|  |
| --- |
| **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 |