

人手不足で衛生管理まで回らない！ 衛生環境を高いレベルまで引き上げ維持する

「サニクリーンの衛生管理サポートプログラム」



おそうじマイスターが講師として、清掃方法の研修や実技研修などの教育を行う「従業員教育」

では、HACCPに関する知識もなく、制度化自体を認識していないという状況に陥っていた。

ようやくコロナ禍が明け、通常営業に戻った今、いよいよHACCPに取り組みたいという課題が顕著に現れている。また、衛生管理の知識が乏しく、何から取り組めばよいか分からぬという経営者も少なくない。そうしたときに役立つのが、サニクリーンが提供する「衛生管理サポートプログラム」だ。

同社は清掃・掃除用具などの環境衛生商品のレンタルや販売の他、委託清掃サービス事業なども行ってきた実績から、食を取り扱う飲食店様が安心して働ける環境づくりを、衛生的にサポートする。

衛生管理サポートプログラムは、主にHACCPを運用する上で前提となる「一般的な衛生管理プログラム（PRP）^{※1}」の14項目のうち7項目を複合的にサポートする（図表①）。

それ以外にも、付随する衛生サービスの提供もでき、衛生に関する悩みは、ワンストップで提案することが可能だ。

衛生管理サポートプログラムのメインは「衛生診断サービス」。実際にサニクリーンの認定制度である「おそうじマイスター^{※2}」の資格を持つスタッフが厨房や製造現場に入り、PRPの管理項目をチェックし、数値化する。管理状況の課題については、写真などを用いて報告されるため、改善点がすぐに分かるのが特長だ。

抽出された課題に対しては、例えば重点的な清掃が必要な場合のスポット清掃や定期清掃の実施や、害虫・害獣の防除、駆除など、各種サービスの活用も可能だ。

コロナ禍明けで人手不足の中、そもそも清掃する人がいないだけでなく、スタッフが清掃することに負担を感じ、離職するケースも少なくない。そういうときは、プロであるサニクリーンが



サニクリーンのスタッフが現場に入り、衛生管理状況を細かくチェック。課題の抽出から改善提案まで行う

ニクリーンにアウトソーシングすれば、少ない人数でも高いレベルの衛生環境を整備・維持できるというわけだ。

衛生に関する従業員教育やユニフォームレンタルも

また、飲食店のスタッフは人によって衛生に関する知識レベルにバラつきがある。店長以上の社員に知識があっても、現場スタッフに落とし込めていないという場合も多い。そこでサニクリーンでは、従業員教育も実施。おそうじマイスターが講師

を務め、場所ごとの清掃方法の研修や実技研修などを行っている。

コロナ禍もあり、手洗い・うがいの重要性を認識しているスタッフも増えている。一方で、正しい手洗いの方法を理解していない人も多いというのが現状。従業員教育では、清掃だけでなく手洗いの仕方などまでを学ぶことができる。当たり前のこととを、改めて学ぶ機会にもなるはず

だ。

さらにユニフォームレンタルなどの衛生管理アイテムも用意。ユニフォームの洗濯や管理をスタッフに任せている店も多いが、衛生意識は人によって異なり、衛生管理を徹底するのは難しい。また、スタッフが自分で服を用意する手間や負担もある。レンタルであれば、定期的なクリーニングで、一定の衛生基準を保持し

た衛生管理を徹底できる。初期費用不要で、レンタル料金にはクリーニング、補修やサイズ変更なども含まれるため、コスト削減にも効果を発揮する。

ユニフォームは、サニクリーンが着替え回数やスタッフ数の増減に応じて枚数調整するため、現場で管理する手間もなく、スタッフは本業に集中できるメリットも生まれる。

昨今、食中毒事故のニュースも増えてきているが、人手不足の中、衛生管理の知識もなく作業していることも、一つの要因だろう。食中毒は営業停止のリスクを伴う。そこでまずは衛生診断サービスで、自店の衛生環境

レベルを知ることや、気になる部分の清掃を依頼するなどから、衛生管理に着手してみよう。そうだろうか。人手不足のポストコロナだからこそワンストップで利用できるプロのサービスを活用するのも一案だ。

図表①

「一般的な衛生管理に関する基準」の14項目

<p>01 食品衛生責任者等の選任 食品衛生責任者の選任等については、お客様による対応となります。</p>	<p>02 施設の衛生管理 各種清掃（フロア、トイレ、フード、ダクト、エアコン）／レンタル商品（マット、モップ、グリスフィルター）／清浄度検査／拭き取り検査 等</p>
<p>03 設備等の衛生管理 販売商品（食器用洗剤、除菌剤）／目視調査（インスペクション）／清浄度検査／拭き取り検査／食品検査 等</p>	<p>04 使用水等の管理 貯水槽清掃 等</p>
<p>05 ねずみ及び昆虫対策 害虫・害獣の生息調査（モニタリング）／防除施工 等</p>	<p>06 廃棄物及び排水の取扱い 各種清掃（グリストラップ、側溝、排水管）／グリスアウトシステム 等</p>
<p>07 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 レンタル商品（ユニフォーム）／販売商品（手洗いせっけん液、手指消毒剤、衛生備品）／開内細菌検査／ノロウイルス検査 等</p>	<p>08 検査の実施 検査の確保や保存等については、お客様による対応となります。</p>
<p>09 情報の提供 消費者や各所への情報提供等については、お客様による対応となります。</p>	<p>10 回収・廃棄 製品の回収や廃棄等については、お客様による対応となります。</p>
<p>11 運搬 車両・コンテナの管理等については、お客様による対応となります。</p>	<p>12 販売 販売における製品の管理等については、お客様による対応となります。</p>
<p>13 教育訓練 従業員への衛生教育／手洗い講習会／各種研修会 等</p>	<p>14 その他 各種記録の保管等については、お客様による対応となります。</p>

※出典：食品衛生法施行規則第66条の2 別表第17より

図表② サニクリーンのユニフォームレンタルの特長

<p>衛生管理を徹底できる ユニフォームの洗濯や管理を従業員に任せると、一定の衛生基準を維持するのは困難です。レンタルであれば、定期的なプロのクリーニングで、衛生管理を徹底できます。</p>	<p>効率的なコスト管理が可能に 購入のように、初期費用がかかりません。また、レンタル料金には定期的なクリーニングのほか、補修やサイズ変更サービスも含まれるので、コスト削減に効果的です。</p>	<p>ユニフォーム管理がラクになる 従業員の増減に伴うユニフォームの在庫管理の負担が軽減されます。サニクリーンが従業員数や着替え回数の増減に応じて枚数を調整するので、手間や人件費を抑えられます。</p>
--	--	--

現場に入りプロがチェック 課題の見える化で改善へ

食に携わる環境づくりをサポートする「衛生管理サポートプログラム」。主なメニューは、施設・設備の清掃、従業員教育、衛生診断サービス、ユニフォームレンタル、害虫・害獣防除だ。もし、まだHACCPに着手できていない場合や、衛生面で気になることがある場合は、まず衛生診断サービスから受けよう。サニクリーンのスタッフが厨房や製造現場に入り、プロの目線でトイレやグリストラップの衛生管理状況、菌がないかを見る清浄度検査、ユニフォームの着用・管理状況などをチェックする。診断後は、課題となる箇所を写真付きで報告。改善点の見える化で課題がすぐに分かり、衛生環境をより高いレベルへと引き上げる。エアコンやグリストラップ、床など、自店スタッフだけでは改善が難しい場合は、清掃サービスも実施。店全体だけでなく、スポット清掃も行っている。



衛生管理はPDCAを回す必要があるため、課題の改善に向けた取り組みを提案することでPDCAの運用をサポート。管理計画を立てていない飲食店には、管理計画の立案をサポートするサービスも行っている。



株式会社サニクリーン 商品やサービスに関するご質問・ご注文につきましては、私たち営業社員もしくは右記問い合わせ先までどうぞ Tel.03-3276-7271

※1 HACCPに沿った衛生管理を行う上で、工場や飲食店などの食品の製造や加工（調理）環境で「衛生環境をつくり出すために整備すべき要件」のことで、施設・設備を清潔に維持する施策に加え「従業員の衛生教育」も含まれる
※2 おそうじマイスターはサニクリーンの登録商標です