

### 食品の調理や盛付けをする方向けの衛生チェックリスト

#### 作業開始前に確認すること

次の項目で当てはまるものを選んで○をつけてください。

- ・ 腹痛・下痢・吐き気・嘔吐・発熱などの症状はありますか ( ない ・ ある )  
→ があると回答した場合 (具体的な症状 : )
- ・ 手に傷はありますか ( ない ・ ある )
- ・ 指輪や腕時計などのアクセサリーを外していますか ( はい ・ いいえ )
- ・ 髪をまとめていますか (髪が長い場合) ( はい ・ いいえ )
- ・ 爪を短く切り、マニキュアなどを落としていますか ( はい ・ いいえ )
- ・ 作業着は清潔ですか ( はい ・ いいえ )

こちらに○がついた場合は、担当者へ報告しましょう ←

#### 手洗いのポイント

##### 手を洗うタイミング

- ・ 作業を始める前 ・ 手袋を着用する前
- ・ トイレのあと ・ 汚れたものを触ったあと

##### 手を洗ったあと

顔や髪・スマートフォンを触らない

##### 洗い残しが多い部分



指の間・爪の周り