

大切です、“従業員教育”！



食品等事業者の皆さまは、各施設にあった「衛生管理計画」を作成して、日々の衛生管理に取り組まれていると思います。

今回は、施設で働く人全員が計画を理解し、確実に実行するために大切な「従業員教育」に役立つ情報をご紹介します。

【従業員教育のポイント】

1. 実施 実施時期、方法、対象者、教育内容を決めて、効果的に実施しましょう。

実施時期、方法、対象者の例

- ・入社時、社員研修で、新入社員に
- ・計画に変更があった時、朝礼で、全従業員に
- ・取扱いに不備があった時、業務の中で、不備があった従業員に

教育内容の例

- ・衛生管理計画の周知
- ・実施方法の伝達（手順、記録など）
- ・食中毒対策
- ・異物混入対策
- ・アレルギー混入対策
- ・苦情や再発防止対策の共有



2. 効果の確認（検証） 教育内容が従業員に浸透しているか、定期的に確認しましょう。

確認方法の例

- ・一人でやってもらう
- ・実施方法について説明してもらう



手洗い
OK!



「衛生管理計画」が実行されずに起こった悲劇 ～ある弁当調理施設での食中毒～

＜衛生管理計画と実際の調理方法の比較＞

＜食中毒の概要＞

- ・発生 令和5年4月
- ・患者数 69名
- ・原因食品 「ジャガ芋のそぼろ煮」を含む弁当及び食事
- ・病因物質 ウエルシュ菌

実際の調理方法が衛生管理計画と異なっていたことが判明

衛生管理計画（抜粋）	実際の調理方法
前日調理など、調理完了から著しく時間が経ったものは提供しない。	全ての品目で前日調理を実施してしまった。
小分け、氷水などで速やかに冷やす。	厚みのあるバットで室温で放冷・バットを重ねて冷蔵保管してしまった。
調理終了時刻を記録し、2時間以内に喫食する。	配達まで3時間以上保管してしまった。

【従業員に関する問題点】

- ①衛生管理計画が従業員に周知されていなかった。
- ②従業員は、前日調理や長時間の室温放置が食中毒につながる危険な行為であると認識がなかった。



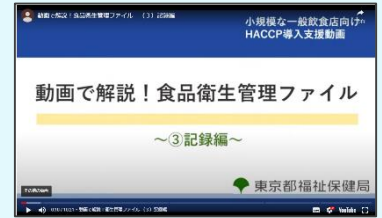
裏面で、従業員教育に活用できるツールをご紹介します！

<従業員教育に活用できるツールのご紹介>

実施方法の伝達

動画で解説！食品衛生管理ファイル 動画

- ・小規模一般飲食店向け「食品衛生管理ファイル」の使い方を解説した動画です。
- ・①一般衛生管理編 ②重要管理、実行編 ③記録編の3つのパートに分かれています。



いんしょくてんむ しょくひんえいせいかんり

飲食店向け食品衛生管理ガイドブック 冊子

さっし

たげんごたいおう

多言語対応

ふりがなあり



- ・お店での衛生管理の方法について、色々な言語で説明しています。
- ・日本語、英語、韓国語、中国語（簡体字、繁体字）版と日本語、英語、タガログ語、ベトナム語、ネパール語版があります。
- ・日本語は、文化庁の「在留支援のためのやさしい日本語ガイドライン」の考え方をとりいれています。

飲食店以外でも活用できます！

食中毒対策

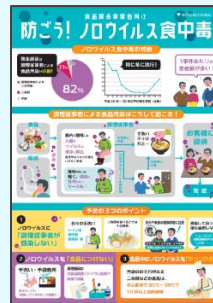
潜入！食中毒サミット 動画

字幕あり：日本語、英語、中国語、韓国語



- ・擬人化した菌やウイルスが、食中毒で人類攻略をすべく、首脳会談（サミット）を開催しているという内容です。
- ・サミットの過程でそれぞれの菌やウイルスの特徴と弱点をわかりやすく学ぶことができます。

防ごう！ノロウイルス食中毒 リーフレット



- ・ノロウイルス食中毒の特徴や具体的な対策について絵や写真を用いてわかりやすく解説しています。
- ・家庭向けの資料「家庭でできるノロウイルス対策」もあります。

ご家庭でも活用できます！

異物混入対策

ストップ！異物混入 動画

～混入防止のための4か条～



- ・実例をもとにしたケーススタディで、虫の混入、刃こぼれした包丁の破片の混入、髪の毛の混入といった事例から原因と対策を学ぶことができます。

アレルギー混入対策

食品の製造・加工業における食品アレルギー管理ガイドブック 冊子



- ・食品製造業等での食品取扱時、洗浄・清掃時、表示作成時等の対策を、理由や自主回収事例とともにわかりやすく解説しています。

活用したいツールがある方は、保健所窓口までお気軽にご相談ください。

インターネット上で確認したい方は 食品衛生の窓 「ツールの名前」 で検索！