６．従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など

（1）決めた頻度（例：「始業前」または「作業中」）で、以下の方法で確認しましょう。

（2）従業員に、下痢や嘔吐などの症状がある人がいないか確認します。症状があった人は直接食品を取り扱う業務に従事させてはいけません。帰宅させ、病院を受診するようにしましょう。治るまでは、直接食品を取り扱う業務に従事させないようにしましょう。

（3）従業員の手指に傷がないか、確認しましょう。ある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させましょう。

また、使い捨て手袋の着用を過信してはいけません。手袋を着用する時も衛生的な手洗いを行いましょう。

（4）従業員が、食品を取り扱う際に清潔な服を着用しているか確認しましょう。

（5）従業員が、髪を清潔に保ち、必要な場合は結んでいるか確認しましょう。

（6）腕時計や指輪などの貴金属は外しているか確認しましょう。

（7）これらを日誌に記録しましょう。