

7 食品製造従事者等の管理

◆ 管理規定の遵守事項 ◆

管理運営基準	3 食品製造従事者等の衛生管理 (1) 食品衛生上必要な健康状態を把握するために、 <u>定期的に</u> 食品製造従事者に <u>健康診断</u> を受けさせるよう努めること。 (2) 知事から検便を受けるべき旨の指示があったときは、食品製造従事者に検便を受けさせること。 (3) 食品製造従事者は、 <u>下痢、腹痛、吐き気</u> その他 <u>食品を介した感染の原因となる症状</u> を呈しているときは、直ちに営業者、食品衛生管理者または食品衛生責任者(以下「営業者等」という。)に <u>報告</u> すること。 (4) 前号の報告を受けた営業者等は、当該報告を行った食品製造従事者を食品等の製造等に従事させないようにし、および当該食品製造従事者に医師の診断を受けさせること。 (5) 食品製造従事者に対し、食品等の衛生的な取扱いの方法その他の食品衛生上必要な知識に関する教育を行うこと。 (6) 食品製造従事者は、作業場内では、衛生的な作業着および帽子を着用し、ならびに作業場専用の衛生的な履物を用いること。 (7) 食品製造従事者は、常に手指を清潔に保つこと。 (8) 食品製造従事者は、作業場外の <u>所定の場所</u> 以外の場所において、着替え、喫煙、食事その他の食品衛生上支障が生じるおそれがある行為をしないこと。 (9) 食品製造従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、作業場外の所定の場所で作業場専用の衛生的な衣服に着替えさせ、前3号に掲げる事項を遵守させること。
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

◆ 管理規定の作成 ◆

〔付録-14 ページ参照〕

定めるべき事項	関係する書類
<ul style="list-style-type: none"> ○ 健康診断(検便)の項目、頻度等の実施方法 ○ 健康・衛生点検(調査)の方法、実施結果記録 ○ 衛生教育の頻度・方法、実施結果記録 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 健康診断結果、検便検査成績書 <input type="checkbox"/> 従事者の日常点検記録(健康状態、衛生点検) <input type="checkbox"/> 講習会受講者名簿、講習会資料 <input type="checkbox"/> 服務規程、雇用契約書など

◆ 健康状態の把握 ◆

(1) 検便(健康診断)

食品を直接取り扱う従事者は、1年に1回以上定期的に、サルモネラ、赤痢菌、腸管出血性大腸菌などの検便検査を実施します。さらに、下痢等の症状が続いている場合、同居の家族等が感染性の病気にかった場合、海外旅行など感染性の病気にかかる可能性が考えられる場合にも検便検査で保菌状態を確認します。

下痢等の症状が全くない人でも腸管内に食中毒菌やウイルスを保菌し、便とともに排出していることがあります。このような健康保菌者や不顕性感染者が食中毒の原因となることもあるので、注意が必要です。

報告が必要な健康状態
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 下痢をしている場合 <input type="checkbox"/> 風邪気味である場合、風邪をひいている場合 <input type="checkbox"/> 怪我をしている場合 <input type="checkbox"/> 手荒れや肌荒れがある場合 <input type="checkbox"/> 顔や手指にできものがある場合 <input type="checkbox"/> その他の体調不良の場合 <input type="checkbox"/> 家族に嘔吐・下痢等の症状がある場合

(2) 日常の健康点検

食品製造従事者は、日常の健康管理も重要な任務です。

健康状態に異常がある場合は、作業の開始前に営業者等に報告して判断を仰いで下さい。

◆ 入室管理と衛生点検 ◆

(1) 入室手順

作業室の出入り口に入室の手順や注意事項を掲示し、入室時に従事者の衛生状況・健康状態を点検して記録します。これらの管理は、毛髪等の異物混入を防止するため大変重要です。

- ★従事者が作業室へ入室するまでの手順
- ★作業室へ持ち込んではいけない物品
- ★正しい作業着および着用方法
- ★正しい手洗いの方法

(2) 更衣室

- 更衣室は専用の部屋を設置します。食堂や休憩室と兼用する場合は、異物の持ち込みに注意が必要です。
- ロッカーは、汚れた作業着や屋外での洋服と清潔な作業着が、交差汚染を生じないように分けて使用します。

(3) 出入口

- 作業場への入口では、作業靴に履き替えます。靴は所定の靴箱に区別して保管します。
- エアーシャワーは、必ずしも毛髪やゴミの除去効果が完璧ではありませんので、粘着ローラーで確実に取り除きます。

(4) トイレ

- トイレは、加工場から直接入ることができない構造とし、必ず手洗い場を通過する構造にします。
- トイレに入る時は、トイレ専用の覆き物と履き替えます。

正しい作業着の着用	
作業着	清潔なもの、ポケット、ボタンのないもの、裾・袖は絞りのあるものを着用
帽子・頭	清潔なもの、髪がネットからはみ出さない 清潔に洗髪し、長髪は束ねる
顔等	装飾品は身につけない 清潔なマスクをつける
手指	爪は短く切る 時計、指輪、マニキュアはつけない

指定の作業着・帽子・マスクを着用









粘着ローラーで衣服等の異物除去

鏡を見て衣服、毛髪等の確認

靴の履き替え、靴の消毒

手洗い・アルコール消毒

入室（衛生手袋の着用）

適切な手洗いの手順	1	2	3	4
	 まず流水で汚れを落とす	 石けん液をよく泡立てる	 手の平、手の甲、指の間を両手を組んでこする	 親指を包み込んでこすり、指先で手の平をこする
	 つまみブラシを使って爪の間をブラッシングする	 手首をつかんでこすり洗い	 流水でよくすすぐ	 ペーパータオルで水気をしっかり取る
				 指先を立ててアルコールを噴霧し、両手に擦り込む

◆ 衛生教育 ◆

従事者の作業能力や食品衛生の意識を向上させるには、従事者に作業内容やルールの重要性を理解させた上で、実際にやらせてみて、その結果を評価することが大事です。マニュアルを与えて、それを守るように言うだけでは効果はありません。また、こうした教育は1回だけでなく、いろいろな方法で継続して行うことによって、より効果的な教育となります。

- ★衛生情報の回覧による教育
- ★朝礼時のワンポイント教育
- ★作業班リーダー教育・伝達による教育
- ★テーマ別の集合教育

教育の方法	
Step1 その気にさせる	必要性を説明し、理解させてその気にさせる。
Step2 現場で理解させる	実際の作業で、そのポイントを教える。
Step3 やらせてみる	手順を教えた後、実際にやらせてみる。
Step4 後のフォローする	教えた結果を評価し、指導する(ほめる)。