

飲食トピックス

税理士法人 長谷川会計
〒733-0822 広島市西区庚午中 2-11-1
TEL 082-272-5868
URL <http://www.hasegawakaikei.com/>

飲食店のトラブルを炎上させないための基礎知識

飲食店は人と接する仕事であり食べ物を扱っていることからトラブルが発生しがちです。トラブルを発生させないための仕組みを作ること、発生したらボヤの段階で消してしまうことが重要です。

1、食品衛生

HACCP（食品衛生管理の国際基準）の義務化が2020年のオリンピックに向けて進んでいくことが予測されます。義務化されるとルールがより厳格化され、具体的な方法での管理（75度で1分間加熱等）が求められます。食中毒のリスクを防ぐためにも厳格な衛生管理はもちろんですが、事故発生後のマニュアル作成をしておきましょう。



2、アレルギー

アレルギー事故は完全に店側の過失となります。お客様からアレルギーの指定があったときに誰にどのように伝えるかということが重要です。伝票に記載する欄を設ける、調理前後、料理の提供直前のダブルチェック体制などチェックを厳重にしましょう。また、アレルギー対策は人が亡くなることもあるとても大切なことなので従業員の周知徹底をきちんとおこなきましょう。



食品衛生、アレルギーの事故は「損害賠償」「営業停止」「風評」のリスクがあります。特に風評被害を最小限に抑えるためには、すぐに誠実に謝罪することが必要です。トラブルを最小限に抑えるために事前にマニュアルの作成をしておく等の対策を取っておきましょう。