

衛生管理自主点検表（施設用）

別表1（第4条関係）

届出済（申請）事業者名（ ） 点検年月日 年 月 日

	評価項目(38) そのうち必須項目(21)	評価方法	自主 点検欄	保健所 確認欄
（施設、設備等の衛生管理）				
①	施設は廃棄物集積場、便所等不潔な場所と区別されている。	不潔な場所と区別されているか。		
2	施設は食品の取扱品目及び取扱量に応じた十分な広さを有する。	食品の取扱量に応じた十分な広さがあるか。		
③	施設は、十分な換気を行い、高温多湿を避けることができる。	換気ができるか。		
④	水を使用する部分にあつては、床面が耐水性材料で作られ、排水が容易に行える構造である。	床面が耐水性材料であるか。 床面に水たまりがないか。		
⑤	施設には手洗い設備を設置する。	手洗い設備はあるか。		
6	施設・設備は破損や故障がないか点検作業を行い、破損等がある場合は速やかに補修する。	点検結果の記録があるか。 破損等がある場合は速やかに補修しているか。		
⑦	施設・設備は定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持している。	清掃の実施記録はあるか。		
8	清掃、消毒を行うときは決められた手順で行う。	作業手順書があるか。		
9	食品を取り扱う場所はみだりに部外者を立ち入らせたり、不必要な物品を置かない。	不必要な物品を置いていないか。		
（器具、容器の衛生管理）				
⑩	器具、容器は目的に応じて使用し、破損等があるときは使用しない。	使用する前に破損等がないか確認しているか。		
⑪	器具、容器は洗浄し、必要に応じて消毒をし、衛生的に保管する。	衛生的に保管する場所があるか。		
12	器具、容器は食品専用のものとする。	食品専用の容器を使用しているか。		
13	容器は汚れ、臭い、食品残渣等がないことを確認してから使用する。	容器を使用する際に確認しているか。		
（食品の受入れ段階における管理）				
⑭	定められた場所で、外観、異物、温度、表示等について点検を行う。	点検を行っているか。		
⑮	受入日時、点検結果及び点検者について記録する。	点検記録があるか。		
16	点検の結果、異常が見られた場合の対応について定め、対応した記録を残している。	対応記録があるか。		

(食品の取扱い)			
⑰	保管場所以外の場所に長時間放置しない。	速やかに所定の場所へ移動させているか。	
⑱	食品は分類ごとに区分して取り扱う。	食肉類、魚介類等それぞれの取り扱い場所が決まっているか。	
⑲	ドリップや氷の融解水等で他の食品を汚染しないように保管する。	蓋付き容器を使用する、ビニール等で包装するなどの相互汚染防止策を実施しているか。	
⑳	揮発性が高い臭いのある化学物質と一緒に保管しない。	揮発性が高い臭いのある化学物質と食品と一緒に保管していないか。	
(食品に適した温度管理)			
㉑	各食品の特性に適した温度で取り扱う。	冷凍、冷蔵が必要な食品について温度管理を実施しているか。	
㉒	温度管理が必要な食品の保管設備は温度計を備え、温度を測定し、数値を記録する。	温度計があるか。 温度管理の記録があるか。	
㉓	温度計については、正確な温度が測定できるよう維持する。	温度計の校正またはダブルチェック(*)を適宜、実施しているか。	
24	異常な温度を呈した場合の対応をあらかじめ定め、対応した記録を残している。	対応記録があるか。	
(出入り記録の作成)			
㉕	食品の出入り(日時、出入り先、製品、量等)を記録し、保存する。	出入り記録はあるか。 伝票など記録事項の確認が可能な書類あるいはデータがあればよい。	
(表示)			
26	販売店にあっては、適切な食品表示がされているか確認する。	表示の確認をしているか。	
(文書と記録について)			
27	組織図、施設の図面、清掃手順等について示した文書については、その種類、作成日、管理部署、原本の保管場所等を定める。	文書管理の方法が定められているか。	
㉘	記録類は、取り扱う食品の流通実態に応じて保存する。	記録の保存期間を定めているか。	
(使用水及び氷の衛生管理)			
㉙	食品の洗浄等に使用する水及び食品が直接ふれる器具等を洗浄する水は、飲用に適する水である。	適した水を使用しているか。	
(排水及び廃棄物の衛生管理)			
30	排水及び廃棄物の処理は適切に行う。	排水及び廃棄物処理は適切に行っているか。	

衛生管理自主点検表（配送車用）

別表2（第4条関係）

届出済（申請）事業者名（ ） 点検年月日 年 月 日

	評価項目(21) そのうち必須項目(10)	評価方法	自主 点検欄	保健所 確認欄
(車輛等の衛生管理)				
1	食品の取扱品目及び取扱量に応じた十分な広さを有する。	食品の取扱量に応じた十分な広さがあるか。		
2	車輛は破損や故障がないか点検作業を行い、破損等がある場合は速やかに補修する。	点検結果の記録があるか。 破損等がある場合は速やかに補修しているか。		
③	車輛の中は定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持している。	清掃の実施記録はあるか。		
4	清掃、消毒を行うときは決められた手順で行う。	作業手順書があるか。		
5	食品を取り扱う場所はみだりに部外者を立ち入らせたり、不必要な物品を置かない。	不必要な物品を置いていないか。		
(食品の取扱い)				
⑥	保管場所以外の場所に長時間放置しない。	速やかに所定の場所へ移動させているか。		
⑦	揮発性が高い臭いのある化学物質と一緒に輸送しない。	揮発性が高い臭いのある化学物質と食品と一緒に輸送していないか。		
⑧	輸送の際には、荷物が転倒しないように積載し、食品以外のものとの混載はできるだけ避ける。	適当な転倒防止策を実施しているか。		
9	食品の破損、液漏れ等の事故などがあつた場合の対応について定め、対応した記録を残している。	対応記録があるか。		
(食品に適した温度管理)				
⑩	食品に適した温度で取り扱う。	冷凍、冷蔵が必要な食品について温度管理を実施しているか。		
⑪	温度管理が必要な食品の輸送設備は温度計を備え、温度を測定し、数値を記録する。	温度計があるか。 温度管理の記録があるか。		
⑫	温度計については、正確な温度が測定できるように維持する。	温度計の校正またはダブルチェック(*)を適宜、実施しているか。		
13	異常な温度を呈した場合の対応をあらかじめ定め、対応した記録を残している。	対応記録があるか。		
(出入り記録の作成)				
⑭	食品の出入り（日時、出入り先、製品、量等）を記録し、保存する。	出入り記録はあるか。（伝票など記録事項の確認が可能な書類あるいはデータがあればよい。）		

(文書と記録について)			
15	組織図、清掃手順等について示した文書については、その種類、作成日、管理部署、原本の保管場所等を定める。	文書管理の方法が定められているか。	
⑯	記録類は、食品の流通実態に応じて保存する。	記録の保存期間を定めているか。	
(衛生管理体制の確立)			
⑰	衛生管理部門及びその責任者を設置する。	責任者がいるか。	
18	衛生管理部門の責任者は食品衛生に関する講習会を受講する等して知識を備える。	知識を習得するため講習会等を受講しているか。	
19	相談対応や苦情処理等の体制が確立されている。	対応がルール化されているか。	
(従業員の衛生教育)			
20	食品を取り扱う作業をする従業員の健康状態を確認する。	従事者に、おう吐、下痢、腹痛等の感染症が疑われる症状がないか確認を行っているか。	
21	従業員について、衛生管理等の教育を実施し、実施状況を記録する。	衛生教育を実施し、実施状況を記録しているか。	
保健所意見			
<p style="text-align: center;">年 月 日 保健所 食品衛生監視員 印</p>			

(*) デジタル温度計とアナログ温度計を設置する等、温度計が表示している温度が正確か確認すること。

衛生管理自主点検表の見方の概要は以下のとおりです。

- 1 評価項目について○か×か自主点検を行うこと
- 2 届出の要件は、必須項目（○付き番号の10項目）が全て○であること
- 3 保健所確認欄は記入しないこと