

食品衛生の基本は清潔な身ない服装から

食中毒や異物混入などの食品事故を防止するには、従来の「付けない」「増やさない」「殺してしまう」の3原則に加えて「有害微生物や異物になるものを持ち込まない」の4原則を徹底することとされています。また、忙しい調理場の中では転倒事故や火傷などを防ぐために、調理作業に適した服装が求められます。

清潔な履物を、調理中は動きやすい「コックシューズ」の着用を！！

調理場で長靴を履いて作業しているところがありますが、長靴を履いているところでは、どうしても床をぬらしがちです。調理終了後の清掃作業では長靴が必要となりますが、調理作業中はコックシューズを着用してください。床がぬれにくいところやホールに出る際の履き替えが楽ということで、サンダルで作業している施設がありますが、重いものを持つ時の足場が不安定になることや、少しでも床がぬれていると、水ともに汚れを跳ね上げ、周り食器具や食品を汚染するので、調理場でのサンダルばきは不適です。

髪の毛は帽子や三角巾の中へ

異物混入のトラブルの原因としてもっとも多いのは、料理に髪の毛が入っていたというものです。

詳しく調べれば、お客様のものであったということもありますが、調理従事者やカウンターで提供する従事者の髪の毛が出ていると、真っ先に疑われます。

髪の毛は必ず帽子や三角巾で覆ってください。調理終了後の後片付けや洗浄作業中に帽子脱いでいるところがありますが、調理場に髪の毛を落とさないようにする必要がありますので、調理終了後であっても調理場に入る際は必ず髪の毛を覆ってください。最初に調理場に入る時はローラーがけも有効です。



白衣・前掛けは洗濯した清潔なものを着用

作業量によっては1日で白衣や前掛け・エプロン等は汚れてしまいます。毎日汚れない清潔な着衣で作業してください。

提供時・盛り付け時はマスクの着用を

インフルエンザ対策でマスクの着用が徹底されましたが、食品衛生上も重要ですので、盛り付け時、提供時は必ずマスクを着用してください。



清潔な身ない服装が整ったら、手洗いを徹底して、作業開始です。