

食品売場での安全と衛生について

株式会社アクト関西

いつもお仕事お疲れ様です。

当社に登録されているスタッフの皆様には、食品の調理と販売での安全と衛生管理に関して、一層の注意をお願いいたします。

当社で就労されるスタッフの方々には、検査機関（株）BMLフード・サイエンスの腸内細菌検査（検便）を、全額当社負担で実施しております。

証明書の必要なスタッフは、当社営業担当者までご連絡ください。

参考

基本的な防止対策は

①洗浄を十分に行う。

- ・売り場につく前に、必ず消毒液で手洗い・うがいをする。
- ・まな板・包丁・ふきん・食器などの備品は、こまめに洗い、アルコール消毒など指定の洗浄方法に従い行います。

②マニキュアは不可です。

- ・爪は短く切りそろえ、爪の周囲もしっかり洗いましょう。
- ・絆創膏・包帯はこまめに取り換えましょう。売り場によっては認められない場合があります。

③三角巾・白帽は、売り場指定のものを着用する。

- ・前髪や長い後ろ髪はきれいに白帽のなかに入れましょう。

④試食販売実施の際、売り場を離れる時は、食品は冷蔵庫で保管する。

保存出来ない時は破棄し、再び新しい試食品を作り提供する。

スタッフ不在での試食は絶対にしない。

⑤健康状態の維持

- ・下痢や手指の傷や化膿また風邪による発熱や咳の出るスタッフは、試食販売を行わない。
- ・上記症状のあるスタッフは、売り場責任者に報告し指示に従ってください。