

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

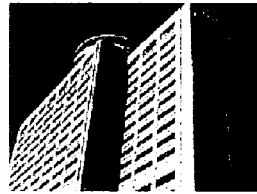
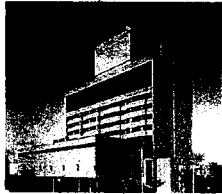
- 会社の紹介
- 食中毒予防のための自主衛生管理について
- 従業員教育について
- 札幌市食品衛生管理認定制度の取り組みについて

## 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？

作業員健康状態確認表 始業前の衛生管理点検表

所属名： \_\_\_\_\_ 平成 \_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 (1～15日分)

氏名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

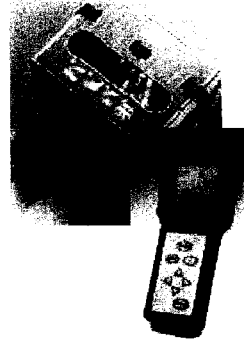
始業前の衛生管理点検表

## ■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

年度	研修科目	内容	実施時期	実施場所	実施者	実施回数	受講者数
A1	A1-1 食品衛生法	1. 食品衛生法(食品衛生法第1条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
		2. 食品衛生法(食品衛生法第2条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
A2	A2-1 食品衛生法	1. 食品衛生法(食品衛生法第3条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
		2. 食品衛生法(食品衛生法第4条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
B1	B1-1 食品衛生法	1. 食品衛生法(食品衛生法第5条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
		2. 食品衛生法(食品衛生法第6条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
B2	B2-1 食品衛生法	1. 食品衛生法(食品衛生法第7条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
		2. 食品衛生法(食品衛生法第8条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
C1	C1-1 食品衛生法	1. 食品衛生法(食品衛生法第9条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
		2. 食品衛生法(食品衛生法第10条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
C2	C2-1 食品衛生法	1. 食品衛生法(食品衛生法第11条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
		2. 食品衛生法(食品衛生法第12条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
C3	C3-1 食品衛生法	1. 食品衛生法(食品衛生法第13条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
		2. 食品衛生法(食品衛生法第14条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
D1	D1-1 HACCP	1. HACCP(食品衛生法第15条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
		2. HACCP(食品衛生法第16条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
D2	D2-1 HACCP	1. HACCP(食品衛生法第17条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名
		2. HACCP(食品衛生法第18条)	1/10	研修室	衛生管理課	1回	10名



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

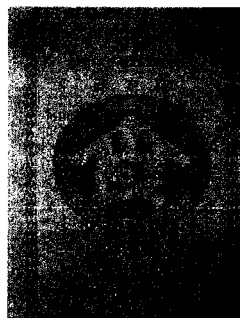
- ・洋食宴会厨房
- ・和食宴会厨房



### ■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「 Rond 」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