

改定日	R8.4.1	衛生マニュアル	文書番号	KPE
管理部署	衛生		ページ	31/43

## 従事者の手洗い

### 衛生管理の目的

#### 従事者の手を介した、食中毒菌による汚染を防止する

- ・手洗い場は、作業場入口(1・2階) ・トイレ ・ハム加工室に設置。
- ・作業場に入るときは、その都度、手洗いを行い、アルコール消毒をしてから、手袋を着用する。
- ・すべての作業において、手袋の着用を義務とする。

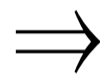
使用洗剤;セーフメイトSP・アデチール(消毒液)



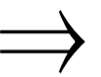
○水で手を湿らせる



○洗剤を手にとり、よく泡たてる



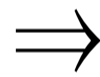
○両手のひらをよくこする



○指の間を洗う



○手の甲をよくこする



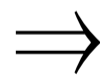
○指先・爪の内側をよく洗う



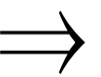
○親指と手のひらをねじり洗います



○手首を洗う



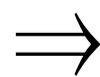
○腕をよく洗う(ひじ付近まで)



○爪ブラシを使い、爪の間をよく洗う



○水でよくすすぐ



○ペーパータオルで水分を拭取る

☆拭取り後、アルコールを手にとり、よく揉み込む。

改定日	R8.4.1	衛生マニュアル	文書番号	KPE
管理部署	衛生		ページ	32/43

## 服装

### 衛生管理の目的

調理・加工作業従事者の服装や禁止行為による有害微生物汚染防止

### 作業内での着用着



○作業着(社員)



○作業着(パート)



○マスク  
鼻まで被せる



顔を覆い被せる



○帽子  
髪の毛が出ていないこと



○手袋  
天然ゴム極薄手袋使用



○履物



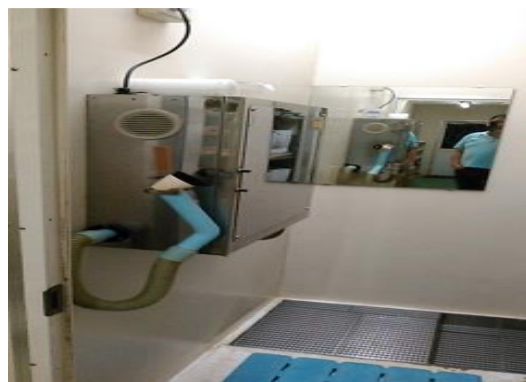
○長靴

### 作業内での禁止行為

- 更衣(所定場所;休憩室)
- 禁煙(所定場所;休憩室・1階 駐車場)
- 放たん(所定場所;トイレ)
- 食事(所定場所;休憩室)
- えんぴつ、使用不可
- 4cm以下のマグネット、使用不可
- 腕まくりをしてはならない。(体毛混入の恐れがある為)

改定日	R8.4.1	衛生マニュアル	文書番号	KPE
管理部署	衛生		ページ	33/43

## 入室の手順(1階)



○クリーナーを使用する。



○頭



○肩・腕



○前



○背中



○足



○最後、ローラーをかける。

○ピアス、ネックレス、時計、指輪等のアクセサリは外す。

○爪は伸びていないか。(伸びている場合は、爪を切る)

○清潔な指定の衣服を着る。

○ネットから毛髪が出ていないか鏡を見てチェックする。

## 入室の手順(2階)



○ローラーをかける。頭



○肩・腕



○前



○背中



○足