

✓HACCPも ✓感染対策も

一般的な衛生管理の 継続です



衛生的手洗い

体調不良時上司へ相談

身だしなみのチェック

おう吐物の適切な処理

※これらは一般的な衛生管理の一例です。

食品取扱者は、日常的に体調管理やこまめな手洗い等を含む一般衛生管理を行っています。これらの継続が、安全な食品の提供、自分自身やお客様の感染対策につながります。

食品取扱者が実施する
衛生管理はこちらから！



食品衛生法第50条の2第1項第1号に掲げる事項(一般的な衛生管理に関する事)および、第2号に掲げる事項(HACCPに沿った衛生管理)に関する基準【食品衛生法施行規則 別表17・18】をイラスト付きで紹介しています。