

調理場で事故を起こさないために「基本動作の徹底を！！」

提供前の調理作業中に厨房機器から引火して、警報装置が作動しお客様に避難命令が出されるという事故がありました。原因は回転釜で揚げ物作業を行うという厨房機器の不正使用と、加熱調理中に現場から離れるという、作業の基本動作からの逸脱でした。

厨房内では、調理機器の取扱い説明書に基づく正しい使用方法と、調理作業における基本動作を徹底することが求められます。

基本の1 厨房機器の取扱い説明書の確認と適切な取扱いの理解

施設責任者は、厨房機器の取扱い説明書が手元にあることを確認し、ない場合は機器の製造元に問い合わせし、取り寄せるようにします。取扱い説明書は、施設責任者等が熟読し、担当している従業員に説明します。説明書をファイルして置いてあるのを見かけますが、置いておくだけでは従業員の皆さんは理解できません。読み上げるなどして、全員が理解できるようにします。

温度の確認



基本の2 加熱調理時は火をつけたまま、その機器から離れない

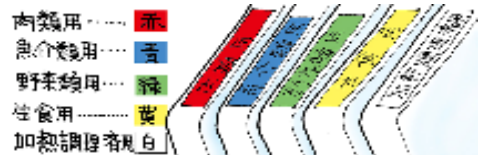
調理場での火災事故は、忙しさのあまりか、火をつけたままその場を離れるときに発生しています。回転釜及びフライヤーの取扱い説明書には、当然ながら調理時は離れないよう明記してあります。炒め物や揚げ物作業を始める時は、食材等事前準備を万全にしてから行うようにし、食材が不足してその場を離れるような場合は、火を止めてから行動します。

材料の準備



基本の3 作業の基本動作の習慣づけ(しつけ)の徹底

従業員が基本動作を身につけるためには、習慣づけすることが重要です。事故が起きたときや、注意・指摘を受けた時のみに実施するだけでは、事故が再発する恐れがあります。施設責任者はしつけを徹底し、基本的な作業動作が習慣づけられるようにする必要があります。



基本の4 危機意識の希薄化、マンネリ化を防止する

「災害は忘れた頃にやってくる」ではありませんが、事故が起きたときは一時期緊張しますが、時間とともに、危機意識が薄れてしまいます。作業もマンネリ化して、忙しいことなどを理由にして、少しずつ基本からずれてきます。施設責任者は、常に、ミーティングなどで注意喚起して、基本動作を徹底し、安全で・安心、そして美味しい食事を提供することが求められます。

