

7 従事者の衛生管理規定

① 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	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	同居家族等の下痢、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。

② 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 】

③ 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：【 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：【 衛生講習会実施記録 】

