**衛生管理マニュアル　記載例**

**８　従事者の衛生管理**

**８（１）　従事者の健康管理**

|  |  |
| --- | --- |
| 従事者の健康管理について、　　**東京　太郎**　　　が責任者となり以下の内容を履行する。 | 責任者の氏名を記入します。  （役職名でも可） |
| * 衛生管理の目的   <記載例>  従事者を原因とした食品の病原微生物汚染防止。   * 健康管理の実施方法   <記載例>   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 健康管理の項目 | 対象者 | 頻度 | 内容 | | 日常の  健康チェック | 調理従事者（全員） | 作業開始前 | 吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱、手指の化膿創の有無（要記録） | | 検　　便 | 調理従事者（全員） | 年1回 | サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157、赤痢、腸チフス、パラチフス |  * 検便結果が陽性及び健康管理で症状を有した従事者への対応   <記載例>  ・吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱症状を呈している場合は、速やかに医療機関に受診させ休ませる。  ・検便結果が陽性であった場合は、調理業務からレジ担当に一時配置換えする。  ・手指の化膿創がある場合は手袋を着用する。   * 記録方法   <記載例>  ・日常の健康チェック、検便を実施した時は、その結果をチェック表に記録する。また、健康チェック及び検便の結果、問題があった場合の対応についてもチェック表に記載する。  ・記録は１年間保存する。 | 食中毒の中には、従事者から患者と同じ食中毒菌が検出される事例があります。従事者が食中毒菌に感染し、従事中に食品を汚染してしまうことのないように、定期的な健康診断や検便など従事者の健康管理を徹底することが重要です。  健康管理の項目、頻度を具体的に定め明記します。特に、食中毒及び感染症症状のおそれのある吐き気、おう吐、腹痛、下痢及び発熱並びに手指化膿創の有無の確認は、作業開始前に必ず行うことを定めます。  健康管理の中で問題のある従事者が現れた際の対応方法を具体的に明記します。  事務作業等に配置転換するなど、食品に直接接触する作業に従事することがないようにしましょう。  健康管理の記録について、具体的な方法を明記します。 |

**衛生管理マニュアル　記載例**

**８　従事者の衛生管理**

**８（２）　従事者の手洗い**

|  |  |
| --- | --- |
| 従事者の手洗いについて、　　**東京　太郎**　　　が責任者となり以下の内容を履行する。 | 責任者の氏名を記入します。  （役職名でも可） |
| * 衛生管理の目的   <記載例>  従事者の手を介した、食品の病原微生物汚染を防止する。   * 手洗いのタイミング   <記載例>  ・作業開始前、トイレ使用後、食事・休憩後、その他（　下処理から調理工程に移るとき　）のときには必ず手を洗う。   * 手洗い設備   <記載例>  ・手洗い設備として、作業場内に、流水受槽式手洗い、石けん、逆性石けん、ペーパータオルを備える。  ・手洗い設備が、常時使用出来るようにする。  （例　手洗い器周辺の写真）     * 手洗い方法   <記載例>  1　　　　　　2 石鹸をつけ手のひらをよくこする　　　　　手の甲を伸ばすようにこする  3　　　　　　4 指先・ツメの間を念入りにこする　　　　　　指の間を洗う  5　　　　　6 親指と手のひらをねじり洗いする　　　　手首も忘れずに洗う  その後、十分に水で流し、清潔なタオル（またはペーパータオル）でよくふき取って乾かす  必要量の消毒用アルコールを手に取り、手指によくすり込む  ※従事者は、常につめを短く切り、マニキュアやネイルアート等をつけない。  ①から⑥までを繰り返す | 従事者の手指を介して食中毒菌が食品を汚染し、食中毒の原因となる場合があります。「手洗い」は食中毒予防のためにとても大切です。  作業の開始前やトイレの後、休憩の後だけでなく、生肉や魚、泥付きの野菜など、食中毒菌に汚染されている可能性のある食品を取り扱った後や盛付けの前などにも手を洗いましょう。  手洗い設備の内容を具体的に明記します（写真を添付する方法もあります。）。  ペーパータオルや手指乾燥機を使用しましょう。タオルの兼用は、汚染を拡大する危険性があるので絶対にやめてください。  洗浄液：石けん、薬用石けん等  消毒液：逆性石けん、消毒用アルコール等  手洗いの方法については、東京都のホームページ「みんな集まれ！手を洗おう」やリーフレット「防ごう！ノロウイルス食中毒　事業者向け」を確認しましょう。  手洗いの方法（手順）を具体的に明記します。  イラストや写真を手洗い場に掲示するのもよいでしょう。  東京都では、手洗いの手順等を示したポスターを作成していますので、活用してください。  手洗いポスター  http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/pamphlet2/files/2015posternoro02.pdf  手洗いポスター（英語対応版）  http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/pamphlet2/files/2017posternoro\_en.pdf  ペーパータオルで手の水分をよくふき取った後、アルコール消毒を行うのも効果的です。  従事者は常につめを短く切り、マニキュア等を付けないことを明記します。 |

**衛生管理マニュアル　記載例**

**８　従事者の衛生管理**

**８（３）（４）　従事者の服装　トイレ使用時の衛生**

|  |  |
| --- | --- |
| 従事者の健康管理について、　　**東京　太郎**　　　が責任者となり以下の内容を履行する。 | 責任者の氏名を記入します。  （役職名でも可） |
| * 衛生管理の目的   <記載例>  従事者の作業服等を介した食品の病原微生物汚染防止。   * 作業場内での服装   <記載例>  ・作業場内では以下のものを着用する。  専用の作業着、専用の帽子、専用の履物  ・マスクは、盛り付け・配膳時には必ず着用する。  ・帽子は、作業中、常に着用する。  ・手袋は、生食用食品取扱い時・盛り付け・配膳時に必ず着用する。  ・従事者は、作業中、腕時計、指輪を外す。   * 作業時のトイレへの入室手順   <記載例>  ①作業場出入り口にて、履物・白衣・帽子を交換し、作業場内服装用ハンガーに掛けておく。（作業場内用と外用の履物等が混在しないように注意する。）  ②トイレではトイレ専用の履物に履き替える。  ③トイレから出る前に、手指の洗浄・消毒を行う。  ③作業場入り口で履物・白衣・帽子を交換する。  ④作業場入り口で再度手指の洗浄・消毒を行う。  ※手指の洗浄・消毒は「従事者の手洗い（●ページ）」に従って実施する。 | 従事者は作業中、微生物汚染・異物混入防止のため、清潔な外衣・帽子・履物を着用します。しかし、作業服のままトイレへ行ってそのまま作業場へ戻ってしまっては、トイレから病因物質を持ち込むおそれがあります。このようなことを防止するため、トイレに行くときには作業服を交換する、履物を替えるなどの管理をすることが大切です。  従事者の作業用服装を明記します。マスク、帽子、手袋については着用が必要な作業を記載します。作業用服装の正しい着用方法を写真で添付する方法もあります。  手袋は取り扱い食品や作業内容に応じて交換する必要があります。  トイレへ行く場合に作業服を衛生的に保つ方法（着替え、履き替え、作業服保管時の汚染防止方法等）を明記します。 |

**衛生管理マニュアル　記載例**

**８　従事者の衛生管理**

**８（５）　その他**

|  |  |
| --- | --- |
| 従事者の衛生管理について、　　**東京　太郎**　　　が責任者となり以下の内容を履行する。 | 責任者の氏名を記入します。  （役職名でも可） |
| * 衛生管理の目的   <記載例>  従事者の禁止行為による病原微生物汚染・異物混入防止。   * 作業場内での禁止行為   <記載例>  ・作業場の所定の場所以外では、以下の行為を行わない  □更衣（所定の場所：更衣室　　　　　　　　　　　　　　）  □喫煙（所定の場所：喫煙室　休憩室　　　　　　　　　）  □放たん（所定の場所：トイレ　　　　　　　　　　　　　）  □飲食（所定の場所：食堂　休憩室　　　　　　　　　　　）  □鼻をかむこと（所定の場所：休憩室　　　　　　　　　　） | 作業場内で喫煙や飲食、鼻をかむなど、調理作業と関係のないことを行うと、異物混入や細菌汚染など、思わぬ事故につながるおそれがあります。こういった行為による事故を防止するため、作業場内での禁止行為を定める必要があります。  作業中の禁止事項など、従事者が守るべき事項を具体的に列挙することで従事者のモラル向上を進めます。 |