食品衛生自主管理記録表
（　例　）

【　目次　】

★　はじめに
●　様式１・・・健康チェック編
●　様式２・・・施設の管理編（毎日）
●　様式３・・・調理器具等の管理編
●　様式４・・・冷蔵（凍）庫・輸送車の温度管理編
●　様式５・・・原材料及び食品の取扱い編
●　様式６・・・トイレ・汚物処理編
●　様式７・・・施設の管理編（週１回）

大分県東部保健所衛生課

【　はじめに　】

食中毒や異物混入などの食品事故を防止するためには、施設従事者による「自主管理」が大変重要になります。

「自主管理」の重要性は、昨年度、全国的に大流行した「ノロウイルス感染症（食中毒）」では、従事者の健康管理の不備により、下痢・嘔吐などの有症者が調理に従事したために、手指を介してノロウイルスが食品を汚染したことが原因であったことが物語っています。

いつ、何が原因でこのような汚染が施設内で起きるか、実際に従事している皆さんが一番よくご存じですので、営業者、食品衛生責任者をはじめ、従事者一人ひとりが毎日の作業の中で目配り、気配りをすることが大切です。

つきましては、別添の「食品衛生自主管理記録表」（例）を試験的に使用し、皆さんのアイデアを出し合って各施設にあった記録表に作り替えてください。

また、次の自主管理体制の進め方（ステップ例）を参考に取り組んでいただければ幸いです。

「自主管理」をすすめていくためのステップ（例）

ステップ①： 施設の営業者が「自主管理」を行うことを宣言する

↓

ステップ②： 「食品衛生自主管理記録表（例）」を使って記録する

↓

ステップ③： 点検記録を営業者、食品衛生責任者に報告し改善する

↓

ステップ④： 「自主管理」を継続するための内部研修を実施する

↓

ステップ⑤： 営業者が自施設の食品衛生自主管理記録表を作成する

●ステップ①～⑤を繰り返します。

●この記録表は、毎日の点検項目と毎月の点検項目に分けて作成しています。

食品衛生自主管理記録表　★健康チェック編　　様式１

営業者等の自主管理宣言（案）：　毎日の自主点検で「食中毒ゼロ」をめざしましょう！

記録は、〇＝良好、△＝不十分、×＝不良で記入して、△と×の項目は、すぐ改善しましょう！　　氏名（　　）

点検日時（例）4/1 10:00 ／ 点検項目			月 ／ :	火 ／ :	水 ／ :	木 ／ :	金 ／ :	土 ／ :	日 ／ :	月 ／ :	火 ／ :	水 ／ :	木 ／ :	金 ／ :	土 ／ :	日 ／ :	月 ／ :	火 ／ :	水 ／ :	木 ／ :	金 ／ :	土 ／ :	日 ／ :
従事者の衛生管理	1	下痢、腹痛、嘔吐など体調は悪くない。																					
	2	同居家族に下痢、腹痛、嘔吐など体調が悪い人はいない。																					
	3	手指、顔面に化膿創はない。																					
	4	毛髪はネット、帽子から出ていない。																					
	5	作業着、帽子は清潔である。																					
	6	手の爪は短く切っている。																					
	7	手指の洗浄消毒を正しく行っている。																					
	8	指輪、時計等のアクセサリーはしてない。																					
現場点検者の確認サイン																							
食品衛生責任者の確認サイン																							

△と×の項目の改善内容→																					

食品衛生自主管理記録表　★施設の管理編　　様式２

営業者等の自主管理宣言（案）：　毎日の自主点検で「食中毒ゼロ」をめざしましょう！

記録は、○＝良好、△＝不十分、×＝不良で記入して、△と×の項目は、すぐ改善しましょう！

点検日時（例）4/1 10:00 ／ 点検項目			月／：	火／：	水／：	木／：	金／：	土／：	日／：	月／：	火／：	水／：	木／：	金／：	土／：	日／：	月／：	火／：	水／：	木／：	金／：	土／：	日／：
施設の管理	1	整理整頓され、清掃されている。																					
	2	十分換気されており、高温多湿になっていない。																					
	3	作業場所は十分で明るく作業に支障はない。																					
	4	施設内に不必要な物品が放置されていないか？																					
	5	ネズミやゴキブリ等昆虫の侵入はない。																					
	6	手洗の石ｹﾝ、消毒液、ﾍﾟｰﾊﾟｰﾀｵﾙは常に使用できる。																					
	7	清掃道具は決められた場所に保管している。																					
現場点検者の確認サイン																							
食品衛生責任者の確認サイン																							

△と×の項目の改善内容→																						

食品衛生自主管理記録表　★調理器具編　　様式３

営業者等の自主管理宣言（案）：　毎日の自主点検で「食中毒ゼロ」をめざしましょう！

記録は、○＝良好、△＝不十分、×＝不良で記入して、△と×の項目は、すぐ改善しましょう！

点検日時（例）4/1 10:00 ／ 点検項目			月 ／ :	火 ／ :	水 ／ :	木 ／ :	金 ／ :	土 ／ :	日 ／ :	月 ／ :	火 ／ :	水 ／ :	木 ／ :	金 ／ :	土 ／ :	日 ／ :	月 ／ :	火 ／ :	水 ／ :	木 ／ :	金 ／ :	土 ／ :	日 ／ :
調理器具等の管理	1	包丁、ﾏﾅ板、ﾌｷﾝ等は肉、魚、野菜等の食品別に専用にしている。																					
	2	調理器具、容器等は使用後（または使用中）に熱湯、次亜塩素酸ﾅﾄﾘｳﾑ等で洗浄殺菌している。																					
	3	調理器具、容器等は床からの跳ね水や埃等による汚染を受けないように衛生的に保管されている。																					
	4	調理機械類を使用後、分解して洗浄、消毒した。																					
	5	冷蔵庫内の整理整頓し、食材は詰めすぎていない。																					
	6	冷蔵庫の扉、取っ手等は洗浄消毒している。																					
現場点検者の確認サイン																							
食品衛生責任者の確認サイン																							

△と×の項目の改善内容→																						

食品衛生自主管理記録表　★冷蔵(凍)庫・輸送車の温度記録編　　様式４

営業者等の自主管理宣言（案）：　毎日の自主点検で「食中毒ゼロ」をめざしましょう！

記録は、庫（車）内温度を表示する温度計で確認した数値（℃）を午前と午後で記入。冷蔵は１０℃、冷凍は－１５℃を越えると温度調整の改善が必要です！

点検日時　（例）4/1 10:00 ／用途、食品別に名称記入			月		火		水		木		金		土		日		月		火		水		木		金		土		日	
			／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :	／ :
冷蔵庫・冷凍庫・輸送車	1																													
	2																													
	3																													
	4																													
	5																													
	6																													
	7																													
	8																													
	9																													
	１０																													
現場点検者の確認サイン																														
食品衛生責任者の確認サイン																														
△と×の項目の改善内容→																														

食品衛生自主管理記録表　★原材料・食品取扱編　　様式５

毎日の点検で「食中毒ゼロ」をめざしましょう！

記録は、〇＝良好、△＝不十分、×＝不良で記入して、△と×の項目は、すぐ改善しましょう！

＊印の項目は、該当がある場合に記録。該当なしは斜線。〇＝良好、△＝不十分、×＝不良で記入して、△と×の項目は、すぐ改善しましょう！

点検日時（例）4/1 10:00 ／ 点検項目　*印は該当がある場合のみ記入。			月／：	火／：	水／：	木／：	金／：	土／：	日／：	月／：	火／：	水／：	木／：	金／：	土／：	日／：	月／：	火／：	水／：	木／：	金／：	土／：	日／：
原材料及び食品の取扱い	1	納入時の原材料の品質、鮮度、温度管理、表示は適正であった。																					
	2	原材料の納入伝票等は保管（記録）した。																					
	3	冷凍された食材を室温で解凍していない。																					
	4	生食用の野菜、果物等は十分洗浄（必要に応じて殺菌）した。																					
	5	加熱する食品は中心部まで十分加熱した。																					
	6	調理した食品を常温で長時間放置してない。																					
	7	調理済食品は使捨手袋、ハシ等を使用して取扱った。																					
	8	５０食以上提供した同一ﾒﾆｭｰ品の検食を２週間冷凍保管した。																					
	9	*弁当類の容器包装に製造者、製造所在地、消費期限等を適正に表示した。																					
現場点検者の確認サイン																							
食品衛生責任者の確認サイン																							

△と×の項目の改善内容→																						

食品衛生自主管理記録表　★トイレ・汚物処理編　　様式６

営業者等の自主管理宣言（案）：　毎日の自主点検で「食中毒ゼロ」をめざしましょう！

記録は、〇＝良好、△＝不十分、×＝不良で記入して、△と×の項目は、すぐ改善しましょう！

点検日時（例）4/1 10:00 ／ 点検項目			月 ／ ：	火 ／ ：	水 ／ ：	木 ／ ：	金 ／ ：	土 ／ ：	日 ／ ：	月 ／ ：	火 ／ ：	水 ／ ：	木 ／ ：	金 ／ ：	土 ／ ：	日 ／ ：	月 ／ ：	火 ／ ：	水 ／ ：	木 ／ ：	金 ／ ：	土 ／ ：	日 ／ ：
トイレ・汚物処理の管理	1	ゴミ置場から汚液、臭気が漏れていない。																					
	2	汚物処理区域に害虫が発生していない。																					
	3	トイレ入室時は作業着を脱いでいる。																					
	4	トイレは専用の履物に履き替えている。																					
	5	トイレ、汚物処理の直後は手指の洗浄消毒をしている。																					
	6	トイレの便器周辺、水洗レバー、ドアノブは定期的に塩素剤で消毒した。																					
	7	掃除モップ、雑巾等は洗浄後、塩素剤で消毒をしている。																					
現場点検者の確認サイン																							
食品衛生責任者の確認サイン																							
△と×の項目の改善内容→																							

食品衛生自主管理記録表　★施設の管理編　（週１回点検）　様式７

営業者等の自主管理宣言（案）：　毎日の自主点検で「食中毒ゼロ」をめざしましょう！

記録は、〇＝良好、△＝不十分、×＝不良で記入して、△と×の項目は、すぐ改善しましょう！

*印の項目は、該当がある場合に記録。該当なしは斜線。〇＝良好、△＝不十分、×＝不良で記入して、△と×の項目は、すぐ改善しましょう！

点検日時 （例）月曜　4/1 10:00 点検項目　*印は該当がある場合のみ記入。			曜 ／ ：	曜 ／ ：	曜 ／ ：	曜 ／ ：	曜 ／ ：	曜 ／ ：	曜 ／ ：	曜 ／ ：	曜 ／ ：	曜 ／ ：	曜 ／ ：	曜 ／ ：	曜 ／ ：	曜 ／ ：	曜 ／ ：
施設・設備の管理	1	天井、壁、床等に破損、隙間はない。															
	2	ネズミ、昆虫の侵入防止設備の不備はない。															
	3	汚染作業と清潔作業の区域は明確に分けている。															
	4	冷蔵庫内は清掃、消毒をしている。															
	5	*井戸水は水質検査に異常はない。															
	6	*貯水槽内部の破損、汚れはない。															
現場点検者の確認サイン																	
食品衛生責任者の確認サイン																	

△と×の項目の改善内容→ １～６以外の気づいた項目を含む															