



外食産業における事故を7Sで防止！

厨房内や調理施設で食品衛生管理の基礎となるものに「食品衛生の7S」があります。外食産業では、飲食物に誤って洗浄剤が混入する事件が度々起こりますが、「7S」をチェックし実践することで現場で行うべき基礎的な衛生管理を定着化することができます。2016年7月、大手居酒屋チェーンが、チューハイ用の焼酎と間違えて食品添加物アルコール製剤を使用し、計151杯を客に提供していたことがニュースになりました。「7S」の観点から誤提供事故の原因分析をしてみましょう（以下、該当飲食チェーン店のホームページから事故原因を抜粋）。

原因1）焼酎及びアルコール製剤は透明の液体であり、両方とも透明な容器を段ボールで梱包したもので、形状・サイズが似ていたため。

原因2）「厨房内に段ボールの包材を置いてはならない」というマニュアルを誤認識のもと、梱包している段ボールを破棄し、透明な容器のみの状態で使用していたため、区別がつかなかったこと。

まず目視で区別がつかない形態のものを併用することは控えておくべきでした（整理）。次に、形状が似たものは納品された時点で専用コンテナに詰め替え名札をつける必要がありました（整頓）。最後に、マニュアルが独り歩きしないように現場従業員に落とし込む必要もありました（習慣化・しつけ）。食品衛生の7Sにおいて、「習慣化（しつけ）」は「整理・整頓・清潔・清掃・洗浄・殺菌」の上位に位置します。標準作業手順（マニュアル文書）は、



当社では
専用コン
テナもあ
ります！



ただ置くだけにせず、なぜ作業が必要なのか各従業員が自ら考えて、自発的に習慣を守るようになることが重要です。従業員が意欲的に清潔な環境を維持することが事故の予防にもつながります。



整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌を、習慣化（しつけ）することで清潔な環境を維持しようという、頭文字7つのSから「食品衛生の7S」が成り立ちます。



清潔

習慣化（しつけ）

チェックポイント

- 従業者がルールを守り、理解してもらうようにする。
- 作業場内での「清潔」を達成しようとする空気をつくる。

整理

- チェックポイント**
- 不必要なものは処分する。
 - 厨房内を乱雑に放置しない。

整頓

- チェックポイント**
- 必要なものがどこにあるかわかるように置き場所や個数を決めておく。

清掃

- チェックポイント**
- 厨房内に汚れ、食品残渣、埃を残さない。
 - 作業終了時には都度清掃を行う。

洗浄

- チェックポイント**
- 洗浄作業時間を設けて、汚れを蓄積させない。
 - 洗浄液が切れる前に補充する。

殺菌

- チェックポイント**
- 目に見える汚れの除去だけでなく、目に見えない微生物も除去するように心がける。

外食産業における事故防止策

整理・整頓

整理と整頓は「乱れたものを整える」と、共通の意味を持つため、ひとまとめにされがちですが、下のように異なる概念を持ちます。

□整理（せいり）とは
要るものと要らないものを
区別し、要らないものを処
分すること。

□整頓（せいとん）とは
要るものの置く場所、置き
方、置く量を決めて、識別
すること。

中性洗剤や次亜塩素酸ナトリウム溶液を、飲料のペットボトルや調味料の容器などに詰め替え、調理中に誤って使用する事故がしばしば起こりますが「整理」と「整頓」を心掛けることで改善することが出来ます。

必要な洗剤は半年や1年毎に選定し、あまり使わないものは思い切って整理しましょう。また洗剤は専用ボトルに移液して、保管する場所と所定本数を従業員間で共有することで整頓作業を心がけましょう。

製品名・用途がわかりやすくラベリングされた容器を使用し、洗浄用途毎にキャップ・ノズルの色わけを行いましょう！



清掃・習慣化（しつけ）

清掃・調理の担当者が変わる現場では、清掃指針となるマニュアルをつくり、どこを誰がいつどのように清掃するか、また作業結果を誰がどのように判定するかルール化しておくワンランク上の清掃を習慣化することができます。現場マニュアルが現実的でない、不十分と感じたら、従業員同士で話し合い特記事項を清掃マニュアルに付け加えましょう。

飲食店で頻繁に起こる事故の一つに、ポットを漂白中に、それを知らない従業員が漂白剤の入った水を飲料水と間違えて提供してしまうという事例があります。

漂白中であることが一目でわかるサインを用意したり、作業は必ずシンクで行うなどマニュアルに落とし込んで事故を防ぎましょう！

右）当社が提供するマニュアルの一例



（参考HP）東京都福祉保健局 食品衛生の窓
誤飲による食中毒を防ぐために



New
Arrival

SANITIZER
除菌・除ウイルス
アルコール製剤
食品添加物

優れた抗菌持続性



グレープフルーツ
種子抽出物と、
クエン酸のダブル
パワーで優れた
除菌・除ウイルス
効果を発揮します

※製品についての詳細は
営業員までお尋ね下さい。

ADEKA クリーンエイド株式会社

本社 〒113-8422 東京都文京区本郷1-4-5 陽光ビル ☎03(3816)1271
札幌営業所 〒060-0003 札幌市中央区北三条西3-1-47 ノース3・3ビル ☎011(222)2104
仙台営業所 〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-5 仙台青葉通ビル ☎022(223)1815
名古屋営業所 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-20-12 ヨンゴビル ☎052(582)3855
大阪営業所 〒550-0004 大阪市西区堀本町1-20-13 なにわ筋ビル ☎06(6225)2220
福岡営業所 〒812-0041 福岡市博多区吉塚4-11-15 サンビューK-Yビル ☎092(627)4800

ADEKA クリーンエイドのホームページ <http://www.acajp.com>