

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：【 】

◇ 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	基準

- 点検事項に異常がある従業員は、直ちに【 】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：【 】

◇ 頻 度：【 】

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：【 】

- 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：【 】