

Vol.
22

Cleanpedia

クリーンペディア



新人さん、いらっしゃい

食の現場に必要な基礎知識



新年度までにもう一度確認 食品衛生 基本のポイント



春は多くの店舗や施設で新人を迎えます。

衛生管理を正しく行うことは、食中毒などのトラブルを防止するだけでなく、安心して働ける環境を提供することに繋がります。

衛生管理の基本をおさらいしていきましょう。



従業員の健康管理

作業者の手指を介した感染により、発生した食中毒の事例はこれまで数多く報告されています。健康管理をしっかりと行い、作業者からの食品や施設への汚染を防止しましょう。



従業員に実施してもらおうことを伝える時は、「なぜそれを行わなければならないのか」を明確にすることが大切です。また、万が一のことが起きた時にどうするか対策を事前に決めておくことで素早く正しい行動をとることができます。

定期的に検便を実施する

なぜ? ノロウイルスなど食中毒の原因となる病原体を保有していないか調べるため

対策 陽性となった場合⇒直接食品に触れない業務への配置変更をする



健康チェックを行う

嘔吐・下痢・発熱などの症状はないか、手指に傷はないか

なぜ? 病原菌やウイルスが原因である場合、感染を広めないようにするため
血液やかさぶたが異物として混入することを防止するため

対策 食品の取り扱い業務を行わず、速やかに医療機関を受診する
絆創膏を貼りゴム手袋をはめる





Recommend

30秒で泡の色が変わる『きれいなサイン』
誰でもきちんと手洗いができる
手指用洗浄剤

(2022年リニューアル)

セーフメイトFR

医薬部外品



手指の殺菌・洗浄が同時に行える
手指用殺菌洗浄剤

セーフメイトノロCS

医薬部外品



除菌・除ウイルス・抗ウイルス効果
アルコール製剤

セーフメイトウィロックVG

食品添加物



※製品についての詳細は
営業員までお尋ね下さい。



身だしなみ

毛髪や爪などの異物や、ポケットから落ちた私物が
調理中の食材に紛れてしまう恐れがあるため、身だしなみを
整えることは大切です。

- ✓ 帽子から毛髪は、はみだしていませんか
- ✓ 爪は短く切っていますか、
マニキュアは塗っていませんか
- ✓ ポケットに私物を持ち込んでいませんか



手洗い

食品衛生の基本「手洗い」は、正しく行うことはもちろん
いつ洗うかタイミングも大切です。

👉 ずっと忘れがちな手洗いのタイミング



ゴム手袋をつける前	扱う食材を変える時	作業工程を変える時



どのように教えればいいのか？

お互いに健康状態や身だしなみを確認できるような

チェックリストの利用や、

全員が同じ方法で作業できるよう、わかりやすい**マニュアル**
の掲示などが実用的です。

マニュアルには日本語に不慣れな外国人従業員でも正しい手順で
作業できるよう**イラストを交える・母国語に翻訳する**といった
工夫もしてみましょう。

手洗い方法についての外国語マニュアル（一例）です。
他の言語については営業員へお尋ね下さい。



出典・参考：一般社団法人東京都食品衛生協会「食品衛生あれこれ」

ADEKA クリーンエイド株式会社

本社 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-5-12 NMF駿河台ビル ☎03(3816)1275
 札幌営業所 〒060-0061 札幌市中央区南1条西10-4-143 第二タイムビル ☎011(222)2104
 仙台営業所 〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-5 仙台青葉通ビル ☎022(223)1815
 名古屋営業所 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-20-12 ヨンゴビル ☎052(582)3855
 大阪営業所 〒550-0004 大阪市西区靱本町1-20-13 なにわ筋ビル ☎06(6225)2220
 福岡営業所 〒812-0041 福岡市博多区吉塚4-11-15 サンビューK・Yビル ☎092(627)4800

ADEKA クリーンエイドのホームページ <https://www.acajp.com>

●商品の仕様は、予告なく変更される事がありますのでご了承下さい。