大会会場名

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。

定時的に〇、△、×のチェックを行い、△、×の項目はすぐに改善しましょう。（〇良好、△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	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庫等や冷房設備等はあるか。								
	4	弁当保管場所に温度計はあるか。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	弁当類等は保冷庫等や冷房設備のある部屋等で保管しているか。								
	9	保冷庫や冷房設備は正常に機能しているか。								
	10	弁当の引換時間は守られているか。								
早期喫食対策	11	早期喫食を呼びかける看板等を設置しているか。								
	12	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。								
	13	弁当引換業務についての記録をとっているか。								
汚物処理	14	廃棄物容器は、蓋があり、清掃されているか。								
	15	廃棄物容器及びその周辺は清潔か。								
従事者の衛生管理	16	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。								
	17	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。								
	18	家族に下痢・嘔吐の症状がある者はいないか。								
現地責任者の印										