

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：【 】

項目：【 】

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

点検事項に異常がある従業員は、直ちに【 】
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：【 】

頻 度：【 】

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：【 】

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：【 】

衛生教育の実施記録は、次の様式に記入する。

様式名：【 】