要。従業員がルールを守らないとコンプライアンス違反となります

要点

4. 繼続的な運用とフィードバック及び改善

定期的な教育の実施

一度きりで終わらず、定期的に繰り返し教育を行うことで、知識の定着とマンネリ化防止を図る



フィードバック体制の確立

現場からの改善提案を積極的に受け入れ、全社一体となって衛生管理レベルの向上を目指す



マニュアル・手順書の定期的な見直し改善

実際の現場の状況に合わせて、マニュアルや作業手順書を定期的に見直し、最新の状態に更新する。記録した衛生管理実施状況を評価し改善することも必要

マニュアル・手順書にないイレギュラーが発生した時の対応

イレギュラーな事態が発生した場合、従業員が勝手に判断しないように、「従業員の判断基準」を明確にする。迅速な「報告・連絡体制」を構築し、この体制に基づいた実践的な教育訓練も必要



■ヒューマンエラーの要因と対策

エラーの要因

思い込み
や偏見

マニュアル
の不備

知識・
経験不足

作業手順
省略

複雑な
システム

情報
不足

疲労等による
注意力低下

不適切な
環境

ミスは「原因」ではなく「結果」と捉え、システム全体を定期的に見直すことが重要です

エンバイロサービス
では各種セミナーを
承っています。
詳しくは担当者にお
問合せ下さい



お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL : 011-242-8288