|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **食品衛生管理運営要領（例）** | | | |
|  | 屋　　 　　　号　　： |  | |
|  | 営　　業　　者　　： |  | |
|  | 食品衛生責任者： |  | |
|  |  |  | |
| 区分 | 点　　　検　　　項　　　目　　　一　　　覧　　　表 | | | |
| 施 設 ・ 設 備 | 整理整頓、清掃状況 | | 施設及びその周辺の清掃状況 不必要物品の撤去 床、壁、天井、換気扇等の清掃状況 | |
| 採光、照明、換気の状況 | | 採光は作業面で２００ルクス以上 十分な換気 適切な温度、湿度管理 | |
| 防虫、防その状況 | | ねずみ、昆虫等の有無 ねずみ、昆虫等の駆除の状況 防虫防そ設備の要補修箇所の有無 | |
| 排水溝の状況 | | 排水溝の清掃状況 要補修箇所の有無 | |
| 手洗い設備の状況 | | 常時使用可能であるかの可否 石けん、消毒剤等の設置 | |
| 機 械 器 具 | 洗浄・消毒状況 | | 適正に使用可能であるかの可否 適正な洗浄、消毒等の実施 特に包丁、まな板等における適正な洗浄、消毒等の実施 | |
| 整備状況 | | 機械器具等の作動確認 適正な点検、補修等の実施 | |
| 廃棄物 | 処理状況 | | 処理方法の策定 適切な処理 清潔な廃棄物容器 | |
| 保管状況 | | 適切な保管場所 適切な管理 | |
| 食品等 | 原材料の仕入・保管状況 | | 能力に応じた受注管理  品質・鮮度、表示の点検  異物等の混入防止措置 | |
| 冷蔵庫（室）の状況 | | 区画保存の実施 | |
| 食品の取扱い状況 | | 十分な加熱 適切な温度管理 異物等の混入防止措置 | |
| 自主検査 | | 法第１１条の規定で定められた規格、基準への適合 | |
| 検食（飲食店営業） | | １回　５０食以上 ： 調理済み食品を－２０℃以下で２週間以上 １日３００食以上 ： 原材料、調理済み食品を－２０℃以下で２週間以上 仕出し、弁当、給食その他複数の者に提供する営業 ： 　　　　　　　　　　　 調理済み食品を１０℃以下で７２時間以上 | |
| 使 用 水 | 水道水以外の水の水質検査 | | 年１回以上の実施と、記録保存 | |
| 貯水槽の管理状況 | | 貯水槽の清掃状況 | |  |
| 殺菌装置等の状況 | | 殺菌装置等の作動確認 点検、補修等の適正な実施 | |
| 回収 | 管理体制 | | 責任体制、回収方法等の手順の策定 | |
| 食 品 取 扱 者 | 健康状態 | | 健康状態に留意し、健康診断を実施 下痢、発熱等の症状の有無 | |
| 衛生状態 | | 衛生的な衣服等の着用 爪は短いかの確認 作業前、用便後等の手指の洗浄、消毒の実施 食品取扱中の放たん、喫煙等の禁止 | |
| 衛生教育 | | 衛生教育の実施 | |
| その他 | 掲示 | | 営業許可証、食品衛生責任者氏名の掲示 | |