

従業員 の 衛生管理表

1. 責任者： _____

2. 目 的： _____

3. 実施方法及び頻度

・ 衛生管理項目： 毎日

・ 検便： 毎月 1 回

検査項目 サルモネラ、赤痢、腸チフス、パラチフス、O26,
O111, O157 (11～3 月はノロウイルス検査を加える)

4. 確認項目

(年 月 日)

氏名	下痢 腹痛 嘔吐 発熱	手指 の傷	作業着	帽子	頭髪	マスク	履物	手洗い

5. 実施方法及び頻度

- ・ 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。
- ・ 手指に化膿創がある場合は手袋を着用する。