

食品取扱者の健康管理

1. 健康管理の重要性

体調不良の状態での調理

下痢の症状があるにも関わらず、会社に申告せず
そのまま調理に従事

→ 調理者がノロウイルスに感染しており、食中毒が発生

手に傷がある状態で素手で調理

手に傷があるのに、素手でおにぎりを製造

→ 黄色ブドウ球菌による食中毒が発生



このような事故を起こさないために・・・

始業前に健康管理表に基づきチェックを行いましょう

チェックポイント

- 下痢・発熱・腹痛・嘔吐などがいないか（同居家族を含む）
- 手指に切り傷や激しい手荒れがないか
- 爪は短く切り、装飾品は外しているか
- 清潔な身だしなみか



2. 清潔な身だしなみ

① 清潔な作業着

- 汚れたら定期的に交換し、清潔なものを着用
- ボタンや縫い目のほつれがないかを確認
- 決められた場所(更衣室)で着替えを行う

② 帽子とマスク

- 髪の毛の落下防止、また髪の毛に手が触れることを防止するために、髪の毛がはみ出さないように着用
- 使い捨てマスクは鼻まできちんとおおう

③ 専用靴

- 定期的に洗浄し、清潔な状態で着用

④ 使い捨て手袋

- 手袋着用前、交換時は必ず手洗い
- 手袋の破れを定期的にチェック、破れる前に交換
- 作業内容変更時、同一作業が長く続く時は定期的に交換



3. 衛生の基本 “手洗い”

汚れた手が食品を汚染させないために

手洗いマニュアルを定め、日常の中で習慣化しましょう

手洗いのタイミング

- 作業場に入る前、作業を始める前
- トイレ使用后(2回行いましょう)
- ごみに触った後、清掃後
- 生肉などの食品に触れた後
- 作業中に手が汚染されたとき

