

## 食品取扱者の基本 — 大切な衛生教育 —



4月から一緒に働く仲間が増えたの。何から教えたらいかがしら？



新しい仲間が増えて、これから楽しみじゃの～。仕事を教えることも大事じゃが、まずは食品取扱者としての意識付けを行ってほしいんじゃ。

なるほど…つまりは衛生教育が必要ってことね！



押さえて  
おきたい！

今回の  
ポイント

- ☒ 安全な食品を提供するために、食品衛生上必要な事項に関する「衛生教育」が重要
- ☒ まずは衛生管理の基本となる正しい手洗いを身に付ける



## ▶ なぜ衛生教育が必要？

食品安全は関係者全員が一丸となって努力し達成されるものであり、現場で働く従業員一人のミスやエラーによって食中毒発生の可能性に繋がるため、食品取扱者として正しい知識を身に付ける必要があります。

また食品事業者が守るべき「食品衛生法」では、**衛生に関する知識・技術の習得は食品事業者の責務であると**規定されています。その他、厚生労働省より発出されている「大量調理施設衛生管理マニュアル」の中でも衛生教育を実施することが規定されており、食品の安全を確保するために衛生教育は重要となります。



## ▶ 教育訓練のポイント

全員が決められたルールを確実に実行できるように、年間を通した教育訓練計画を立て、時期や従業員のレベルに合った教育を実施しましょう。

また、教育は必ずしも座学の集合教育のみを指すものではありません。朝礼やその他の時間も活用し、時には外部から提供されている教育システム等も取り入れることで、無理なく効果的に実施することができます。

## ① 計画・準備

- 「いつ」「どこで」「誰が」「誰に」「どんな内容を」「どのツール(マニュアル)を使って」実施するのか明確にする
- 教育訓練を行う人の知識や力量を確保する
- 必要に応じて、外部のセミナー等も活用する



## ② 実施

- 自由に回答できる質問を取り入れ対象者の理解度を確認しながら行う
- 手洗いチェッカー等のツールを活用し、体験を交えて理解を深めるようにする
- 教育記録を残す



## ④ 反復教育

- 同じ内容でも、再教育する
- 習慣化するまで、反復学習する



## ③ 評価

- ヒアリングやテスト、現場で実施している様子を観察し理解度を確認する
- その際良かった点・改善余地のある点を、対象者にフィードバックする



## ▶ 衛生教育の基本は手洗いから

「食品衛生は手洗いに始まって、手洗いに終わる、食中毒予防の原点は手洗い」と言われ、手洗いは衛生管理の基本です。給食現場では手を使う作業が多いため、手洗いを行わずに作業をすると、何らかの原因で手指に付着した食中毒菌・ウイルスなどの汚染を調理器具や食品に付着させてしまう可能性があります。

そのため新人教育では、食品取扱者に求められる**衛生的手洗い(手指に一時的に付着した細菌やウイルスを洗い落とすこと)**を**まず身に付けるよう**にしましょう。

衛生的手洗いの手順

1 洗って

流水と石けんでしっかり洗う  
2度手洗いは「洗って」を2回

2 ぶいて

ペーパータオルで水分除去

3 消毒

アルコール手指消毒剤をしっかりとすり込む

詳しい手順、マニュアルのダウンロードはこちら

※ダウンロードには会員登録(無料)が必要です。

## ▶ 手洗いが必要なタイミングは？

基本的な考え方として、手指が汚染を受けた場合や作業工程が変わるタイミング、取り扱う食材が変わるタイミングで手を洗います。下記を参考に、手洗いタイミングの習慣化を目指しましょう。

調理場に入る前

下処理後など  
原材料に触れた後

盛付作業・  
配膳作業前

その他

- 食品を取り扱う直前
- 後に加熱工程がない食品を扱う前(生のまま扱う食材も含む)
- トイレ使用後
- 廃棄物を処理した後 など

## Q きちんと手洗いができているか不安…

**A** 全員が正しい手洗いを実践できるように、手順やタイミングをマニュアル化しましょう。手洗い設備周辺にマニュアルを掲示することで、確認しながら手洗いを行うことができます。また教育では手洗いチェッカー等のツールを活用すると、汚れが残りやすいところを可視化され、より理解が深まります。



### 手洗いマニュアル



弊社でもご用意がございます。  
詳しくは担当営業までお問い合わせください。

### 手洗いチェッカーLED



専用ローションを汚れに見立てて塗り、手洗い後、特殊ライトの下に手をかざすと洗い残しが光ります。適切な手洗いが出来ているかをチェックでき、手洗い評価や研修に最適なツールです。

【参考文献】 ● 公益社団法人日本給食サービス協会、公益社団法人日本メディカル給食協会 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理要綱～委託給食事業者～ 令和2年7月初版  
● 厚生労働省 大量調理施設衛生管理マニュアル 平成29年6月16日



## 食品衛生管理のマネジメントシステム

HACCPに沿った衛生管理を正確に・効率的に行うために

医療・  
福祉施設の  
厨房向け

