

食品衛生情報 ふくおか

発行所
公益社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

平成28年2月29日(月) 平成27年度第11号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目19-17
トーカン第5キャステール 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

5Sと手洗いが食品衛生の第一歩!!

安全な食品を提供するために欠かせないのが
食品衛生5S〔整理・整頓・清掃・清潔・しつけ〕と個人衛生の基本の手洗い!
あなたの施設はできてますか? みんなで考えて、即実践!!

整理 (Seiri)

- ◆ 必要・不要なものはしっかりと区分
- ◆ 不要なものは処分

整頓 (Seiton)

- ◆ 必要な時にすぐに取り出せますか
- ◆ 決めた場所に決めた量を保管

清掃 (Seisou)

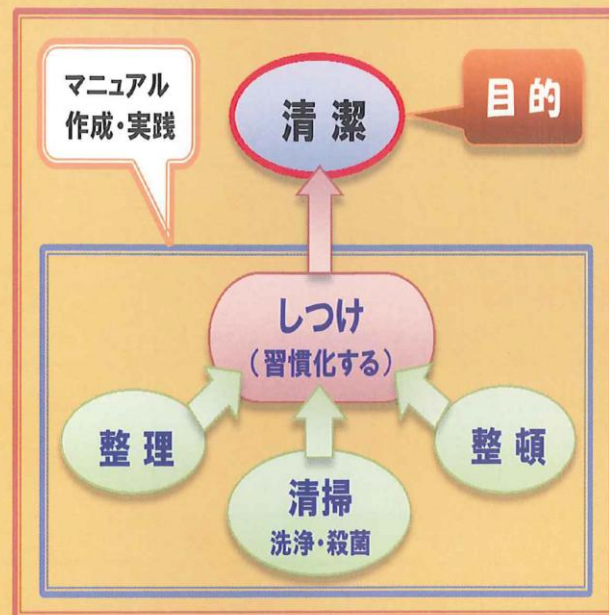
- ◆ ごみ・汚れ・食品残渣を取り除く
- ◆ しっかり洗浄後にしっかり消毒

清潔 (Seiketu)

- ◆ 整理・整頓・清掃を維持
- ◆ 従事者も清潔に

しつけ (Situke)

- ◆ 手順やルールを決め、習慣づけた整理・整頓・清掃を確実に実行

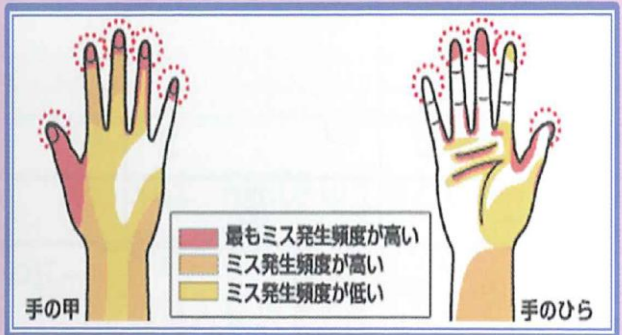


5Sは、HACCPの土台となる
一般衛生管理につながります
HACCPの導入に欠かせない取り組みです

平成28年1月26日には筑紫食品衛生協会の食品衛生指導員37名が日本食品衛生協会理事長から新たに「手洗いマイスター」に認定されました。これで福岡県食品衛生協会では北筑後、八女支所を除く10支所で手洗いマイスターが誕生しました。

今後は、手洗いマイスターを先頭に業者だけでなく学校、地域においても衛生的な手洗いの指導をしていただき、ノロウイルスをはじめ感染症、食中毒の防止をお願いします。

できていますか？ 正しい手洗い



**二度洗い
が効果的**

2~9の手順
を繰り返して
菌やウイルスを
洗い流そう

ご注意!!

**洗い残し
やすいところ**

指先(爪)・指の間
親指・しわ部分



万が一に備え 会員のための総合食品賠償共済

あんしんフード君 の加入促進を