別紙１－６

参考

食品衛生自主管理記録表［弁当調製施設］

□大会期間中は毎日点検しましょう。

定時的に○、△、×のチェックを行い、△、×の項目はすぐに改善しましょう。（○良好、△不十分、×不良）

点検項目＼点検月日										メモ
施設の管理	1	天井、壁、床等に破損個所はないか。								
	2	施設の内外、その周囲及び出入り口の清掃は良好か。								
	3	室内の換気、照明は十分か。								
	4	汚染作業区域、非汚染作業区域の区分は出来ているか。								
	5	施設内に不必要な物品が放置されていないか。								
	6	ネズミ、ゴキブリ等はいないか。駆除を行っているか。記録はしているか。								
	7	手洗い設備は使用できる状態か。また、石けん、消毒液、タオルペーパーを備えているか。								
給水管理	8	井戸水等の水質検査を実施しているか。また、貯水槽は清掃しているか。								
調理器具等の管理	9	調理器具は十分洗浄殺菌するとともに、衛生的に保管されているか。								
	10	まな板、包丁及びふきん等はよく、洗浄・消毒され、食品及び用途ごとに区分して使用しているか。								
	11	冷蔵庫に温度計を備え、常に正しく作動しているか。								
原材料及び食品の取扱	12	原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、日付、表示等の点検を行っているか。								
	13	購入伝票等の保管を行っているか。								
	14	冷蔵庫内は、１０℃以下になっているか。	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
	15	冷蔵庫（冷凍）内は、整頓され、清潔で、相互汚染防止のための区分け保存をしているか。								
	16	生で提供する野菜、果物等は十分洗浄し、必要に応じて殺菌しているか。								
	17	食品は、中心部まで十分加熱しているか。（中心温度計で確認する）								
	18	弁当類にあっては、製造所所在地、氏名、消費期限等法定事項を明確に記載しているか。								
	19	輸送中の温度管理を適正に行うとともに、短時間での配送に努めているか。								
	20	検食は、適正に保管されているか。								
汚物処理	21	ゴミ容器は蓋があり、ゴキブリ等が入らないようになっているか。また清掃しているか。								
	22	掃除用具は専用の場所に保管しているか。								
	23	便所は清潔か。手洗いに石けん、消毒液、タオルペーパーを備えているか。								
従事者の衛生管理	24	清潔な作業着、帽子、履物を着用し、必要に応じてマスクをしているか。								
	25	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。								
	26	決められた場所以外で、更衣、喫煙、食事をしていないか。								
	27	下痢したり、化膿創がある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。								
	28	健康診断（検便等）を定期的に受けているか。								
	29	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。								
食品衛生責任者の印										