衛生的な手洗いの実施

（1）以下の手順に従って、決めた頻度（例：「トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後」）で、衛生的な手洗いを実施し、確認しましょう。

（2）なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。

例）作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる。

（3）これらを日誌に記録しましょう。

（4）手洗いの方法

