

## 食品衛生自主管理記録表 [弁当引換所]

□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	施設やその周辺はよく清掃されているか。							
	2	テント張り等で防塵・防水措置をしているか。日光は直接、食品にあたらないか。							
	3	弁当を保管するための保冷库等はあるか。							
	4	保冷库等に温度計はあるか。また、正常に機能しているか。							
	5	消毒液を有する流水式の手洗い設備が施設内又は隣接した場所にあるか。							
	6	消毒用アルコールスプレーを備え活用しているか。							
食品の取り扱い	7	仕入れ伝票等の保管を行っているか。							
	8	運搬は、通気性のある衛生的な箱を使用しているか。							
	9	弁当類等は保冷库等で保管しているか。							
	10	保冷库は正常に機能しているか。							
	11	弁当の引換時間は守られているか。							
早期喫食対策	12	早期喫食を呼びかける看板等を設置しているか。							
	13	早期喫食を呼びかけるチラシ等を弁当に添付しているか。							
	14	弁当引換業務についての記録をとっているか。							
汚物処理	15	廃棄物容器は、蓋があり、清掃され、置き場所は適当か。							
	16	清掃用具は専用の場所に保管しているか。							
従事者の衛生管理	17	清潔な作業着、帽子、履物を着用しているか。							
	18	爪を短く切り、作業前、用便後等に手の洗浄消毒を行っているか。							
	19	決められた場所以外で、更衣、喫煙等、食事をしていないか。							
	20	下痢又は手指に化膿創をもつ者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	21	家族に下痢・嘔吐の症状を呈している者はいないか。							
現地責任者の印									