厨房で守る 5つの基本

厨房工作 5 项基本守则

危険を感じたら、作業を止めて責任者へ。 / 发现危险时，立即停止作业并报告负责人。

01



手洗い / 清洁双手

作業前・生ものに触れた後・ごみ処理後は、店の手順で手を洗う。

工作前、接触生食后、处理垃圾后，按照店内流程洗手。

02



刃物 / 刀具安全

使用後は決められた場所へ。シンク内に放置せず、異常は報告する。

使用后放回指定位置。不要留在水槽中，发现异常立即报告。

03



熱・油 / 高温与热油

熱い器具や油を扱う前に周囲へ声をかけ、水分の混入を避ける。

操作高温器具或热油前提醒周围人员，避免水分混入热油。

04



床・通路 / 地面与通道

水・油・物を見つけたら、放置せず除去または責任者へ報告する。

发现水、油或障碍物时不要放置，应立即清除或报告负责人。

05



アレルギー / 过敏原确认

自己判断で回答・変更しない。必ず責任者と原材料情報を確認する。

不要自行回答或更改配料。必须与负责人核对原材料信息。

この資料より、各店舗の実際の手順・責任者の指示を優先してください。 / 请优先遵守本店实际流程及负责人的指示。

転載・再販売不可 / No redistribution

入社初日チェックリスト

入职首日确认清单

店舗名 / 店名

氏名 / 姓名

日付 / 日期

A 衛生・身だしなみ / 卫生与仪容

☐	手洗いの場所・手順・タイミング	洗手位置、步骤及时间点
☐	制服、帽子、靴、装飾品のルール	制服、帽子、鞋及饰品规定
☐	体調不良時の報告先と出勤判断	身体不适时的报告对象及上班判断

B 厨房の安全 / 厨房安全

☐	刃物・熱源・油・洗剤の取扱い	刀具、热源、热油及清洁剂的使用
☐	床・通路・ごみ置場のルール	地面、通道及垃圾存放规定
☐	事故・けが・設備異常の報告手順	事故、受伤及设备异常的报告流程

C 仕事と連絡 / 工作与沟通

☐	担当業務と、判断に迷った時の確認先	负责工作及不确定时的确认对象
☐	遅刻・欠勤・シフト変更の連絡方法	迟到、缺勤及换班的联系方法
☐	アレルギー・クレームは自己判断しない	过敏原及投诉问题不得自行处理

D 緊急時 / 紧急情况

☐	避難口、消火器、救急箱の場所	安全出口、灭火器及急救箱的位置
☐	緊急連絡先と集合場所	紧急联系人及集合地点

確認者メモ / 确认人备注：

※ チェックは「説明した」だけでなく、本人が理解したことを確認して記入してください。

転載・再販売不可 / No redistribution

中国人スタッフの入社を、「伝わる仕組み」に。

把中国员工入职培训变成一套真正“听得懂、用得上”的流程。

セット内容（開発予定）/ 套装内容（计划）

01 入社初日チェックリスト

02 厨房安全ポスター 5種

03 衛生・アレルギー確認カード

04 欠勤・遅刻・シフト連絡文例

05 理解度ミニテスト

06 教育記録・確認署名シート

07 店内ルール編集用テンプレート

08 Word / PPT / PDF データ

LIGHT

先行価格 5,000円（税込・予定）

チェックリスト＋主要ポスター＋連絡文例。小規模店舗向け。

STANDARD

先行価格 14,800円（税込・予定）

全テンプレート＋編集データ。店舗の運用に合わせて変更可能。

このサンプルの位置づけ

本資料は、外国人スタッフへの説明を分かりやすくするための編集可能な補助教材の試作です。各店舗の設備、作業、緊急連絡網、就業規則に合わせて必ず編集し、責任者が内容を確認してください。法令適合性、安全性、行政機関による承認を保証するものではありません。

本样张是帮助中国员工理解店内规则的可编辑辅助资料。使用前必须根据各店设备、工作流程、紧急联系方式及就业规则进行修改，并由负责人确认。本资料不保证法律合规、安全性，也不代表获得任何行政机关认证。

参考方針 / 参考原則

厚生労働省「外国人労働者の安全衛生対策」および多言語安全衛生教材の考え方を参照。文章・構成・図版は合同会社AZが独自に作成。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186714.html

転載・再販売不可 / No redistribution