

## 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。