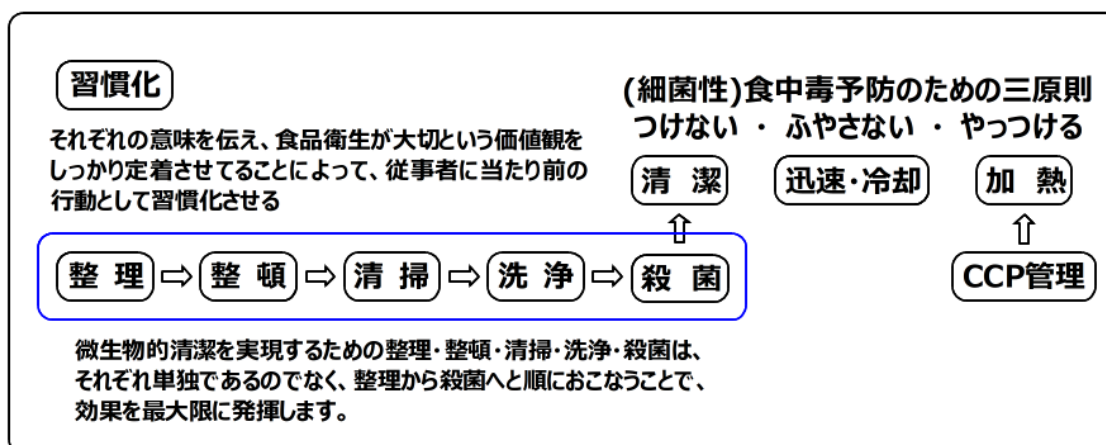


総合衛生対策と食品衛生 7S



総合衛生対策から見た食品衛生7S（整理・整頓・清掃・洗淨・殺菌・清潔・習慣化）と食中毒予防三原則

総合衛生対策協会は、分かりやすさにこだわります。なぜなら、現場で活かすことが大切だからです。実行する皆様に「よしできる」と思ってもらい、現場スタッフへの説明が分かりやすいことを一番に考えます。

CCP管理で確実に加熱しても、その後不衛生に扱えば、食品は再度汚染されてしまうかも知れません。食中毒予防のために、清潔、迅速、冷却もとても大切です。HACCPのCCP管理はとても優れていますが、これだけで安心してしまうと、食品事故につながります。清潔の大切さと、整理・整頓・清掃・洗淨・殺菌を一連の作業と考えることの大切さをご理解ください。

清潔にすることを含む、食中毒予防のための三原則を徹底するため、「躰」という強い態度を示す必要性はありますが、外国人や広い世代の従事者が増え、価値観の多様化で苦勞される現場では、支持の徹底が難しいこともあります。

より工夫して、清潔にすることを習慣化する必要があります。