

食品事業者における 新人教育の重要性

食品事業者での教育では、仕事の内容や方法などについてはもとより、安全な食品を提供するための**食品衛生教育**が重要となります。



なぜ、食品衛生教育が重要か



生命を衛るため

- 食中毒事故を起こさないため（お客様を衛る）
- 食品衛生に関する法律やシステムで、義務付けられているため
- お客様からの信頼を維持するため



食中毒事故が起きると

- 営業停止（最悪の場合：事業の清算）
- 悪い評判（ブランド失墜）
- 賠償責任・費用
- 刑事責任・罰金
- 食材の廃棄・厨房の消毒など



食品衛生法

- 清潔衛生の原則
- 不衛生食品等の販売等の禁止
- HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化

いつ、行うか

- 新入社員：
入社時、以降は定期的に繰り返し実施
- パート・アルバイト：
採用時、以降は定期的に繰り返し実施

だれが行うか

- 衛生（安全）責任者
- 衛生（安全）管理者
- 店舗ごとに定められた教育担当者
- 業務に精通した者

教育を適切に行うための確認ポイントは？



- 新人への初期教育訓練計画があり、適切に行われているか
- 継続的な教育訓練計画があり、繰り返し行われているか
- トレーナーとなれる人員が十分確保されているか
- トレーナーを育成するプログラムがあるか
- 責任者はトレーナーが適切に教育訓練を行っているか確認しているか
- 教育訓練実施記録を残し、保管しているか
- 計画の見直し

どのように行うか（実施ポイント）

1

教育計画を立てる

- 採用時、スケジュール化していますか

2

教育訓練の準備をする

- 教えるべき内容について、明文化したマニュアルがありますか
- 該当者への教育訓練計画はありますか
- いつ、どのような教育訓練を受けたかわかるようになっていますか
- トレーナーの知識や力量は十分に備わっていますか

3

一緒にやってみる

- トレーナーは正しい手順を受講者に示す
- トレーナーは受講者の知識を確認するための様々な質問を行い、理解度とあわせて確認する

4

1人でやらせてみる

- 教えられたことを理解したことが分かるように、実際にやってもらう

5

評価する

- トレーナーは作業を観察し、良かった点、悪かった点を明確に伝える
- 特に良かった点を伝えることで、自信をもって作業ができるようになる

6

繰り返し教える

- トレーナーは、教えた内容を日ごろの業務として行っているかを日常的に繰り返し確認する
- ルールを守っていないスタッフには繰り返し教育訓練し、なぜルールに従うことが重要か、理由を明確にして実行させる
- どうしてもルールに従わないスタッフがいる場合は、その理由を確認し、根本的な原因を見極める（やる気のほかに、機器の故障や道具の不足などでできない など）



食品衛生管理マニュアルに含むべき内容

- 適切な手洗いの方法・頻度・タイミング
- 健康な状態の定義と健康状態の確認方法
- 作業服や履物など身だしなみのルール
- 調理施設への入出方法
- 施設、設備および器具の衛生管理（清掃・洗浄・殺菌）方法

- 廃棄物の保管および廃棄方法
- 食品の衛生的な取り扱い方法（交差・二次汚染防止）
- 異物混入防止対策
- 不完全なメニューや原材料の廃棄や返品方法
- 施設内において嘔吐した場合の対応方法（従業員・お客様）

【参考文献】

多店舗展開する外食事業者のための衛生管理 計画作成の手引き ～HACCPの考え方を取り入れて～（一般社団法人日本フードサービス協会）

お問い合わせは弊社担当営業へ

シーバイエスでは衛生のお困りごとについて専門部署がご対応させていただきます

衛生トータルサポートと
衛生管理システム構築 ⇒



HACCP制度化対応の
効率化・見える化システム ⇒



シーバイエス株式会社

●本社/〒231-0023 横浜市中区山下町22番地(山下町SSKビル)
お客様ご相談窓口 TEL.045-640-2280 FAX.045-640-2216