

## 7 従事者の衛生管理規定

健康管理・入室時点検の方法

食品を直接取り扱う従事者は、次のとおり検便検査を行う。

頻度：【 3回/年(3月、7月、11月) 体調不良時 】

項目：【 サルモネラ、赤痢菌、腸管出血性大腸菌 】

全従事者は、毎日業務開始前に、次の事項を点検する。

項目	点検基準
体調	下痢、腹痛、発熱等の症状がないこと
外傷	手指等に傷、肌荒れがないこと
着衣	作業着、帽子、履物等が清潔であること
毛髪	爪は短く、毛髪のはみ出しがないこと
手洗い	適切な手洗い・消毒を行ったこと
家族	同居家族等に下痢、腹痛、嘔吐がないこと

点検事項に異常がある従業員は、直ちに【 食品衛生責任者 】に報告する。

衛生教育

従事者に対して、次の衛生講習会を実施する。

対象者：【 社員、パート、アルバイトの全員 】

頻度：【 2回/年以上、入社時 】

健康管理等の記録

入室時点検の結果は、次の様式に記入する。

様式名：【 従事者の日常点検記録 】

点検記録は毎日、検便結果成績書はその都度、確認し、必要に応じて、従事者の作業交代や改善または受診を指示する。

確認者：【 食品衛生責任者 】

衛生教育の実施記録は、次の様式に記入する。

様式名：【 衛生講習会実施記録または年報 】