

作業衛生基準表①

\*ここに記載してある内容は、衛生面での最低限守らなくてはならない事が書いてあります。

工場内・更衣室には、必要な衛生作業ルール等の張り紙がしてありますので作業前には必ず確認をして守ってください。

工場内持込禁止及び身に付け禁止事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・携帯電話、バラ銭(財布なし)、タバコ、ライター、お菓子、飲み物、筆記用具</li> <li>・カッターナイフ、クリップ、針金、車のカギの等作業に必要無い物全て</li> <li>・腕時計、指輪、ピアス(透明なピアスも×)、イヤリング、ネックレス、ブレスレット</li> <li>・その他アクセサリ類、ヘアピン、付けまつ毛、付け爪、エクステなど</li> </ul>
更衣室での作業	<p>作業着の着用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①健康チェック表の記入をする。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・手・指に傷があつたり、下痢や風邪の症状がある場合は<b>責任者に必ず報告</b>。</li> <li>・傷のある人は、責任者から指定のバンドエイドをもらう。</li> </ul> </li> <li>②ブラシで毛髪をブラッシングしてネットを被る(髪の毛の長い人はヘアゴムで束ねる) <ul style="list-style-type: none"> <li>・ネットの中に髪の毛を全て入れる</li> </ul> </li> <li>③帽子を被る <ul style="list-style-type: none"> <li>・アゴ部分のマジックテープをきちんと留め毛髪が帽子から出ないようにする。</li> </ul> </li> <li>④<b>白衣を着る前に、洋服にローラー掛けを行う。</b></li> <li>⑤白衣を着る <ul style="list-style-type: none"> <li>・帽子のヒラヒラ部分は必ず白衣の中に入れる</li> <li>(別紙の帽子の被り方の通りです)</li> </ul> </li> </ul>
工場入室時	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1)マスク <b>必ずマスクを鼻の上まで着用する事</b></li> <li>(3)手洗の <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗石鹸を使って指・爪・手のひら・手の甲・手首までしっかりと</li> <li>・洗い水で良く流す<b>(20秒の時間をかけて)</b></li> <li>・ペーパータオルで良く拭き、乾燥機にてよく乾燥させる。</li> <li>・*トイレに行った後も必ず行き、新しい手袋を着用する</li> </ul> </li> <li>(4)ローラー <ul style="list-style-type: none"> <li>・工場入室時に粘着ローラーで帽子・白衣の袖、すそまで全体にローラーがけを行い白衣に付いたゴミ、毛髪を除去する。</li> <li>・ローターがけは、個人で行わず出来るだけ他の人にやってもらう事</li> <li>・その時に帽子の被り方、髪の毛が出ていないか鏡を見て確認をする</li> </ul> </li> <li>(5)その他 <ul style="list-style-type: none"> <li>・<b>メガネをする場合 工場入室前・退室時にメガネのネジ等が取れていたり破損がないか確認する事。</b></li> </ul> </li> </ul>
手袋の着用・アルコール殺菌	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品に触れる作業の場合は、必ず手袋を着用してからアルコール噴霧をする</li> <li>・アルコール噴霧の際は、アルコールが霧状になっていることを確認する。</li> <li>・霧状にならない場合・アルコールの無くなった場合は、担当者に交換してもらう</li> <li>・食品(食材)・容器(トレイ、お重箱)にアルコール噴霧をする場合は、<b>近づけすぎ・かけすぎに注意する事。</b></li> <li>・アルコールのかけすぎは、異臭クレームになります。</li> <li>・噴霧する回数・量がわからない時には必ず責任者に聞くこと。</li> <li>・(毎年、アルコールの異臭クレームが発生しています。特に詰めにくい商品については噴霧の量が多くなってしまいますので十分に気をつけてください)</li> </ul>
使用器具の取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業で使用する器具の取り扱いには十分気をつけること。</li> <li>・特にハサミ等の刃物の取り扱い</li> <li>・器具や備品は丁寧に取り扱い、清潔にする。</li> <li>・器具や備品が汚れた場合は、専用のフキンで拭き取りアルコール噴霧をしてから使用。</li> <li>・作業終了後・使用後は、きれいに掃除をして元の場所(決められた場所)に戻すこと。</li> <li>・使用前、使用後には破損等がないか確認をする。破損等を発見した時にはすぐに責任者に報告をする。</li> </ul>
作業について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業中に体調が悪くなったり、怪我をした時にはすぐに申し出ること。</li> <li>・手・指に傷がある人は、責任者に作業場所を必ず確認。(食品に触れない作業をする)</li> <li>・<b>傷がある手・指で食品に触れると細菌が付いてしまいます。</b></li> <li>・食材(食品)を詰める作業者は、食材以外の物(バット等)に触れないこと。</li> <li>・<b>もし、触れてしまった場合は手袋にアルコール噴霧をする。</b></li> <li>・床に落としても絶対に拾わないこと。</li> <li>・わからない事は自分で判断をせず、社員に必ず聞くこと。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ズホンは、清潔な物ならジーパン・ジャージ等の動きやすい物で構いません。</li> <li>・白衣・帽子・ネットは、毎日洗濯をして清潔な物を使用する。</li> <li>・(白衣・帽子等の作業着は他の洗濯物とは別に洗う。)</li> <li>・作業靴は汚れてしまったら洗い、きれいな状態で使用する。(最低週1回は洗う)</li> <li>・<b>食品を扱う場所なので、あまりブカブカしたズホンはやめてください。</b></li> </ul>