

清潔な身なり服装・健康管理の徹底

今回は改めて、食品衛生の基本を確認します。安全な食事の提供をするために、またお客様に清潔なイメージを与えるには、清潔な身なりと服装、そして健康管理の徹底が必要です。

なぜ？清潔な身なりと服装が大切か？

【安全・安心の具体的な証明と異物や有害微生物を調理場に持ち込まないため】

年々食品の安全と安心についてお客様の関心（不安）は高まっています。従業員の皆さんが清潔な身なりや服装をすることによって、提供する食事は、安全・安心であることを具体的（視覚的）に証明できます。また、髪の毛等異物混入の原因物質や有害微生物を作業場にもち込まないようにするためです。調理場に入る際やトイレなど汚染されている可能性のある場所に行くときは、必ず着替えや靴の履き替えをしましょう。

◆清潔な身なり・服装とは：①白衣、ユニホームは汚れのない清潔なものを着用する。②髪の毛は束ね、髪がはみ出さないよう帽子や三角巾を正しく着用する。③作業場専用の清潔な履物を使用する。調理作業時のサンダルは危険なので専用のコックシューズか長靴を着用する。④爪は短く、時計、指輪、マニキュアはしない。⑤イヤリング、ネックレス等の装身具は外す。ヒゲは剃っている。⑥盛り付け時には必ずマスクを着用する。

なぜ？健康管理をするのか？

【腸管出血性大腸菌 O157 やサルモネラなどの食中毒菌やノロウイルスなどを持ち込まないようにするため】

少し下痢気味の人や食中毒症状があって治りかけの人は食中毒菌やノロウイルスなどの有害微生物をたくさん排出します。吐き気や嘔吐などの症状がある人は、ノロウイルスを吐き出す恐れがあります。調理場や作業場に入る前にチェックし、症状がある場合は入らないようにします。また、手指の荒れや化膿傷にも細菌やウイルスが付着していますので、直接食品に触れないようにします。改正された大量調理施設衛生管理マニュアルでは、調理従事者等は、衛生的な生活環境を確保し、生食をつつしみ、手洗いを徹底し、健康な状態を保つように努めることとされました。

個人衛生管理点検表の活用

個人衛生管理点検表は適切に活用されていますか。①点検表には各人が、毎日作業開始前に記入し、②点検者が内容について本人と確認します。③異常があった場合は施設責任者に報告し、責任者は作業に従事させない、衛生手袋を着用させる等の適切な処置をします。