

食品に関するリスクコミュニケーション

食中毒予防対策

札幌国際観光株式会社

経営管理部 食品検査室 柴田 和春

本日の内容

- 会社の紹介
- 食中毒予防のための自主衛生管理について
- 従業員教育について
- 札幌市食品衛生管理認定制度の取り組みについて

会社の紹介

《札幌国際観光株式会社》

札幌ロイヤルホテルチェーン

- 札幌ロイヤルホテル
- センチュリーロイヤルホテル
- 北の味 かにつこ



食中毒予防のための自主衛生管理

- 原材料等食品の細菌検査
- 拭き取り検査及び目視による衛生点検
- 食品安全委員会を組織

■原材料等食品の細菌検査

食品の危害要因の把握

- **安全な原材料の使用**
- **調理工程の危害分析**



自社に食品検査室を設置

拭き取り検査及び目視による衛生点検

一般的衛生管理(衛生水準)のレベルアップ

- **調理従事者の手指や器具類の拭き取り検査**
- **施設・設備の衛生状態や食品の取扱いなどの目視点検**

■ 食品安全委員会の組織

食品衛生が的確に推進できる体制

- **食品衛生管理対策の方針や
取組み等の策定**
- **食品リスクの把握と使用自粛**

従業員の個人衛生と教育

従業員の健康状態の把握

毎日、始業前に従業員の健康状態等を確認し記録する。

- ・下痢・発熱はないか？
- ・手荒れや傷はないか？
- ・清潔な服装と着帽しているか？
- ・爪は短くしているか？
- ・頭髪は整え、帽子からはみ出していないか？

札幌国際観光株式会社 様式1															
始業前の衛生管理点検表															
施設名： _____ 平成 ____ 年 ____ 月 (1~15日分)															
衛生点検項目															
1	下痢、発熱などの症状はありませんか。														
2	手荒れや手指にキズ、化膿疾患などはありませんか。あれば、必要な手当てがされていますか。														
3	清潔な白衣・帽子・前掛けを着用していますか。														
4	毛髪														
5	爪は短く切っていますか。														
6	指輪、イヤリングは、はずしていますか。														
7	始業前に決められた手順で手洗いを行いましたか。(点検表にサインしてから手を洗うこと)														
氏名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()

始業前の衛生管理点検表

■社内研修及び教育・訓練の実施

- ・教育・訓練指針に基づいた衛生教育
- ・器具を用いた教育(手洗いや器具の洗浄など)

食品衛生教育・訓練カリキュラム							
対象者：調理従事者							
科目	内容	教育の時期	実施日	訓練開催方法	開催場所	開催部署	
A1	食品取り扱い者の衛生	1、従事者の心構えと身だしなみ及び遵守事項	採用直後	採用の都度	個別研修(座学)	食品検査室及び各事業所内	業務管理室 食品検査室
		2、正しい手洗いの方法	採用直後	採用の都度	個別研修(座学)	食品検査室及び各事業所内	業務管理室 食品検査室
		3、従事者の健康管理	採用直後	採用の都度	個別研修(座学)	食品検査室及び各事業所内	業務管理室 食品検査室
A2	食中毒に関する知識	1、食中毒発生のメカニズム	採用直後	採用の都度	個別研修(座学)	食品検査室及び各事業所内	業務管理室 食品検査室
		2、微生物の増殖要因と制御方法	採用直後	採用の都度	個別研修(座学)	食品検査室及び各事業所内	業務管理室 食品検査室
		3、食中毒予防の3原則	採用直後	採用の都度	個別研修(座学)	食品検査室及び各事業所内	業務管理室 食品検査室
B1	施設・設備と調理器具の衛生	1、施設の整理・整頓、清潔保持	採用後2ヶ月以内	逐次	職場別研修	各職場及び事業所内	各職場の教育担当者 業務管理室 食品検査室
		2、調理器具の洗浄・殺菌と保管	採用後2ヶ月以内	逐次	職場別研修	各職場及び事業所内	各職場の教育担当者 業務管理室 食品検査室
		3、冷凍・冷蔵庫の管理	採用後2ヶ月以内	逐次	職場別研修	各職場及び事業所内	各職場の教育担当者 業務管理室 食品検査室
B2	食品の取り扱い	1、原材料の仕入れと検収	採用後6ヶ月以内	逐次	職場別研修	各職場及び事業所内	各職場の教育担当者 業務管理室 食品検査室
		2、適切な食品(食材)の取扱い	採用後6ヶ月以内	逐次	職場別研修	各職場及び事業所内	各職場の教育担当者 業務管理室 食品検査室
		3、食品の温度管理	採用後6ヶ月以内	逐次	職場別研修	各職場及び事業所内	各職場の教育担当者 業務管理室 食品検査室
		4、野菜の洗浄・殺菌の仕方	採用後6ヶ月以内	逐次	職場別研修	各職場及び事業所内	各職場の教育担当者 業務管理室 食品検査室
C1	微生物の知識	1、食中毒の特徴	採用後1年以内	逐次	職場別研修	各事業所	食品検査室 食品検査室
		2、食品別微生物汚染	採用後1年以内	逐次	職場別研修	各事業所	食品検査室 食品検査室
C2	正しい食品表示の知識	1、食品表示の仕組み	勤続1年～3年末迄	逐次	職場別研修	各事業所	食品検査室 食品検査室
		2、食品表示の見方	勤続1年～3年末迄	逐次	職場別研修	各事業所	食品検査室 食品検査室
C3	HACCPシステムの基礎	1、自主管理の必要性	勤続1年～3年末迄	逐次	職場別研修	各事業所	食品検査室 食品検査室
		2、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	勤続1年～3年末迄	逐次	職場別研修	各事業所	食品検査室 食品検査室
D1	HACCPによる衛生管理	1、調理工程の作成と危害分析	勤続3年以上	逐次	職場別研修	各事業所	食品検査室 食品検査室
		2、重要管理点・管理基準の設定	勤続3年以上	逐次	職場別研修	各事業所	食品検査室 食品検査室
		3、HACCPプランの検証	勤続3年以上	逐次	職場別研修	各事業所	食品検査室 食品検査室

※1：習得度合いが不十分といえる従事者については、不足と認められる項目を再度教育する。



教育・訓練カリキュラム

札幌市食品衛生管理認定制度

認定施設の紹介

■札幌ロイヤルホテル

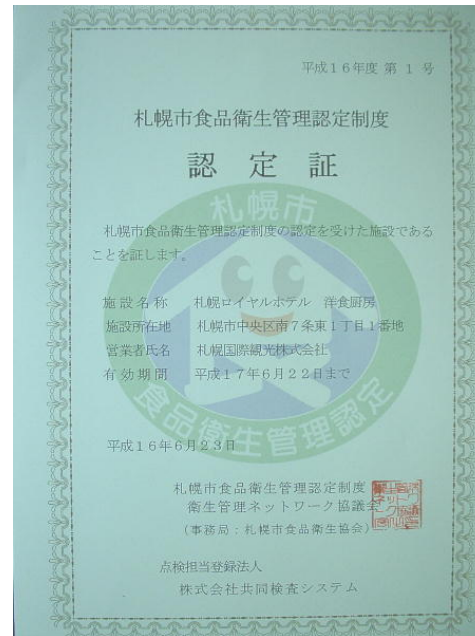
- 洋食宴会厨房
- 和食宴会厨房

■センチュリーロイヤルホテル

- 洋食宴会厨房
- 洋食レストラン「ロンド」厨房
- 郷土和食堂「北の路」厨房
- チャイナガーデン「ティファニー」厨房



- ・調理工程の危害分析と管理基準の設定
- ・マニュアルやチェックリストの整備と実行



調理従事者の意識改革

ご静聴ありがとうございました。

END