

従業員の衛生管理基準



目次

1. 基本的な衛生管理事項 3

(1)健康管理

(2)服装

2. 就業中の衛生管理事項 4～11

(1)更衣

(2)タイムカード打刻

(3)加工場入場前

(4)加工場内

(5)その他

1. 基本的な衛生管理事項

(1) 健康管理

① 定期健康診断の受診(年1回)

② 保菌検査(検便)の受診

・毎月1回実施(赤痢・サルモネラ・O157)

(2) 服装(作業服・作業靴など)

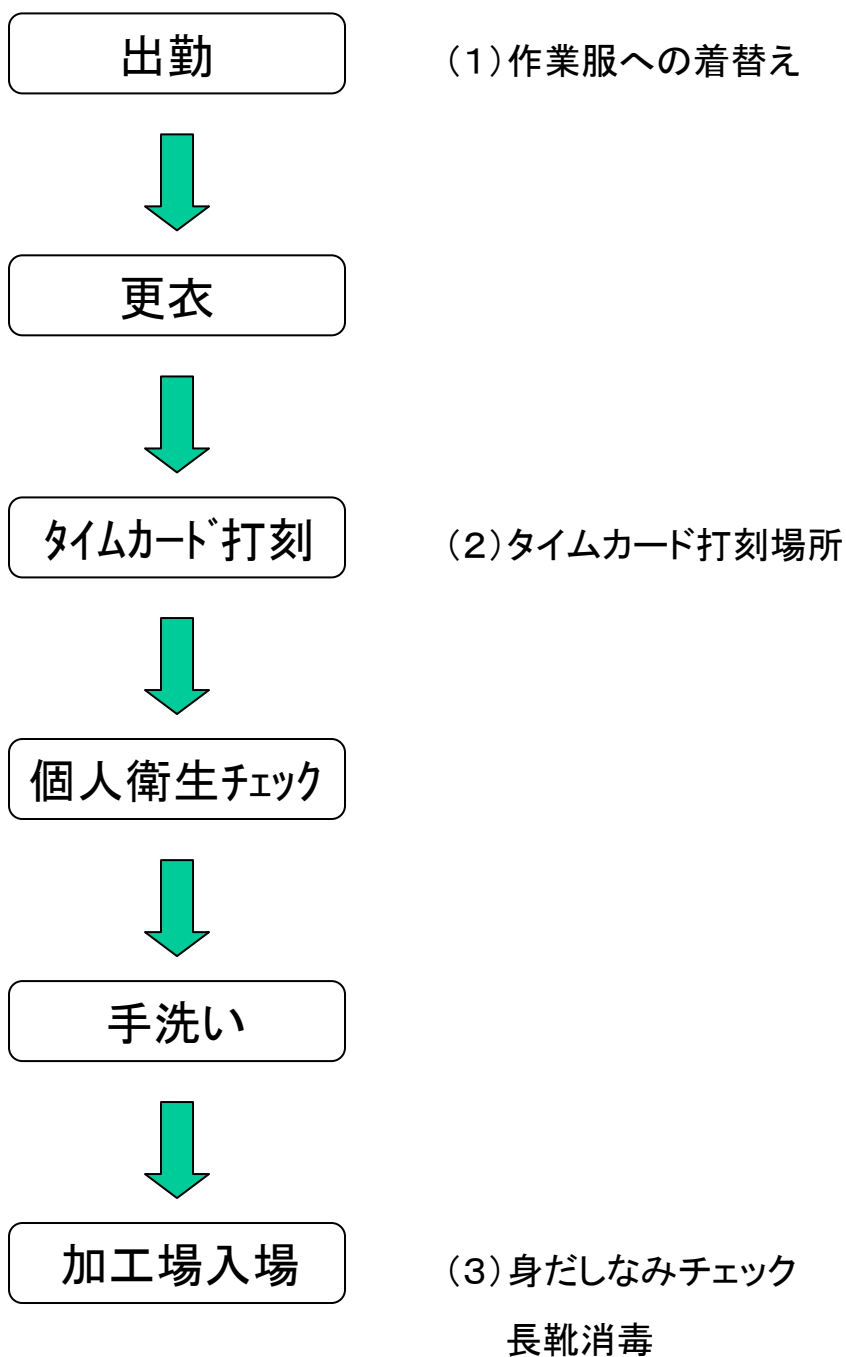
① 作業服は専用のもので週に1回交換、または汚れが目立てば、
あるいは業者へクリーニングに出すこと(クリーニングは業者委託)

※支給枚数は、上衣3枚・ズボン3枚・エプロン1枚

② 作業靴は、加工場内専用のものでし、常に清潔にしておくこと

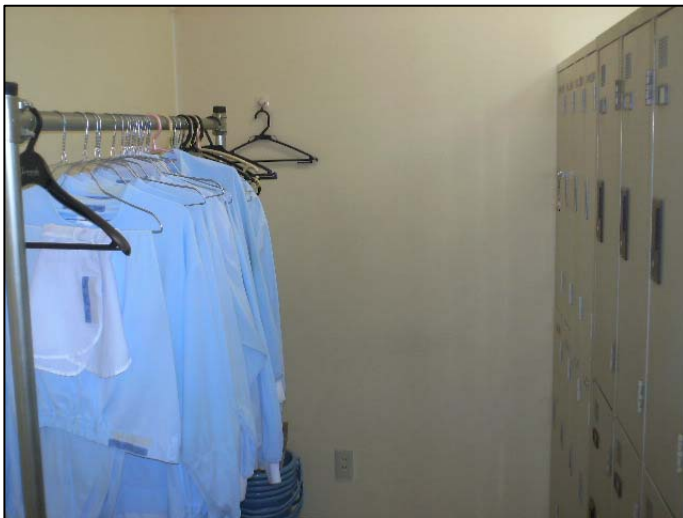
③ 加工場内では専用帽子を必ず着用し、毛髪がはみでないように
すること

2. 就業中の衛生管理事項



(1) 更衣

- ①作業服の汚れをチェックする（必要があれば交換）
- ②腕時計・指輪・マニキュア・イヤリング等の装飾品はすべて外す



加工場入場前イメージ

更衣場所

休憩室: 男子・女子

(2) タイムカード打刻

- ① 作業服に着替え、事務所内でタイムカードに打刻する
タイムカード打刻後、前室にて身だしなみを確認する



工場内への持ち込みは禁止されています。

従業員だけでなく、お客様も持ち込みの自粛をお願いしております。
異物混入防止のため、ご協力をお願い致します。



カギ



お金



携帯電話



指輪・ピアス



ネックレス



口紅・マニキュア



付け爪



カメラ



シャープペン



メモ帳



面紙



安全ピン



剃きだしのヘアピン



カッター



本



くすりや絆創膏



(3) 加工場入場(長靴消毒・エアーシャワー)

① 加工場入場前に長靴を消毒する



② エアーシャワー室内へ入り、前後・左右全体にエアーをあてる (作動が終わるまで、エアーをあてること)



(4) 加工場内

① マスクの着用

- ・加工場内では必ずマスクを着用すること

② 手袋の着用

- ・赤色手袋:しま腸、センマイ、タン
- ・青色手袋:しま腸、センマイ、タン以外の食肉
- ・手袋は一作業終了ごと、破損時に交換すること

③ エプロンの着用

- ・赤色(ナイロン):しま腸、センマイ、タン
- ・白色(防水):しま腸、センマイ、タン以外の食肉

④ 専用帽子の着脱

- ・加工場内で専用帽子は絶対にはずさないこと

⑤ 作業中

- ・作業前は必ずアルコールスプレーで手指の消毒を行うこと
- ・作業中に食材以外の汚染物(原材料を含む)に触れた後もその都度手洗いを行うこと



手袋・腕力バーの色分けルール



○赤手袋

しま腸・センマイ・タン



○青手袋

しま腸・センマイ・タン以外



エプロンの色分けルール



○赤エプロン

しま腸・センマイ・タン



白エプロン

しま腸・センマイ・タン以外

(5) その他

① 休憩場所、飲食・喫煙について

- ・休憩場所は従業員専用休憩室のみでとること
- ・飲食は従業員専用休憩室のみ 行い、他の場所では絶対に行わないこと
- ・喫煙は、従業員専用休憩室のみ 行い、他の場所では絶対に行わないこと