外食業技能測定試験対策【衛生管理】テキスト⑤

５．トイレの洗浄・消毒

トイレには様々な細菌やウイルスがいる。トイレを利用した人のa_____には細菌やウイルスがついている場合がある。

トイレの洗浄手順

ア．トイレを掃除する時は、調理をするときとは違う服、くつ、ゴム手袋をつける

イ．トイレ用の洗剤、ブラシ、スポンジを使う

ウ．水洗レバー、ドアノブなど、手指が触れる場所をb_____系殺菌剤でふく

エ．手を洗うところの洗浄

オ．【便器】専用洗剤を使って、ブラシでこすり洗いする。それから流水で洗い流す

カ．【床面】専用洗剤を使って、ブラシでこすり洗いする。それから流水で洗い流す

キ．掃除に使った道具は洗浄して、c_____から保管する

ク．掃除が終わったら、よく手を洗う

※ノロウイルスについて

トイレには人に害をおよぼすノロウイルスなどがついている場合がある。

→便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなど

→十分に洗浄し、消毒する

６．従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など

従業員（店で働く人）がつぎのような場合、食品に人に害をおよぼす細菌やウイルス、また異物がついてしまう可能性がある。

ア．従業員がｄ_____をしている

イ．従業員の手や指にｅ_____がある

ウ．従業員がよごれた作業着を着ている

エ．従業員が装飾品（腕時計、ネックレス、指輪、ピアスなど）をつけたまま作業している

従業員に確認すること

①下痢やおう吐をしていないか

→症状がある人は病院へ行かせる。食中毒の場合、治るまで仕事をしてはいけない

②手指に傷がないか

→傷がある場合は、ばんそうこうをつけた上から手袋をする。手袋をしていてもきちんと手洗いをする

③清潔な服をきているか

④髪を清潔に保ち、必要な場合は髪を結んでいるか

⑤腕時計、ネックレス、指輪、ピアスなどの装飾品をつけていないか

※従業員が食中毒の原因になる

近年、ｆ_____食中毒が多く起きている。この原因の 80%は従業員と言われている。下痢などの症状がある場合は調理を行ってはいけない。ノロウイルスは感染しても下痢などの症状が出ない場合もある。普段から手洗いや健康管理が大切。

※「特定技能１号 外食業技能測定試験　学習用テキスト【衛生管理】」（一般社団法人日本フードサービス協会）

P9-P10 を参考に作成