

講演内容の紹介

講演 5「食品店舗現場のストック・バックヤードの衛生対策の実践」 説明抜粋

●講演 5「食品店舗現場のストック・バックヤードの衛生対策の実践」

飲食店営業には多様な業態が含まれ、ストック・バックヤードの環境もそれぞれですが、共通して必要な衛生対策について、お客様とスタッフを守るため、実践に裏付けされたポイントについて説明しています。

1. ストック・バックヤードの設備

飲食店を人間に例えると、ホール（客席）＝顔、キッチン（厨房）＝心臓です。ストック・バックヤードは客席と厨房以外の所にあります。食材等の保管場所の機能のほかに、スタッフのためのスペース等様々な用途が混在する場所です。飲食店の運営を行うには必要不可欠な場所としています。

- ・ 食材の保管場所、調理器具、販促物などの一時保管場所
- ・ 清掃用具置保管場所
- ・ スタッフの更衣室・休憩スペース・事務スペース
- ・ ごみ置き場
- ・ トイレ

2. 食品衛生法施行条例にストック・バックヤードの衛生管理について大切なことが記載されています。

学校給食施設の基準も参考になります。

3. ストック・バックヤードに潜む危害要因とは

①微生物 ②化学物質 ③異物（硬質なもの）がありますが、共通する食品衛生管理は5S（整理、整頓、清掃、清潔、習慣づけ）としています。

4. 例えば「食材の保管場所」の管理実践ポイントとして、

①「微生物」に対しては定位置管理と先入れ先出し、温度と湿度の管理
ペストコントロールなど

②「化学物質」

洗剤、殺虫剤、アレルゲン物質への対応

③「異物（硬質なもの）」

折れ刃式カッター、ねじ、工具等混入防止に関する対応

これらの危害要因に対応するため、どのようなことを注意するか実践的に説明しています。

5. その他のバックヤード実践ポイントについて説明しています。

(1) 更衣室・休憩スペース

(2) 事務スペース

お客様からの異物混入、食中毒（疑い）、食物アレルギーなどに関する申し出、問い合わせの対応が重要です。

6. まとめ

実践ポイントのまとめとして、それぞれの設備ごとに、危害要因の観点から現場を点検して、危険予知のトレーニングを効果的に行うことを提唱しています。