

食品衛生自主管理記録表 [食品関係販売施設]

□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	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、食品にあたらぬか。							
	3	保存基準のある食品を取り扱う場合は、温度計のある冷蔵設備を設けているか。							
	4	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。							
	5	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	6	販売する食品には、適正な表示があるか。							
	7	購入伝票等の保管を行っているか。							
	8	弁当類等は保冷庫等で保管しているか。							
	9	弁当類を早く食べる旨を表示しているか。							
	10	消費期限又は賞味期限を超えて食品を販売していないか。							
	11	食品の露出販売(食品の小分け包装等を含む)はしていないか。							
汚物処理	12	廃棄物容器は、蓋があり、清掃されているか。							
	13	廃棄物容器及びその周辺は清潔か。							
従事者の衛生管理	14	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。							
	15	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。							
	16	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									