

HACCPの制度化は大きなチャンス

提供する食品の安全・安心を保証することが
食品製造者、提供者の責任

- 
- ①現状の衛生管理体制を客観的に見直すことができる
 - ②検査結果、記録に裏打ちされた体制強化を確立可能
 - ③必要に応じて公的援助を利用することができる

10

個人衛生管理点検記録

兵庫県食品衛生法基準条例8の従事者に係る衛生管理項目から感染症対策、異物混入対策を確認する

- 1.従事者は下痢、嘔吐、等の体調不良がない
- 2.同居する家族等に下痢、嘔吐の症状がない
- 3.従事者の手指に化膿傷がない
- 4.従事者の身なりは清潔か
- 5.従事者は爪を短く切っている
- 6.従事者は指輪やマニキュアをしていない
- 7.手洗い及び消毒を実施した



7項目について始業時に確認し、従事者を原因とする感染症及び異物混入を防止

17