

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