

## 5S（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）の徹底を！！

明けましておめでとうございます。一昨年に引き続き、昨年暮れはノロウイルスが大流行しました。年が明けても昨年の流れが続いており、各地でノロウイルス食中毒・感染症が多発しています。このように厳しい環境ではありますが、各施設とも事故無く新しい年をスタートさせ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。年頭ですので食品衛生管理の原点に戻って、食品衛生5S（7S）活動の徹底について考えてみます。（食品衛生新5S入門を参考にさせていただきました）

### 食品衛生5S（7S）活動とは

衛生管理は、整理・整頓・清掃・清潔・しつけが基本となっています。いずれも頭文字にSが付くことから食品衛生5S（ゴエス）と言われていています。5S活動は、もともと一般の製造業やサービス業などの職場環境維持改善に用いられていましたが、これを食品製造工場や調理場での衛生管理の方法として応用したものです。食品衛生では、洗浄・殺菌を加えて7Sと呼ぶ場合もあります。

### 食品衛生5Sの構成とその意味

#### 整理とは

「要るモノと要らないモノを区別、要らないモノを“処分する”」こと整理されていないと、不要なものや使用済みの調理器具が放置してあったり、異物混入の原因になったりし、作業効率が悪くなります。

#### 整頓とは

「決められた場所に“保管管理する”」こと、食材・器具等保管場所を決め、名札をつけ、必要な時にすぐに取り出せるようにする→定位置保管されていないとモノを捜したりする時間が増え、作業効率が落ちます。

#### 清掃（洗浄・殺菌）とは

「ゴミ・汚れ・異物は放置しない」こと、清掃は毎日の積み重ねです。整理・整頓（片付けができていないと）されていないと清掃が徹底できません。整理・整頓と清掃を一体的に実施してください。食品衛生の場合は、清掃に洗浄・殺菌が含まれますが、別に数えて7Sという場合もあります。

#### 清潔とは

「整理、整頓、清掃ができて、手洗い、調理器具・機械器具などの洗浄殺菌が徹底され、身だしなみを含め“きれいな状況”にする」こと、清潔が食品衛生5Sの目的となります。食品衛生の清潔とは、見た目だけでなく、洗浄・殺菌を徹底し、微生物（顕微鏡）レベルでの清潔が求められます。

#### しつけ（習慣化）とは

「当たり前前（今）のことが当たり前前（今）にできる」こと、整理・整頓・清掃・清潔ができ、職場のルールやマニュアル、規律が守れるようにします。従業員の皆様個々のレベルアップが求められます。

衛生管理の基本はこの5Sを食堂従事者全員が徹底していくことです。特に、責任者の方は、日頃から5S活動の徹底状況を管理し、安全・安心と温かいサービスの提供に努めていきましょう。

