

業務従事者の健康・衛生管理

- 1 業務従事者に対して、毎日、健康状態を確認し、記録すること。
- 2 業務従事者に対して、年 1 回以上の定期健康診断を行うこと。
- 3 業務従事者に対して、月 2 回以上の検便検査を行うこと。なお、検便検査には、赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、10 月から 3 月までの期間は、月に 1 回以上ノロウイルスの検査を行うこと。ただし、必要がある場合は、随時ノロウイルスの検査を行うこと。
- 4 新規採用者を業務に従事させるときは、従事させる 2 週間以上前に、健康診断及び検便検査を行うこと。
- 5 業務従事者の手指に傷や手荒れがあるときは、必ず手袋を着用させるとともに、和え物などの調理業務及び配缶業務に従事させないこと。
- 6 次のいずれかに該当するときは、当該業務従事者を調理業務及び配送業務に従事させないこと。
 - (1) 業務従事者に下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの症状があるとき。
 - (2) 業務従事者の手指に化膿性疾患があるとき。
 - (3) 業務従事者又は同居人が、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成 10 年法律第 114 号）に規定する感染症に罹患している、又はその疑いがあるとき。
- 7 業務従事者が 5 のいずれかに該当するときは、速やかに医療機関を受診させるとともに、医師の指示に従うこと。
- 8 業務従事者が 6 による受診をした場合において、ノロウイルスと診断されたときは、高感度の検便検査の結果、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理業務への従事を控えさせること。