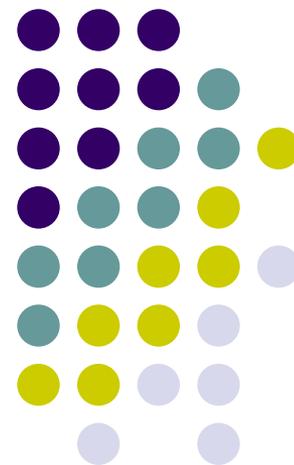


食品衛生管理の基礎知識 1

【研修会の目的】

食品衛生管理の考え方を理解し

作業者が注意すべき具体的な内容を理解する。



なぜ、食品衛生管理が重要か！



- 消費者や取引先の要求事項である。



ファミリー



食品業界

- 消費者や取引先との信頼の裏付けである。

- 食品工場の当然の義務である。



主婦

食品衛生管理とは！



- 自分達が製造・販売した食品中に「ケガ」や「病気」を起こす原因が含まれていないこと。
 - ①食中毒菌 ②化学薬品
 - ③金属片やガラス片.....など
- 食品が約束した賞味期限前に腐敗・変色等をしないこと。
 - ①腐敗しない ②変色しない
 - ③味がかわらない.....など

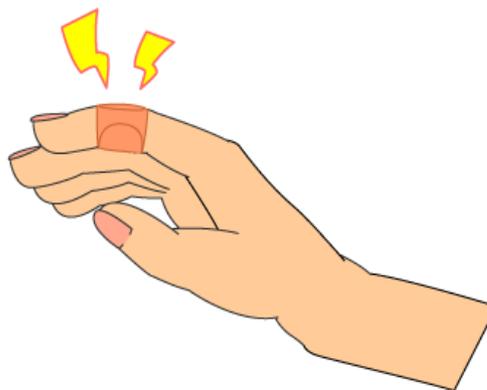
工場入室時の注意点！



- 作業服を着る前にブラッシングをする。



- ケガをしている時は勝手に作業に従事しない。



- 体調が悪い時は勝手に作業に従事しない。





作業服の正しい身に付け方。

帽子は、指定された
清潔な物を使用する

髪の毛が帽子から
はみ出していない

マスクは、鼻の所を
折り、あごまで被う

加工室内では、
常にマスクを着けている

作業服は指定された
清潔な物を使用する

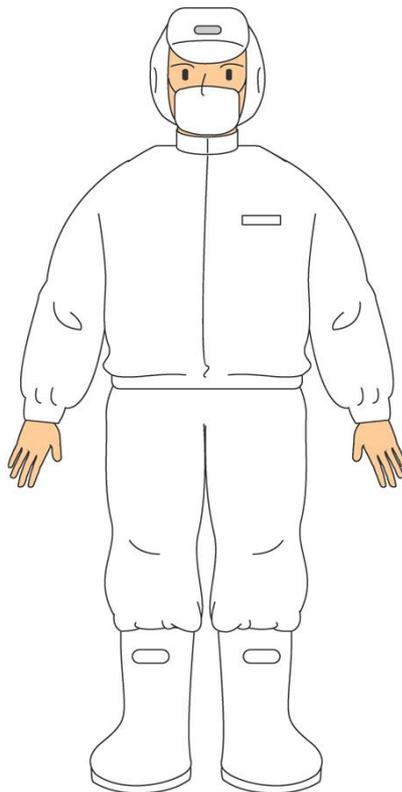
使用するエプロンは、
常に清潔に保つ

爪は短く切り、指定さ
れた手袋を使用する

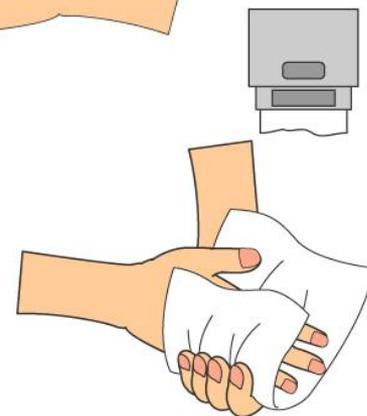
時計・指輪・マニキュア
を付けていない

履物は、指定された
物を使用する

履物は、毎日洗い、
常に清潔に保つ



正しい手指の洗い方。



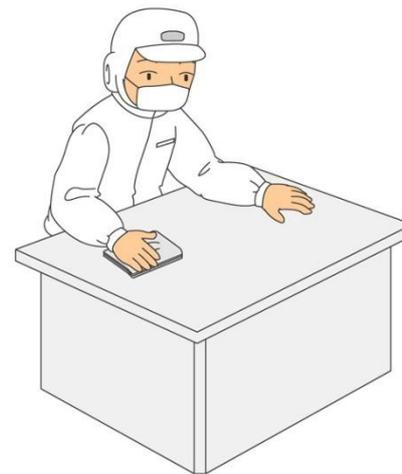
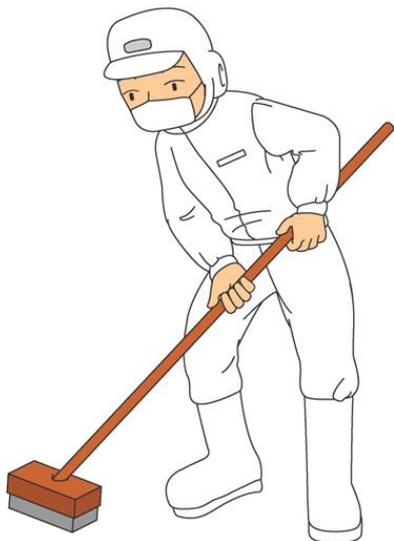
★各工程を3秒間実践し、手指の衛生管理を心掛ける。





施設・設備の清掃

- 決められた時間（作業前、作業終了後）に決められた方法（中性洗剤、ブラッシング）で床面や作業台を清掃すること。

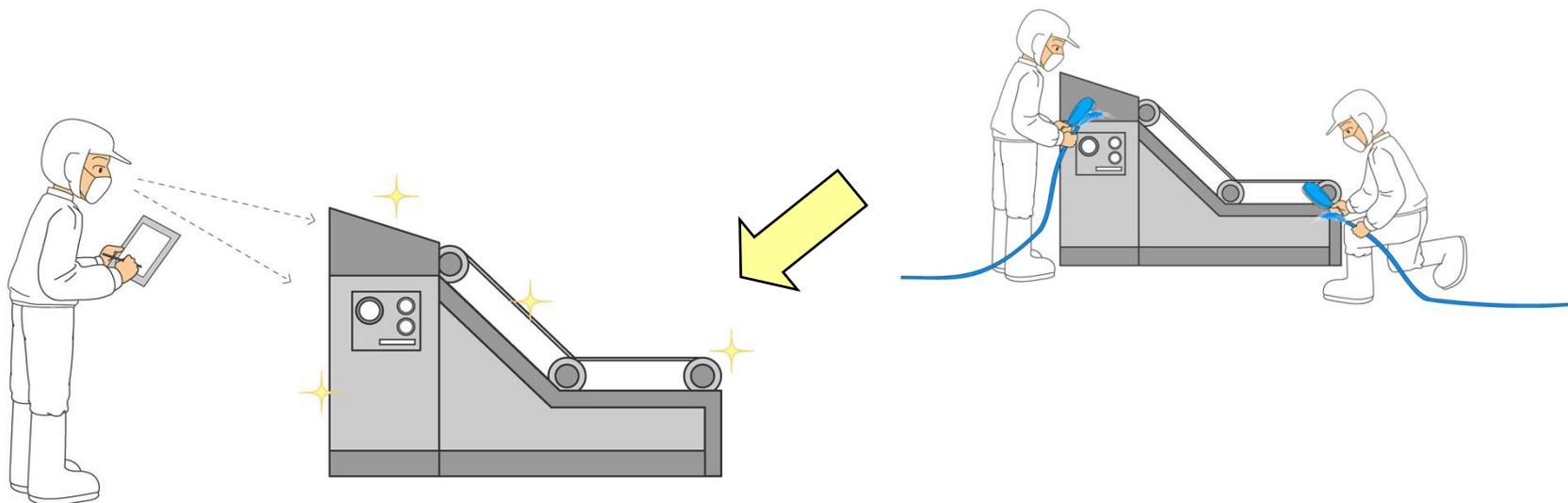


見た目にキレイであること。
（食品が触れない物の場合）

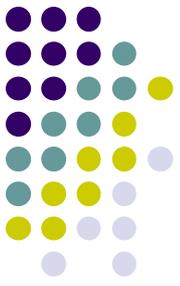


機械・器具類の洗浄・殺菌

- 決められた時間（作業前、作業終了後）に決められた方法（中性洗剤、ブラッシング）で機械・器具類を洗浄・殺菌すること。

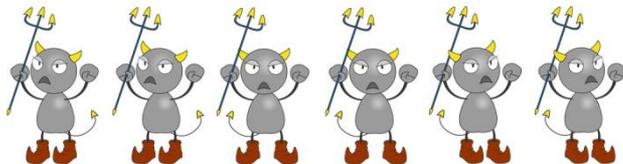
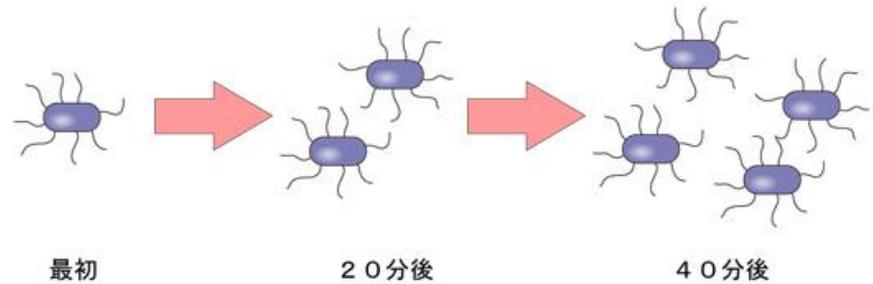
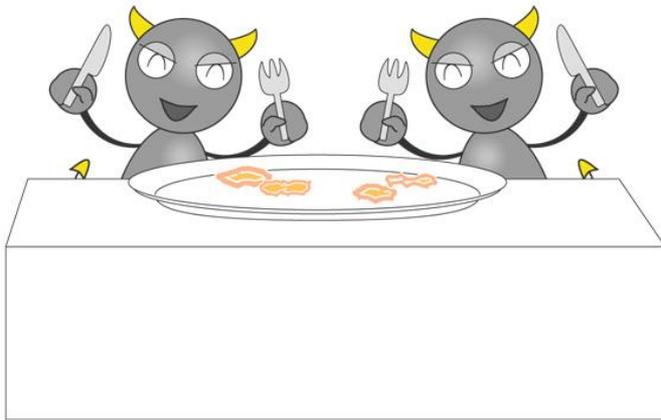


見た目だけではなく、残渣や微生物が残留していないこと。



なぜ、そこまでする必要が？！

- 栄養と水分と適度な温度があれば、微生物は増殖する。





もし、衛生管理に不備があれば！

- 食中毒が発生し、
食べた人が入院。

その他にも食品工場には、「残留農薬」の問題や「トレーサビリティ&リコール」対策も解決する事柄にあります。

食中毒患者に対する
賠償責任を果たす。

取引先から損害賠償責任を果たす。

大口取引先から取引停止の通達。

責任

リスク



食品工場に求められていること。

