

# 感染症・食中毒の予防と対策

## 調理従事者の個人衛生の基本

自身が食中毒の原因とならないためにも・・・

### 日常や出勤前の健康管理

#### 毎日チェック

- 検温 ● 体調チェック
- 手のケガの有無チェック
- 毎日お風呂に入る

#### 定期的にチェック

- 検便
- 定期健診 等

### 報告

おなかの調子が悪い？ 発熱・風邪気味？ 咳が出る？  
吐き気がある？上司に報告！ 勝手に作業をしてはいけません。

### 作業前の身だしなみチェック

#### 作業従事前に

- 作業服は着る前にローラー掛け
- 爪は短く・ネイルは落とす
- 帽子・マスク等服装はきちんと正しく



### 手を洗うタイミング

- 作業開始前 ● 汚物 (ゴミやお金等) を扱った後 ● トイレの後
- 食材が変わる時 ● 衛生手袋着用時に工程変化及び別作業に移る時 (手袋も交換!)

予洗い ▶ ハンドソープでのこすり洗い ▶ 流水でのすすぎ ▶ ペーパータオルでの乾燥 ▶ アルコール消毒

#### 手洗いのポイント



手のひら・甲・指の間



手首



爪

2度洗いが効果的

