



新人さん向けの食品衛生の基礎教育

春は新入社員・アルバイト従業員が会社に入社する季節です。今月号は、食品事業者における食品衛生新人教育についてスポットを当てました。新人教育は即戦力化と早期離職を防ぎ、自分で考えて仕事に取り組むスキルをもった人材を育てるために行います。安全な食品を提供するために、食品衛生について具体的に理解させることが重要です。

食品にまつわる事故とは？

- ①食中毒
- ②食物アレルギー
- ③異物混入



新人でも食品の提供をする限りお客様の命を預かっています！

教育が不十分⇒様々な食品事故が発生する恐れがあります

感染症拡大

体調不良にもかかわらず出勤。責任者に報告なく作業を行い、後日ノロウイルスが判明。スタッフに次々感染させ人員不足に陥った

食中毒

焼き鳥の加熱不足によりカンピロバクター食中毒発生

アレルギー

そばアレルギーのお客様がうどんを注文時に、アレルギーである旨を伝えていたにもかかわらず、そばとうどんを同じ釜で調理し、アレルギー症状を発症

異物混入

破損したザルを使用し料理に金属片が混入。喫食したお客様からクレーム

サービス

低温調理している肉が赤いとクレームがあっが、料理の内容を把握しておらず、また確認も怠りお客様が怒って帰ってしまった

これらを予防するため従業員教育を実施



新人教育で教えるポイント

正しく理解し作業
ができているか、
現場で確認、声掛
けすることも大切

1.衛生管理の基本「手洗い」

手洗いは、衛生管理の基本で重要。食品を取り扱う際に求められる理由や目的、具体的な手洗いの方法を教えます



なぜ、手洗いをする必要があるのか、を理解してもらい、適切な時に適切な方法で手洗いができるよう説明

2.衛生管理の基本「5S」

食品を製造する現場を衛生的な環境に保つための基本「整理・整頓・清掃・清潔・躰（習慣）」の目的・重要性を教えます



微生物汚染、化学物質汚染、異物混入などが防げる環境づくりを具体的に説明

3.個人衛生 身だしなみ・体調管理の重要性を教えます



手洗いや帽子・マスク・手袋の着用と工場内持ち込み禁止物などのルールと手順の意味合いを伝えることが重要

4.食中毒の基礎知識

食中毒を起こす細菌・ウイルスの知識や予防対策（食中毒予防の三原則）などを教えます



「つけない」の重要性と二次汚染・予防対策を具体的に説明

5.HACCP

HACCPとは何か？義務化されたHACCPに沿った衛生管理の仕組みなどの知識を教えます



食品の危害要因について理解させ、危害分析ができる知識をつけさせる

6.食物アレルギー

食物アレルギーについての知識や予防対策などについて教えます



**従業員が「少しくらいいいや」と判断したらアウト
コンタミレベルで症状が出るので徹底した
ルール厳守の必要性を理解させる**



エンバイロサービスは新人向けの講習会を行っています。
お気軽にお問合せください。

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