

付 録 自主管理点検票

実際に自主管理に取り組む場合には、「自主管理点検票」への記録を通じて、自主管理の定着とともに、さらなる業務改善につなげることが必要です。

作業をしながら記録を付けることは、非常に抵抗感があるものです。しかし、日々行っている衛生管理が、本当に確実に実施できているか見直す（検証する）際には、この記録がなければ評価できません。

また、記録を見直すことにより、新たに「気を付けなければならない」ポイントが明確になることがあります。

下記の点検項目は、「全ての施設で点検が必要な項目」と「業種別に必要な項目」に分けて例示してありますので、皆さんの施設に応じて点検項目を設定し、実行してください。

1 共通項目（調理業、製造業、販売業のすべてに共通する項目）

1 施設の管理

- 1-① 施設は整理整頓を行い、清潔に保っているか。
- 1-② 食品製造等の場所の窓・出入口は、開放されていないか。
- 1-③ 施設の排水が良好となるよう、排水溝などの清掃、補修をしているか。
- 1-④ 食品製造等の場所の換気は適正か（結露はないか、温度・湿度の確認）。
- 1-⑤ 手洗い設備は使用できる状態になっているか（石けん、消毒液の補充）。
- 1-⑥ トイレは、常に清潔な状態になっているか。
- 1-⑦ 食品製造等の場所などに関係者以外の者や、動物などを入れたりしていないか。
- 1-⑧ 製造・調理に直接関係のない薬品や掃除道具などを調理場等に置いてないか。

2 食品取扱い設備の管理

- 2-① 機械器具類は、清潔に保ち、使用も目的に応じて使用しているか。
- 2-② 機械器具類・計器類に故障や破損はないか。
- 2-③ 機械器具類の洗剤は、適正なものを適正な濃度で使用しているか。
- 2-④ 調理・製造機械は、作業後分解し、洗浄、消毒をしたか。

3 食品等の衛生的な取扱い

- 3-① 原材料等の仕入れのときは、品質・鮮度・表示について点検したか。
- 3-② 添加物、期限等、表示の確認をしたか。
- 3-③ 仕入れ量は適切であるか。
- 3-④ 伝票の整理・保管は適切に行われているか。
- 3-⑤ 冷蔵庫内では、相互汚染しないように区画して保存しているか。
- 3-⑥ 保存基準のあるものや要冷蔵のものは、適切な温度で保管しているか。
- 3-⑦ 冷蔵庫・冷凍庫の温度は、適正に管理しているか。
- 3-⑧ 洗剤・殺菌剤等は、それぞれ明確に表示し、食品等と区別して管理しているか。
- 3-⑨ 原料の外装資材を清潔区域に搬入していないか。

4 使用水の管理

- 4-① 始業前に、使用水の色・濁り・臭い・異物の検査を行っているか。
- 4-② 残留塩素濃度を毎日測定しているか。
- 4-③ 貯水槽は、定期的に清掃して清潔に保ち、年1回以上水質検査を実施し、記録を保管しているか。

5 そ族・昆虫の駆除、廃棄物処理

- 5-① ねずみ、昆虫等の発生状況を確認しているか。
- 5-② ねずみ、昆虫の駆除を定期的に行い、実施記録を1年間保存しているか。
- 5-③ 廃棄物容器は、汚液や臭いがもれないよう清潔にしているか。
- 5-④ 廃棄物は、適正に処理しているか。

6 従事者の衛生管理

- 6-① 下痢や腹痛のあるものはいないか。
- 6-② 作業服は清潔なものを着用しているか。
- 6-③ 帽子着用と髪の毛混入対策は良いか。
- 6-④ 手洗場に消毒薬の充填は良いか。
- 6-⑤ 食品製造等の場所内では専用の履物を履いているか。

7 衛生管理体制

- 7-① 危害や苦情発生時の責任者の連絡体制が確立しているか。
- 7-② 食品衛生責任者は常在し、責務を遂行しているか。
- 7-③ 現場の問題点を経営者に伝達できているか。
- 7-④ 食品衛生に関する講習会に参加し、衛生知識の向上に努めているか。

2 個別項目（調理業、製造業、販売業別の項目）

1 調理業

- 調一① 作業前、用便後等に手をよく洗ったか。
- 調一② 冷蔵庫の温度は良いか
(冷蔵品 10℃以下、魚介類 4℃以下、冷凍食品-15℃以下の温度を推奨)
- 調一③ 冷蔵庫内で、肉・魚は蓋のある容器に入れ保管しているか。
- 調一④ 冷蔵庫に食品を詰め過ぎていないか。
- 調一⑤ 原材料の先入れ・先出しは適切におこなわれているか。
- 調一⑥ 解凍は冷蔵庫内で行っているか。
- 調一⑦ 下処理と調理を同じ場所で行っていないか。
- 調一⑧ まな板、包丁等は食肉、鮮魚等の使い分けができていないか。
- 調一⑨ 加熱調理食品は、中心部まで十分加熱しているか。
- 調一⑩ 調理器具・食器類は、使用后確実に洗浄・消毒を行い、保管しているか。
- 調一⑪ 調理器具・食器類は、戸棚などに衛生的に保管されているか。
- 調一⑫ 食品や器具等を、床面から 60 cm以下の場所に置いてないか。
- 調一⑬ 調理作業等を、床面から 60 cm以上の場所で行っているか。
- 調一⑭ 能力以上の調理を行ってないか。
- 調一⑮ 食品の放冷は速やかにおこなえているか。
- 調一⑯ 調理後の食品は、衛生的な容器に蓋をして保管しているか。
- 調一⑰ 調理した食品を、盛りつけまで 2時間以上置いたままにしているか
- 調一⑱ 旅館、弁当屋、仕出し屋等にあつては、検食用食品を保存しているか。
- 調一⑲ 配送車の車内の清掃、運搬時の温度管理は適正か。
- 調一⑳ 食品が露出している場所で清掃をしていないか。

2 製造業

- 製一① 添加物の使用にあたっては、秤量、表示などを適正に行っているか
- 製一② 製品の出荷、販売にあたって、必要な表示事項の記載について確認したか。
- 製一③ 原材料、食品、器具類等を床に直置きするなど不衛生な取扱いをしてないか。
- 製一④ 自動制御の機械がある工程については、常に作動状況を確認しているか。
- 製一⑤ タンク、パイプにピンホールや亀裂などがなく、定期的に確認しているか。
- 製一⑥ 製品は適宜自主検査を行い、その結果を 1年間保存しているか。

3 販売業

- 販一① 食品の先入れ、先出しを行っているか。
- 販一② 直射日光の当たるところや、温度の高い場所に保管してないか。
- 販一③ 冷蔵（冷凍）ショーケースのロードラインより上に食品が置いてないか。
- 販一④ 要冷蔵食品を常温で販売してないか。
- 販一⑤ 期限表示などの表示を確認しているか。
- 販一⑥ 冷蔵（冷凍）ショーケース内は清潔になっているか

(例1)

衛生管理点検表（調理業関係）

番号	○ 月	担当者氏名	責任者氏名	曜日	日	月	火	水	木	金	土
				日							
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

(例2)

衛生管理点検表（製造業関係）

番号	○月	担当者氏名	責任者氏名	曜日	日	月	火	水	木	金	土
				日							
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											

(例3)

衛生管理点検表（販売業関係）

番号	○月	担当者氏名	責任者氏名	曜日	日	月	火	水	木	金	土
				日							
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											