

飲食店の料理は安全？ どんな衛生管理をおこなっているの？

多くの人に料理を提供する飲食店では、家庭での料理以上に厳しい衛生管理が求められます。飲食店の営業は、保健所の視察や、食品衛生責任者の設置が義務付けられています。各店舗でも安全な料理を提供するために様々な衛生管理に取り組んでいますので、ご紹介します。



営業許可

飲食店を営業するためには、施設基準を満たしているか、工事する前に保健所に書類を提出します。問題なければ、工事を行い、出来上がった店舗を**保健所の職員**が店舗まで来て**検査**を行います。この時、キッチンが清掃しやすいか、手洗い、消毒設備があるかなど、衛生的な料理を提供できる設備かどうか検査します。

保健所は多くの項目をチェックしますよ！



食品衛生責任者

営業する施設に一名以上、「食品衛生責任者」を配置しなくてはなりません。食品衛生責任者になるために、食品衛生に関する講習を受けることで、修了証書が受け取れます。食品衛生責任者は**設備が衛生的**かどうか、**従業員の健康**、**食材の状態**(加熱温度や賞味期限)などを**管理**することになります。

また、一度の講習で終わりではなく、定期的に食品衛生の講習を受けることが推奨されています。



従業員の講習

従業員は食品衛生の知識をもっているの？



店舗に一人食品衛生責任者を配置することは義務付けられていますが、従業員全員が講習を受けることは義務付けられていません。しかし、私たちが提供する料理は、**お客様に安心して食べていただけるよう、従業員も食品衛生に関する講習をしっかりと受けています。**

衛生的な店舗で、衛生のプロがいないと、飲食店は営業できません！

また、従業員もしっかり知識をもっていますから、安心しておいしい料理をお楽しみください。