

食品衛生ここがポイント

No.1 従事者の衛生教育

自主管理を行うためには、先ずはしっかりとした計画を立てることが必要です。しかし、従事者に計画が徹底されていない、或いは従事者に意欲がなければ、自主管理の成功は望めません。

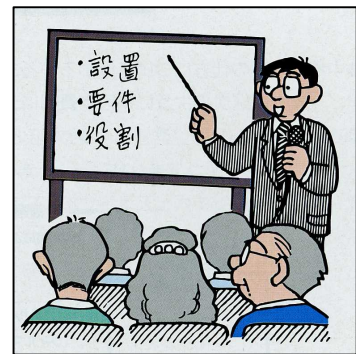
従事者一人一人が、衛生管理の個々の事項について、なぜ・どのようにといった、その管理の目的と具体的方法を十分に理解した上で実施することが重要です。ただ、上司から言われたからなんとなくやっている、というのでは、効果的な衛生管理は望めません。

例えば、納品された野菜の箱はそのまま作業場内へ持ち込まないといった管理も、

- ① 外界からの有害細菌の汚染を防ぐ、
- ② 箱の中にはゴキブリなど衛生害虫の卵が産み付けられているときがあり、作業場内で放置しておくとう害虫の発生原因になる、

といった管理の目的が明確に示され、理解できれば、確実に実行できるはずです。

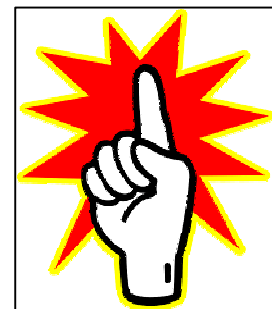
従事者に対する衛生教育が行き届かないために失敗した例は枚挙に暇がありません。衛生教育は、自主管理をすすめる上で最も重要な要素と言っているでしょう。



ここがポイント

従事者も日々の作業に追われています。貴重な時間を長時間費やしても、それだけでは効果的な衛生教育はできません。ポイントを絞って、短時間に伝えることが重要です。

- 毎週何曜日と何曜日に実施するといった、実施日を定期的に決める。



- 時間は、昼休みの 15 分間とするなど、従事者に負担のないようにする。
- 今週は手洗いについて、といったような、一つのテーマを繰り返し実施することで、より深い理解が得られる。
- 従事者一人一人に、衛生管理についてスピーチさせる。(自分は、手洗いについてこういった点について気をつけている、といった内容を他の従事者の前でスピーチさせる)
- 保健所で実施された衛生講習会の内容は、一度に伝達しないで、少しずつ、短時間でポイントを伝達する。
- 衛生管理に前向きに取り組む従事者は、人事考課において積極的に評価する。