従業員の教育の手順

①　朝礼や会合時の情報伝達、回覧・掲示板等を活用しましょう。

②　必要に応じで勉強会・セミナー等の開催・参加を検討しましょう。

③　一般衛生管理の実施記録に「良・否」を記録し、何らかの問題があった場合は、その対処内容も含めて特記事項に記録しましょう。

以下のような教育でも十分効果があります。

従業員の教育・訓練は、「安全」を確保するためのルールや手順を理解してもらうのに必要な手段です。食品事故の原因のほとんどは、作業の慣れによる油断や無知からくる判断の誤りであり、必ず「人」が関係しています。できる限り「食品安全」について知ることができる環境を整えましょう。

教育方法内容方法

１．回覧

「食品安全」についての資料をその都度回覧する。

新聞記事や業界情報などを切抜きし従業員に回覧する。

掲示板の使用でも構いません。

２．朝礼

朝礼に合わせて5 分程度の申し送りをする。

クレームの発生時や業界情報などの伝達。または、5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）などの一言集の読み合わせも有効です。

３．勉強会

約30 分～1 時間程度の勉強会を定期的に行う。

手洗いや異物混入防止などテーマを設けて実施します。

セミナーなどへの参加も当てはまります。