

食品衛生自主管理記録表 [会場内既設飲食店施設]

□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、床等に破損箇所はないか。											
	2	調理室の整理整頓、清掃は完全か。											
	3	室内の換気、照明は十分か。											
	4	施設内に不必要な物品が放置されていないか。											
	5	ネズミ、ゴキブリ等の防止は完全か。駆除を実施しているか。											
	6	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	7	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	8	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。											
	9	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。											
	10	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	11	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。											
	12	購入伝票等の保管を行っているか。											
	13	冷蔵庫内は、10℃以下になっているか。	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃				
	14	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。											
	15	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。											
	16	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)											
	17	必要以上に作り置きせず、調理後、速やかに提供しているか。											
	18	検食は、適正に保管されているか。											
汚物処理	19	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。											
	20	掃除用具は専用の場所に保管しているか。											
	21	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	22	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。											
	23	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。											
	24	決められた場所以外で、更衣、喫煙、食事をしていないか。											
	25	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。											
	26	健康診断(検便等)を定期的を受けているか。											
	27	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													

※ HACCP等同様の内容の記録を行っている場合は、記載の必要はありません。