

ノロウイルスに関するチェック表

責任者について

	項 目	点 検
1	方針の中にお客様の満足を考えた項目があるか	
2	方針の中に従業員の生活を考えた項目があるか	
3	方針の中に地域社会の事を考えた項目があるか	
4	ノロウイルス中毒を予防する担当部門が明確になっているか	

工場設備について

	項 目	点 検
1	工場敷地内に容易に侵入出来ない構造になっているか	
2	工場敷地入り口で訪問者の確認を行う設備があるか	
3	工場敷地入り口で従業員の荷物確認を行う設備があるか	
4	作業場内に侵入出来る出入り口の管理を行っているか	
5	工場建物の施錠管理を行って居るか	
6	原材料冷蔵庫、半製品、製品保管庫が施錠管理されているか	
7	貯水タンクが施錠管理されて居るか	
8	使用水の安全性の確認を作業前に行って居るか	

外部訪問者管理について

	項 目	点 検
1	敷地内訪問者の管理を行っているか	
2	原材料入荷、製品出荷の配送車の管理を行っているか	

従業員管理について

	項 目	点 検
1	下痢、発熱（具体的な温度）者の出勤を禁じているか	
2	作業着は工場管理で行っているか	
4	私服は作業着と異なるロッカーで保管しているか	
5	作業場入場時に第三者の入場点検をおこなっているか	

トイレの管理について

	項 目	点 検
1	作業者と外部訪問者のトイレは分けられているか	
2	指輪などの装飾品に関する規定があるか	
3	手荒れ、爪の長さに関する規定があるか	
4	手洗いマニュアルがあるか（洗浄時間、方法が明確か）	
5	手洗い設備は温水が十分な量出るか	
6	適切な手洗い洗剤が準備されているか	
7	濡れた手を拭く適切な設備があるか	
8	洗浄後の手を触れることなくドアが開閉できるか	

タオル、布巾の管理について

	項 目	点 検
1	衛生区分に応じたタオルが区分されているか	
2	タオルの洗浄方法が定められているか	
3	衛生区分に応じたタオルの洗浄機が用意されているか	

清掃方法について

	項 目	点 検
1	作業者の手の触れるところを定期的に清掃しているか	
2	有効な清掃方法が定められているか	
3	吐しゃ物等の清掃方法が定められているか	

家庭での注意点について

	項 目	点 検
1	従業員の家庭での注意点が定められているか	
2	家族が発症した場合の対応方法が定められているか	