



衛生便り

～東急リゾートサービスで働く皆様へ～

当社では数多くの飲食店を運営しています。飲食店運営において、お客様にご満足いただける料理やサービスと同時に「食の安全」を提供することが重要です。

当社で働く一スタッフとして、衛生便りを就業前によく読み込み、業務にあたってください。

**「食の安全」を提供するために、
まず自分自身を守ることが大切です!!**
*食中毒の三原則 菌やウイルスを「つけない」「ふやさない」「やっつける」

(1) 手洗いの方法 手洗いのポイントをしっかり理解して、正しい手洗いをしましょう

手洗いのポイント

二度洗い



汚れ、細菌、ウイルスを泡立てた手洗い洗剤で浮かせて落とす。
(二回繰り返す)

ふく



ふき残しがあるとアルコール濃度が薄まり、殺菌消毒の効果が落ちる。

殺菌消毒



落とさきれなかった細菌を殺す。

ミス発生部位



手の甲 手のひら

ミス発生率

■ やや高い ■ とても高い

*洗い落とした菌がシンクに残って繁殖する可能性があるため、必ず **手洗い専用場所** で行います。

ノロウイルスは、アルコールで殺せません
二度洗いによって、洗い流す必要があります。

(2) 健康管理 十分な睡眠・バランスのとれた食事・適度な運動をおこない、免疫力低下を避けましょう
不特定多数の人が集まる場所(駅・ショッピングモール・スーパー・カラオケ店・パチンコ店・ゲームセンター・コンビニエンスストア)のトイレは極力使わないこと

(3) 禁止食材 当社では汚染されている可能性の高い食材について、食べることを禁止しています
牡蠣・生肉・レバー・ヒラメ・非加熱の二枚貝禁止

