

食品衛生ヒアリハットの事例 1

- 客席の七味唐辛子を交換していないままにしていたら虫がわいていることに気がついた。
 - ▶ 調味料を定期的に交換していれば防げたかもしれない。
- ! そのまま客が使用していれば大きな苦情になった可能性がある。

食品衛生ヒアリハットの事例 2

- 刺身を客に提供しようとしたら「生きた虫がいた」
 - ▶ 刺身の危険性を重視し、冷凍するなどの適切な処置をしていれば防げたかもしれない。
- ！ アニサキスが刺身にあるまま客に提供すれば、苦情や食中毒などの重大事故につながるおそれがあった

食品衛生のヒアリハットの事例 3

・表示を確認しないでパンを販売していたところ期限切れのパンを見つけた

▶ 製品の期限表示や在庫数を確認していれば期限切れのパンをすることはなかったのではないか

！ 期限切れのまま客に販売していれば、大きな苦情になった可能性がある

食品衛生のヒヤリハットの事例 4

- コンビニで唐揚げの調理方法を確認しないで提供したら、客から「生焼け」であるとの苦情を受けた。

▶ 確認していれば苦情はなかった。

！ 客が気づかずに食べていれば**食中毒などの重大事故**につながっていたかもしれない

食品衛生のヒヤリハット事例 5

・食器を食器戸棚から出したまま帰った。翌日客に食事を提供しようとしたらゴキブリが皿の間に隠れているのを発見した。

▶ 作業終了後は食器を戸棚に入れておけば防げたかもしれない

黒い皿ではなく白い皿であれば気がついたかもしれない

！ そのまま提供していれば異物混入事案となっていた