

# 衛生管理

基礎知識・基本姿勢

# 基本ポリシー

- Q=Quality ( 品質が良いこと )  
クオリティー
- S=Service ( 行き届いたサービスの提供 )  
サービス
- C=Cleanliness ( 清潔で、手入れの行き届いた環境 )  
クリーンネス

# クリンリネス 3原則

- KEEP ORDERLY ( 常に整理された状態 )

能率良く業務を遂行するため、お客様に満足いただけるサービスを提供するため、お客様に気持ちよくお店をご利用いただくために、常に整理された状態にしておきます。

- KEEP DRY ( 常に乾いた状態 )

水や洗剤の使用後は、必ず乾いた状態になるまで拭き取るようにして下さい。ダスター類も固く絞って使用して下さい。

- KEEP SHINY ( 常にピカピカに磨かれた状態 )

清潔だけでなく、「美しい」「きれい」と感じていただくために、常にピカピカに磨かれた状態にしておくことです。汚れを残すことなく、いつも磨き上げられた状態。

## ●店舗で行う「衛生管理」のあるべき姿とは？

- ①飲食店は、お客様に「安全・安心」を提供する義務がある！スタッフ全員が「**共通の危機感**」を持っている
- ②いつも、正しく、全員が実践出来ています！
- ③店舗内使用スタッフ全員が「**衛生管理の正しい知識・手法**」を理解している器具（包丁、まな板、箸、ハサミ、ダスター）スタッフ全員が用途にあわせた「**器具の使い分けを**」している

## ●食中毒のおそろしさ

- 食中毒とは、ただお腹を壊すだけではない・・・。
- 最悪の場合、

死
---

 にいたる。
- ※平成30年 食中毒患者数 17,282人、  
( 死亡者数 ) 3人

最も、恐ろしいことは・・・

無     **関**心    、無     **責**任    、不     **誠**実    

「うちの店、私には関係ない！！」

# ●食中毒事故の発生要因とは？

- 食中毒の発症原因の約90%は
- **細菌やウイルス** による細菌性食中毒です！
  
- バクテリア繁殖の3大要素とは？  
( **温度** ) ( **水分** ) ( **栄養分** )

## ●食中毒事故の影響

- 個店として

被害者の方への、慰謝料の支払い や 治療費の支払い  
店舗は、営業停止 あるいは 閉店・廃業

- チェーンとして

マスコミ報道により、ブランドの信頼崩壊

全店での、来客数減少！！ 売上高減少！！

長期的には、ブランド全体の経営不安につながる！！

## ● 実際のシュミレーション

- 事故店舗                    :   売上高   60%   減少
- チェーン全体               :   売上高   20%   減少

# ●飲食店における食中毒発生原因

## 交差汚染

“たまたま” 肉とサラダの不用意な取り扱いを行ってしまいました。

## 洗浄不良

“たまたま” 汚れの持ち越し、目の届かない部分に菌が付着していた。

## 加熱不足

“たまたま” 加熱すべき食材を火を止めてから慌ててていれる。

## 番外編

“たまたま” 調理員が一名休んでいた。

## ●交差汚染とは . . .

一般的に清潔な食品が他の汚染された食品や手、調理器具に触れることによって2次的に起こる汚染。

## ● 交差汚染を防ぐためのポイント

- 違う食材を扱うときは必ず手を洗う。
- 使用器具は使用毎に交換するか洗浄・殺菌（除菌）する。
- 食器や食品などお客様の口が直接触れる部分には手を触れない。
- 個人衛生の厳守。

## ●入店ルール

- 手洗い
- 身だしなみのチェック（爪、髪の毛等）
- 手指のケガをしていたら、食材に直接触れない（ファイブフィットの着用）

## ●店舗における衛生管理の3原則

①,菌をつけない！

②,菌をふやさない！

③,菌をやっつける！

# ●店舗における衛生管理の3原則

- ①つけない為に

- ( **手洗い** ) の徹底

洗いにくい 5つのポイント・・・

- ( **交差汚染** ) 防止の徹底

# ●店舗における衛生管理の3原則

- ②ふやさない為に

- ( 流水解凍・常温解凍 ) の禁止  
例外として、( 魚介類 ) は流水解凍

- ( 温度管理 ) の徹底

冷凍庫 ( 4 ) °C 以下、冷凍庫  
( -18 ) °C 以下

- ( 食材保管・管理 ) の徹底

## ●店舗における衛生管理の3原則

- ③やっつける為に

- ( 加熱 ) 殺菌

- ( 85 ) °C以上で、( 1 ) 分間加熱する！

- ( 薬剤 (アルコール) ) 殺菌必ず汚れを落とし、水気をとってから行うこと！！

必ず汚れを落とし、水気をとってから行うこと！！

# ダスターの色分け

- キッチン

- 白  = まな板・包丁

- ピンク  = 生肉、生魚

- 緑  = 作業台、冷蔵・冷凍庫

- ホール

- 青  = テーブル、メニューetc..

- ドリンク場

- 白  = グラスの口元

- 緑  = 作業台、冷蔵・冷凍庫

# 手洗い

- 洗うポイント

- ①手のひら、②手の甲、③指の間、  
④親指の付根⑤指先、⑥爪、⑦手首・肘

- 洗うタイミング

シフトイン前、休憩後、トイレの後etc..