

金沢市食品衛生自主管理認証制度要綱（抄）

（認証の基準）

第4条 認証に係る基準は、次のとおりとする。

- (1) 条例第2条第1項に規定する管理運営基準を遵守していること。
- (2) 店舗型認証にあつては別表第1（第2欄の方法及び第3欄の頻度により行わない場合であつて自ら定めた方法により行う場合は、その方法が第2欄の方法及び第3欄の頻度と同等以上であること。）に、工場型認証にあつては別表第2及び別表第3に定める基準に適合していること。

（認証の申請）

第5条 認証を受けようとする営業者は、別に定める書類を添えて保健所長に申請するものとする。

（認証の審査）

第6条 保健所長は、前条の規定に基づく申請があつたときは、速やかに食品衛生監視員（法第30条第1項の食品衛生監視員をいう。）に当該申請に係る施設における自主衛生管理について調査させるものとする。

- 2 保健所長は、当該申請に係る施設における自主衛生管理が第4条の基準に適合していると認めるときは、当該申請をした者に別に定める認証書を交付するものとする。
- 3 保健所長は、当該申請に係る施設における自主衛生管理が第4条の基準に適合しないと認めるときは、当該申請をした者にその理由を通知するものとする。

（認証の有効期間等）

第7条 認証の有効期間は、認証の日から3年を経過した日の属する月の末日までとする。

- 2 前項の有効期間は、認証営業者の申請に基づく更新することができるものとする。
- 3 前項の更新をしようとする認証営業者は、有効期間の満了する日の2箇月前までに、別に定める書類を添えて保健所長に更新の申請を行うものとする。
- 4 前項の申請に基づく認証の審査等については、前条の規定を準用する。

別表第1（第4条関係）

店舗型認証の申請をしようとする施設において、第1欄の項目について、第2欄の手順及び第3欄の頻度で自主衛生管理を実施し、第4欄の事項についての記録を3ヶ月（第3欄の頻度又は製造等にかかる食品の賞味期限が3ヶ月を越えるものにあつてはその期間）以上保存していること。

1 施設・設備の衛生管理

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
製造室（調理室）の床及び汚染されやすい内壁の清掃	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日の作業終了後、床の残渣やごみを取り除き、必要に応じ、床用モップで水拭きをする。 ・必要に応じ、洗剤を用いて床ブラシで床を洗浄し、水切りワイパーで水を切る。 ・消毒を行う場合は、概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液を流し又は噴霧し、30 分以上放置した後水切りを行い、翌朝までに乾燥させる。 	1 回 / 日	実施年月日 実施者名
	<ul style="list-style-type: none"> ・汚染されやすい内壁は、洗剤を染み込ませて絞ったタオルを用いて拭き洗浄する。 	1 回以上 / 週	
排水溝、グリーストラップの清掃・洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・溝及びグリーストラップ内を洗剤を用い専用ブラシで洗浄する。 ・溝内に設置した集塵カゴの残渣を取り除き、洗剤でカゴを洗浄した後、元に戻す。 	1 回 / 日	実施年月日 実施者名
便所（床、便器及び使用の前後に手を触れる部分）の洗浄・消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・床、手洗い器及び便器は洗剤及び専用ブラシ等で洗浄し、水で洗剤を流した後、概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液を染み込ませ軽く絞ったタオルで拭き、30 分以上放置する。 ・ドアノブ、水洗カラン、蛇口カラン等便所を使用した時に必ず手を触れる箇所は、専用のタオル等で水拭き洗浄後、概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液を染み込ませて軽く絞ったタオルで拭く（金属部分は、10 分以上放置後、水で湿らせた清潔なタオルで拭く。）。 	1 回 / 日	実施年月日 実施者名
手洗い設備の点検	<ul style="list-style-type: none"> ・石けん、消毒液、ペーパータオル等が十分にあり、適切に使用できる状態かを点検し、必要に応じ補充する。 	1 回以上 / 日	実施年月日 実施者名

換気扇の清掃	油で汚れた換気扇は分解し、専用洗剤で油等の汚れを除去する。	1回 / 月	実施年月日 実施者名
食品取扱室の天井及び壁（照明器具及び窓を含む。）の清掃	<ul style="list-style-type: none"> ・ほうきやモップでホコリやクモの巣、カビ等を除去する。 ・網戸は、外して洗剤を用いて洗浄した後、乾燥させ、元に戻す。 	1回 / 6月	実施年月日 実施者名

2 食品取扱設備及び機械器具の衛生管理

(1) 器具類全般の洗浄、消毒（作業の途中で扱う食品が変わったとき等に洗浄、消毒する場合を含む。）及び保管の方法（以下この項において「器具類全般の洗浄、消毒及び保管の方法」という。）

器具類の洗浄は、付着している残渣を取り除き、水で大まかに汚れを除去し、洗剤をつけたスポンジタワシで十分に行った後、流水で十分に洗剤分を洗い流す。

消毒は、器具類の材質等に応じ、次のいずれかの方法により行う。特に、薬品による消毒では、消毒の前に汚れや洗剤分の除去、水分の除去が必要である。

ア 熱湯により概ね5分以上煮沸又はこれと同等の効果のある温度・時間で熱殺菌する。金属製品、木製品、繊維製品の消毒に適している。

イ 概ね200ppmの次亜塩素酸Na液に5分以上浸漬する方法又は清潔なタオルに次亜塩素酸Na液を浸み込ませ軽く絞ったもので拭いて10分間放置する方法若しくはこれと同等の効果のある方法により行う。木製品以外の消毒に適している。

ステンレス以外の金属製で腐食し易いものは、消毒後、水で洗う又は水で湿らせた清潔なタオルで拭く等塩素分を取り除く必要がある。

ウ 消毒用アルコールを十分に濡れるまで噴霧する又は清潔なタオルに浸み込ませて拭いてそのまま数分間放置する。金属製品、合成樹脂製品の消毒に適している。

消毒後は、所定の、床や洗浄時の跳ね水の影響を受けない衛生的な場所に、整頓して保管する。

使用するときには、必要に応じ消毒用アルコールを噴霧する方法で消毒し、数分間放置した後に使用する。

(2) 使用器具等の洗浄・消毒

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
包丁、まな板の洗浄、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄、保管は器具類全般の洗浄、消毒及び保管の方法による。 ・消毒は、80℃ 5分以上の熱殺菌後、乾燥、又は次亜塩素酸 Na 液への浸漬による。 	1回以上/日	実施年月日 実施者名
ふきん、タオル等の洗浄、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・付着した残渣を取り除いた後、洗濯機で洗剤を用いて洗浄し、すすぎをする。 ・次亜塩素酸 Na 液への浸漬、すすぎ、又は煮沸消毒の後、清潔な場所で乾燥させる。 ・保管は器具類全般の洗浄、消毒及び保管の方法による。 	1回/日	実施年月日 実施者名
たわし、スポンジタワシの洗浄、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・水で大まかに汚れを除去し、洗剤をつけて十分に泡立て、洗剤分を洗い流す。 ・熱湯により概ね5分以上煮沸消毒し、水切りの後、所定の場所に保管する。 	1回/日	実施年月日 実施者名
取外し可能な機械類の部品の洗浄、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・機械を分解した後、部品は床に直置きしない。 ・洗浄、保管は器具類全般の洗浄、消毒及び保管の方法による。 ・消毒は、80℃ 5分以上の熱殺菌又は次亜塩素酸 Na 液により行い、乾燥させる。 ・使用直前に、消毒用アルコールを噴霧する方法で消毒しながら組み立てる。 	1回以上/日	実施年月日 実施者名
その他の器具類の洗浄、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄、保管は器具類全般の洗浄、消毒及び保管の方法による。 ・消毒は、器具の材質や性質により適切な方法を選択して行う。 	1回以上/日	実施年月日 実施者名
作業台、移動台の洗浄、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・残渣を取り除き、水で大まかに汚れを除去した後、洗剤をつけたスポンジタワシで洗浄し、水で洗い流した後、水切りをする。 ・次亜塩素酸 Na 液を染み込ませて絞ったタオル等で拭く方法又は消毒用アルコールを噴霧して数分間放置する等の方法で消毒し、翌日まで乾燥させる。 	1回以上/日	実施年月日 実施者名

洗淨槽の洗淨・消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・排水口の残渣を取り除き、洗剤をつけたスポンジタワシで洗淨槽の内底部、内側から上部にかけて洗淨し、洗剤分を洗い流した後、水切りをする。 ・次亜塩素酸 Na 液又は消毒用アルコールを噴霧又は染み込ませたタオル等で拭いて数分間放置する等の方法で消毒する。 	1 回以上 / 日	実施年月日 実施者名
直接手の触れることが多い冷蔵庫の取っ手、カラン、スイッチ等の洗淨、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・洗剤液に浸して絞ったタオルで汚れを除去し、水拭き乾燥させる。 ・次亜塩素酸 Na 液又は消毒用アルコールを染み込ませて絞ったタオル等で拭いて数分間放置する等の方法で消毒する。 	1 回 / 日	実施年月日 実施者名
冷蔵庫・冷凍庫の内 外の洗淨、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・洗淨にかかる前に庫内の食品を他の冷蔵庫等に移し、洗淨、消毒はできる限り速やかに終了させる。 	冷蔵庫の内側 1 回 / 週 冷凍庫内側 1 回 / 月 冷蔵庫及び 冷凍庫の外側 1 回 / 週	実施年月日 実施者名
	<ul style="list-style-type: none"> ・内面は、清潔なタオルで水拭きし、洗剤に浸して絞ったタオルで汚れを除去した後、水拭き、乾燥させる。 ・内面の消毒は、次亜塩素酸 Na 液又は消毒用アルコールを染み込ませたタオルで拭く。 ・棚板をはずして、洗剤をつけたスポンジタワシで洗淨し、洗剤分を洗い流した後、水切りをし、次亜塩素酸 Na 液又は消毒用アルコールを噴霧する方法で消毒する。 		
	<ul style="list-style-type: none"> ・外面は、清潔なタオルで水拭きをし、洗剤に浸して絞ったタオルで汚れを除去した後、水拭き、乾燥させる。 ・消毒は、外表面を特殊加工したものもあるので、取扱説明書の方法により行う。 		

(3) 機械類の衛生管理

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄	第 4 欄
-------	-------	-------	-------

機械類の洗浄、消毒	・各機械の取扱説明書の方法により洗浄、消毒し点検する。	説明書の頻度	実施年月日 実施者名
部品のゆるみ、欠損、破損、油漏れの有無等の点検	・部品に欠損・破損等がないかを点検する。 ・部品の欠損や破損による製品への混入のおそれがある場合は、直ちに責任者に報告し、必要に応じ製品の回収等の措置を講ずる。	毎日、作業の開始前後	実施年月日 実施者名

3 ねずみ、昆虫の防除

(1) 生息状況調査と駆除

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
ねずみ、ゴキブリ等の生息状況調査	・冷蔵庫下や作業台下等の水がかからない場所に1週間連続してトラップを設置し、設置中は毎日トラップを点検して、捕捉の有無を確認する。 ・作業台上や棚板等に糞等がないかを点検する。	6～9月の間及びその他の間に各1回	実施年月日 実施者名 生息の状況
ねずみ、ゴキブリの駆除	・生息調査で発生が確認された場合は、専門業者へ委託する等により駆除を実施する。	発生時	実施年月日 実施者名
	・駆除は、作業場内の食品等を他の場所に移し、医薬品又は医薬部外品により行う。		

(2) 防そ、防虫設備の点検

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
出入口の点検	・建付け、自動閉鎖機能、防虫灯が適正かを点検する。不良箇所は速やかに補修する。	1回/日	実施年月日
排水溝(口)の点検	・目皿(網)の破損の有無を点検する。不良箇所は速やかに補修する。	1回/日	実施者名
窓の点検	・建付け、ガラスの破損、網戸の破損の有無を点検する。不良箇所は速やかに補修する。	1回/月	補修の状況

通風口の点検	・防虫ガード（網）の破損の有無を点検する。不良箇所は速やかに補修する。	1回/月	
--------	-------------------------------------	------	--

4 使用水の衛生管理

(1) 使用水の状態、給水設備の点検

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
色、濁り、味、臭い 及び残留塩素濃度	・コップ等に取り、目視及び飲んで異常の有無を確認する。 ・貯水槽、滅菌装置がある場合は残留塩素濃度が0.1ppm以上であることを確認する。	毎日始業前	実施年月日 実施者名 異常の有無
	・異常があった場合は水の使用を中止し、保健所へ連絡して指示を受ける。		
自ら管理している滅菌装置の作動状況	・殺菌剤の量、薬注ポンプ作動状況、殺菌剤タンク周囲、内部の汚れ等を点検する。 ・不良箇所が発見された場合は、直ちに修理等を行う。	1回/日	実施年月日 実施者名 補充等の状況
自ら管理している貯水槽	・専門業者に清掃、点検を委託して実施する。 ・指摘事項は直ちに補修等の対応をする。	1回以上/年	実施年月日 実施者名 補修の状況
製氷機	・取扱説明書により定期的に清掃、点検する。	説明書の頻度	実施年月日 実施者名

(2) 水質検査

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
水質検査	・水道水以外の水を使用している場合は、26項目試験を実施し、その結果を保存する。	1回以上/年	実施年月日

			実施者名
	・水質基準に適合しない場合は、水の使用を中止し、保健所へ連絡して指示を受ける。		

(3) ビル等にテナントとして入っている店舗の場合

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
色、濁り、味、臭い 及び残留塩素濃度、 水質検査	・(1)の方法により、使用している水の状況を点検する。	毎日始業前	実施年月日 実施者名
	・水道水以外の水を使用している場合は、ビル等の管理者に(3)により水質検査を進言する。	1回以上/年	実施年月日 実施者名
	・異常があった場合は水の使用を中止し、ビル等の管理者に連絡し対策を講じる。必要に応じ保健所へ連絡し指示を受ける。		

5 排水及び廃棄物の衛生管理

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
ゴミの搬出	・生ゴミは、液漏れのない適切な容器に入れ、食品取扱室外の所定の場所へ搬出する。 ・その他のゴミは、食品取扱い室外の所定の場所へ搬出する。	1回以上/日	
ゴミ保管場所の床等の洗淨	・悪臭、昆虫が発生しないよう回収の後、保管場所を洗淨する。(必要に応じ、洗剤を用いて行う。)	毎回収後	
	・昆虫の発生があった場合は、必要に応じ殺虫消毒をする。	発生時	実施年月日 実施者名
排水処理設備の管理	・設置している場合は、定期的に清掃等を行う。	2回以上/年	実施年月日

			実施者名
--	--	--	------

6 従事者の衛生教育

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
食品衛生責任者の選任と資格	・食品衛生責任者は、適切な資格等を有している者を充てるように努める。資格を有しない者である場合は、講習会を受講させ資格を取得させる。		資格を証する書類等
	・食品衛生責任者に変更があった場合には、速やかに保健所へ届出を行う。	変更時	
研修会等への参加	・保健所長から受講すべき指示があった研修会を受講する。	指示時	実施年月日 実施者名
朝礼等での衛生教育	・食品衛生管理に関する注意事項や外部研修の内容を朝礼等で従業員に周知徹底する。	1回/週	

7 従事者の衛生管理

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
従業員の健康状態の確認	<ul style="list-style-type: none"> ・下痢、吐き気、嘔吐、手指の化膿傷等の有無について確認をする。 ・症状がある場合は製造室（調理室）内に入らせない等適切な措置を講ずる。 	毎始業前	実施年月日 実施者名 症状があった時の措置
服装等	・アクセサリー等はずし、専用の帽子、作業衣、履物に着替え、必要に応じてマスクを着用のうえ、製造室（調理室）へ入る。	毎始業前	
	・製造室（調理室）外へ出るとき、便所を使用するときは、履物や作業衣を交換する。		

8 食品等の衛生的取扱い

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
原材料の検収	<ul style="list-style-type: none"> ・品温（配達用車両の温度管理状況）、鮮度、包装状態、表示等が適正か点検する。 ・原材料となる加工食品等のロット（期限表示等）を納品伝票等に記載する。 ・異常があったものは、返品等の措置を講ずる。 	納入時	実施年月日 実施者名 ロット
原材料、製品の保存状況	<ul style="list-style-type: none"> ・各冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認する。 ・冷蔵庫等の温度に異常があった場合は、品温等を確認し、異常がないものは直ちに他の冷蔵庫等に移し、併せて冷蔵庫等点検し、必要に応じ修理等を行う。 	始業時	実施年月日 実施者名 温度
	<ul style="list-style-type: none"> ・ラップやふた等により保管中に食品が相互汚染しないようにする。 ・原材料、中間製品、製品はそれぞれ区別して保管する。 		
食品添加物の保管、使用状況	<ul style="list-style-type: none"> ・他の薬品と区別して保管し、容器に添加物名が明示されているかを確認する。 ・使用方法を明示し、使用する場所に掲示する。 		
	<ul style="list-style-type: none"> ・はかり等で正確に計量し、使用した原材料の重量、添加物の使用量等を記録する。 	使用時	実施年月日 実施者名 原材料の重量 添加物の使用量
調理・製造上で重要な工程の周知と点検	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の盛り付けや生食用の食品の製造等をする場合は、食品に触れる側の手に衛生手袋をし、手袋の上から消毒用アルコールをスプレーした後、作業にかかる。 ・製造等の工程の中で加熱温度、加熱時間等に特に注意を要する食品については、その温度 		

	<p>や時間等に関する注意事項を掲示し、担当する者に周知する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・機械に温度や時間をセットして自動で調理等を行う場合にあっては、そのセットした温度、時間が正しくセットされているかを確認する。 	1回以上/日	<p>実施年月日</p> <p>実施者名</p>
製造食品の検査	<ul style="list-style-type: none"> ・個別に成分規格がある食品や使用量に基準のある食品添加物を使用した食品は、検査を依頼して基準に適合するか否かを確認する。 	1回以上/年	検査結果書

9 食品衛生上の苦情、問題が発生した場合の対応

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
担当責任者等の選定	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生上の問題で苦情があった場合は、対応する責任者を定めておく。 ・責任者不在時の対応方法を定め、従業員に周知しておく。 	発生時	<p>実施年月日</p> <p>実施者名</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生上の問題が発生した場合における製品の回収等にあたる責任者等を定める。 ・予め、取引先、出荷先一覧を作成して、事務所内に用意しておく。 	発生時	<p>内容</p> <p>原因</p> <p>回収状況</p> <p>改善事項</p>

10 包丁、まな板等の器具、容器類の使用区分

- ・用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用）にそれぞれ専用のものを用意し、目印を付ける等して混同しないようにする。
- ・用途別に専用に用意できない場合は、下処理と調理の変り目で確実に洗浄、消毒を実施して使用する。

- 11 手指の洗浄・消毒は、次の場合に、12の方法により行う。この場合、原則として、衛生手袋の交換も行う。
- ・ 便所を使用したとき。
 - ・ 製造室（調理室）に入るとき。
 - ・ 食品に直接触れる作業にかかるとき。
 - ・ 生肉類、魚介類、殻付き卵、土付き野菜等微生物に汚染されているおそれのある食材に触れた後、他の食品や器具類に触れる作業に移るとき。
 - ・ 下処理作業が終わって、調理作業に入るとき。
 - ・ その他、作業中に食品の調理や加工に直接関係のないものに触れた後、再び、食品に触れる作業に移るとき。
- 12 手指の洗浄・消毒は、次の方法により行う。
- ・ 水で手をぬらし、消毒用石けん液をつけて、よく泡立てる。
 - ・ 手、指、手首（必要に応じ、腕）を洗う。
 - ・ 特に、指の間、指先を（必要に応じ、爪ブラシを用いて）よく洗う。（30秒程度）
 - ・ 石けん液をよく洗い流す。（20秒程度）
 - ・ ペーパータオル等で手を乾燥させる。
 - ・ 消毒用アルコールを手指に噴霧し、こすって手指全体に広げる。

別表第2（第4条関係）

工場型認証を申請しようとする施設は、次に定める要件を具備していること。

- (1) 食品等取扱室は、汚染作業区域（原材料の受入れ・保管、下処理及び容器・器具等の洗浄等に係る区域）及び非汚染作業区域（加熱処理及び冷却、盛り付け・包装等に係る区域）が明確に区分されていること。
- (2) 洗浄槽及び手洗い設備の排水は、床に流さず排水溝に導かれる構造になっていること。
- (3) 清浄度の低い区域から清浄度の高い作業区域に入る前には、靴、作業衣等からの異物や汚染の持込みを防止する設備があること。
- (4) 従事者の使用に適した大きさの手洗い設備が、食品等取扱室、汚染作業区域及び非汚染作業区域の使用に便利な場所に設置されていること。
- (5) 手洗い設備には爪ブラシを供えていること。
- (6) 手洗い設備の給水栓及び手拭きは、手洗い後に再び手指が汚染されないものが設置されていること。
- (7) 食品の中心部の温度を測定する温度計を備えていること。
- (8) 必要に応じ、加熱処理後の食品を急速に冷却する装置が設置されていること。
- (9) 必要に応じ、金属探知器等異物を探知できる装置が設置されていること。
- (10) 冷蔵庫（必要に応じ冷凍庫を含む。）は、原材料用、製品用等に区別して使用できるよう複数設置されていること。
- (11) 便所には専用の履物が備えられていること。
- (12) 清掃用具保管設備が設けられていること。
- (13) 廃棄物の保管場所が食品取扱室以外の場所に設けられていること。

別表第3（第4条関係）

工場型認証を申請しようとする施設において、第1欄の項目について、第2欄及び第3欄に定める内容を記載した手順書を作成し、第4欄の事項についての記録を1年以上保存していること。

1 施設・設備の衛生管理

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
施設の清掃、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・以下の場所について、清掃の手順が定められていること ア 食品取扱室の床及び汚染されやすい内壁 イ 排水溝、グリーストラップ ウ 便所 エ 換気扇、天井（照明器具を含む。）、壁（窓を含む。） ・使用する薬剤の調整方法が定められていること ・清掃用具の保管方法が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品取扱室の床、排水溝、グリーストラップ、便所の清掃、消毒は1日1回以上実施する旨が定められていること ・その他は実施頻度が定められていること 	<p>実施年月日</p> <p>実施者名</p>
手洗い設備の点検	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄液、消毒液、ペーパータオル又は手指乾燥機について点検する旨が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・1日1回以上点検する旨が定められていること 	<p>実施年月日</p> <p>実施者名</p> <p>補充年月日</p>

2 食品取扱設備及び機械器具の衛生管理

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
器具類の洗浄・消毒及び保管	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁、まな板、バット等の器具類や機械の部品等の洗浄及び消毒の実施手順が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・1日1回以上実施する旨が定められていること 	<p>実施年月日</p> <p>実施者名</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ・使用する薬剤の調整方法が定められていること ・消毒後の器具類の保管方法が定められていること 		
器具類及び機械類の使用区分	・まな板、包丁、バット等の器具類や機械類について、その使用区分の方法が定められていること		実施年月日 実施者名
作業台、洗浄槽の洗浄及び消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄及び消毒の実施手順が定められていること ・使用する薬剤の調整方法が定められていること 	・それぞれ、1日1回以上実施する旨が定められていること	実施年月日 実施者名
機械類の洗浄・消毒及び保守点検	<ul style="list-style-type: none"> ・機械類の洗浄・消毒の方法が定められていること ・部品のゆるみ、欠損、破損、油漏れの有無等正常に作動していることについて点検、確認する旨が定められていること ・不適事項があった際の措置が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄・消毒の頻度は取扱説明書を参考に定められていること ・毎日の作業の前後に点検を行う旨が定められていること 	実施年月日 実施者名 実施結果 不適時の措置
冷蔵庫、冷凍庫の洗浄及び消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・内面、棚板、取っ手、外面の洗浄及び消毒の実施手順が定められていること ・使用する薬剤の調整方法が定められていること 	・取っ手は、毎日の作業終了後に実施する旨が、その他は実施頻度が定められていること	実施年月日 実施者名

3 ねずみ、昆虫の防除

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
ねずみ、ゴキブリ等の防除	<ul style="list-style-type: none"> ・生息状況調査の方法が定められていること ・薬剤による駆除を実施する判断基準が定められていること 	・年間の実施計画が定められていること	実施年月日 実施者名
	・保守点検の対象となる侵入防止のための設備の箇所、点検方法が定められていること	・点検頻度が定められていること	実施場所名 使用薬剤名

			実施結果
--	--	--	------

4 使用水の衛生管理

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
日常点検	<ul style="list-style-type: none"> ・使用水について、日常点検の項目、方法等が定められていること ・不適事項があった際の措置が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・始業前に実施する旨が定められていること 	実施年月日 実施者名 実施結果 不適時の措置
配水設備	<ul style="list-style-type: none"> ・貯水槽、滅菌装置が設置してある場合は、その点検・清掃方法が定められていること ・不適事項があった際の措置が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・貯水槽は1年に1回以上、滅菌装置は1日1回以上実施する旨が定められていること 	
使用水の水質検査	<ul style="list-style-type: none"> ・水質検査の方法及び採水場所が定められていること ・検査の結果が不適であった場合の措置が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・1年に1回以上実施する旨が定められていること 	

5 廃棄物及び排水の衛生管理

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
食品取扱室での廃棄物の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・廃棄物の区分方法及び容器並びに食品取扱室からの搬出、保管先が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・1日1回以上搬出する旨が定められていること 	実施年月日 実施者名
廃棄物保管場所	<ul style="list-style-type: none"> ・回収までの保管の方法及び種類ごとの回収処理委託先が定められていること ・廃棄物の保管場所の清掃方法が定められていること ・使用する薬剤の調整方法が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・昆虫発生時は薬剤により駆除する旨が定められていること ・回収の後、清掃する旨が定められていること 	実施年月日 実施者名

排水処理設備の保守管理	・ 定期点検の方法が定められていること	・ 6ヶ月に1回以上実施する旨が定められていること	実施年月日 実施者名
-------------	---------------------	---------------------------	---------------

6 従事者の衛生教育

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
従事者への衛生教育	・ 衛生教育の対象者及び実施方法が定められていること	・ 頻度、実施者が定められていること	実施年月日 実施者名 内容 参加者数
責任者の研修の受講	・ 責任者について、外部研修を受ける旨が定められていること	・ 頻度が定められていること	実施年月日 実施者名

7 従事者の衛生管理

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
従業員の健康状態の把握	<ul style="list-style-type: none"> ・ 以下の健康状態について把握する旨が定められていること ア 黄疸の症状がないこと イ 下痢・吐き気・嘔吐の症状がないこと ウ イに伴う腹痛・発熱の症状がないこと エ 手指に感染が疑われる外傷がないこと オ 目、耳、鼻、のどに感染によると疑われる炎症がないこと 	・ 毎日、始業前に実施する旨が定められていること	実施年月日 実施者名 点検結果 不適時の措置

	・ 検便を実施する旨及び検査項目が定められていること	・ 頻度が定められていること	
服装等	・ 食品取扱室へ入る際の服装、実施事項が定められていること	・ 着替え等をする場合が定められていること	

8 食品等の衛生的取扱い

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
原材料の検収	<ul style="list-style-type: none"> 以下の項目について点検する旨が定められていること ア 外観の異常の有無 イ 消費期限又は賞味期限を経過していないか ウ 表示された保存方法により運搬されていたか ・ 不適事項があった際の措置が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> 納品の都度、実施する旨が定められていること 	実施年月日 実施者名 点検結果 不適時の措置
	<ul style="list-style-type: none"> 品名、仕入れ元、生産又は製造者、期限表示又はロットに関する情報、仕入れ量について記録する旨が定められていること 		第2欄の内容
原材料、製品の保存	<ul style="list-style-type: none"> 原材料、中間製品、製品ごとの保存方法、場所、保存温度が定められていること 各冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認する旨が定められていること 定められた温度を超えていた場合の措置が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> 1日1回（始業時）以上、保管場所の温度を確認する旨が定められていること 	実施年月日 実施者名 温度 実施結果
原材料の使用	<ul style="list-style-type: none"> 使用した原材料のロット等を記録する旨が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> 製造の都度記録する旨が定められていること 	実施年月日 実施者名 ロット

食品添加物の保管、使用状況	<ul style="list-style-type: none"> ・他の物と区別し、専用の場所で保管する旨が定められていること ・使用対象、使用方法が定められていること 		
	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料重量と添加物使用量を記録する旨が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・使用の都度記録する旨が定められていること 	実施年月日 実施者名 原材料重量 添加物の使用量
手指の洗浄・消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・手指の洗浄・消毒の手順が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・手指の洗浄・消毒を行う場合が定められていること 	
衛生手袋の使用	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生手袋を用る作業が定められていること ・衛生手袋の使用の手順が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生手袋を交換する場合について定められていること 	
製造上で重要な工程の周知と点検	<ul style="list-style-type: none"> ・製造等の工程中に加熱温度・時間等について特に注意を要する工程がある場合は、その加熱の温度や時間等に関し定められていること ・その温度、時間を確認する方法が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・確認頻度が定められていること 	実施年月日 実施者名 点検結果 不適時の措置
	<ul style="list-style-type: none"> ・温度、時間について不適があった際の措置が定められていること 		
表示の点検	<ul style="list-style-type: none"> ・製品ごとの期限の設定方法が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造ごとに点検する旨が定められていること 	実施年月日 実施者名 製品名 表示した期限日
製品の検査	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的に製品の検査を実施する旨が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・実施頻度が定められていること 	実施年月日

	<ul style="list-style-type: none"> ・不適時の措置が定められていること 		実施者名 実施結果 不適時の措置
製品の出荷と配送	<ul style="list-style-type: none"> ・温度管理が必要な製品（自ら定めたものを含む。）は、温度管理が可能な車両で運搬する旨が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・出荷の都度、車両を確認する旨が定められていること 	実施年月日 実施者名
	<ul style="list-style-type: none"> ・出荷先と製品のロットを記録する旨が定められていること 	<ul style="list-style-type: none"> ・出荷の都度記録する旨が定められていること 	出荷年月日 実施者名 製品名 出荷先 ロット情報 出荷量

9 食品衛生上の苦情又は問題が発生した場合の対応方法

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
苦情への対応	<ul style="list-style-type: none"> ・苦情の担当者等が定められていること ・苦情があった際に記録すべき事項が定められていること 		実施年月日 実施者名 内容 原因と改善事項
事故発生時の製品の回収方法	<ul style="list-style-type: none"> ・事故・不良食品の発生時の回収等の手順に関し、次の事項が定められていること 		実施年月日 実施者名

	<p>ア 回収方法、販売先への連絡方法</p> <p>イ 保健所への連絡、報告手順</p> <p>ウ 回収品の管理方法</p>	<p>対象製品の名称</p> <p>ロット等</p> <p>不良の原因</p> <p>回収の結果</p>
--	-----------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------