

# 衛生管理マニュアル

## 手洗いマニュアル

いつ行うか	①トイレの後、②調理施設に入る前、③盛りつけの前、④作業内容変更時、⑤生肉や生魚などを扱った後、⑥金銭を触った後、⑦清掃を行った後 など	
手洗いの前の準備	指輪や時計をはずす	※手洗いは専用の手洗い設備で行う
手洗いの方法	 <p>①石けんをつけ、手のひらをよくこすります ②手の甲をのばすようにこすります ③指先・爪の間を念入りにこすります ④指の間を洗います ⑤親指と手のひらをねじり洗います ⑥手首も忘れずに洗います(①～⑥で30秒程度) ⑦十分に水で流します(20秒程度) ⑧ペーパータオルでよくふきます</p> <p>(①～⑦を2回繰り返す)</p> <p>⑨必要に応じてアルコール等で消毒します。</p>	

## 従事者の衛生管理マニュアル

①体調不良(おう吐、下痢、発熱をしているなど)の場合	医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない
②手指に傷がある場合	傷を保護したあとビニール手袋などを装着する
③作業着が汚れている場合	清潔な作業着に交換する

## 器具・トイレなどの消毒マニュアル

## 消毒剤の作り方

①作業施設・設備、トイレ=次亜塩素酸ナトリウムの0.02%(200ppm)溶液を使用し、ぞうきんなどにひたして拭く	水3ℓに原液約10mlの割合で入れる
②器具=次亜塩素酸ナトリウムの0.02%(200ppm)溶液に10分以上ひたすか、熱湯中で5分間煮沸する	水3ℓに原液約10mlの割合で入れる
③おう吐物=次亜塩素酸ナトリウムの0.1%(1000ppm)溶液をペーパーにしみこませておう吐物をおおう	水3ℓに原液約50mlの割合で入れる

※消毒剤の原液が6%の次亜塩素酸ナトリウム溶液の場合 ※消毒剤は各商品の使用説明のとおり使用する