

## 食堂の経営と衛生管理

年頭に当り衛生の原点に戻って考えてみましょう！！

明けましておめでとうございます。暮れのノロウイルス旋風に屈せず、無事新しい年を迎えることができました。これも関係者の皆様の努力の結果と感謝しております。本年もフードサービス事業部を上げて食中毒ゼロを目指していきますのでご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

年頭ですので食品衛生管理の原点に戻って、衛生管理と5Sの徹底について考えて見ます。

## 食堂の経営と衛生管理

衛生管理を徹底することは何かと手間や設備投資がかかって、営業成績の妨げになると考えられることがあります。しかしそうではなく、衛生管理を徹底すること、安全な食品を提供することこそが経営の安定向上を図ることになるのです。

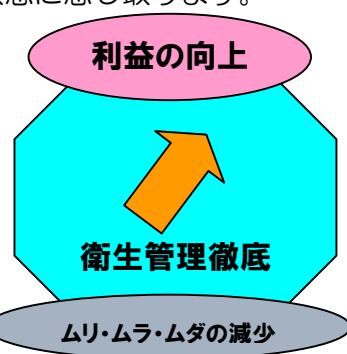
## 安全な食品を提供すること

食中毒の発生は、直ちにその情報が広がり、これまで築いてきた信頼やブランドイメージを一挙に低下させます。一般の飲食店では、どんなに繁盛していても、事故を起こせば一夜にしてお客様は来なくなります。チェーン店では事故を起こした店だけでなく、全店の信頼やイメージが低下してしまいます。



## 安全安心が売り上げの増加に

衛生的でお客様に安心感を与えるお店は、お客様の信頼を得ることができ、好印象を与え大きな集客効果となります。衛生管理を徹底することは、必然的に従業員の衛生意識も高まり、お店の雰囲気自体が衛生的になります。来店するお客様は、そのような姿勢や雰囲気を敏感に感じ取ります。衛生的な店は、料理そのものとともに、飲食店の大きな広告宣伝活動でもあるのです。



## 食堂経営の安定・増益に

飲食店の衛生管理、食品リサイクル、先入先出しの徹底、賞味期限の厳守等は、飲食店経営の「ムリ、ムラ、ムダ」を発見する。そして省エネルギーやコストの削減につながり結果的に利益を生み出します。その意味で、衛生管理の徹底の取組みは、経営管理と一体なものとなっています。

## 衛生管理の基本、5Sの実践＝整理・整頓・清掃・清潔・しつけの徹底

整理とは、「必要なモノと必要でないモノをはっきり分けて、 unnecessaryなモノは“捨てる”」こと  
整頓とは、「必要なモノを使いやすいように整理・分類明示し、必要な時に“取り出せる”」こと  
清掃とは、「常に掃除をし、きれいし、“見える”ようにする」と  
清潔とは、「いつ誰が見ても、誰が使っても、快適なようにきれいに保つ」こと  
しつけとは、「4Sの維持向上、職場のルールや規律を守る」ことです。

衛生管理の基本はこの5S（洗浄・殺菌を加えて7S）を食堂従事者全員が徹底していくことです。特に、責任者は常に5Sの感度を磨いておくか、感度の良い担当者を配置し、担当者の指示に従う体制を整えて5Sを遂行していくことです。