食品衛生自主管理記錄表 (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】

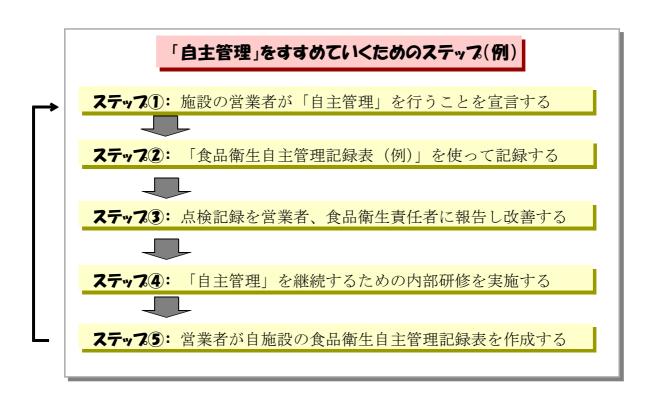
食中毒や異物混入などの食品事故を防止するためには、施設従事者による「自主管理」が大変重要になります。

「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月配り、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。



- ●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。

様式1 ★健康チェック編 食品衛生自主管理記録表

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

氏名 (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!

ш \ .. $H \setminus$ 金/ K\ 长/ メ/ 四/ … $\square \setminus \cdots$ $H \setminus \cdots$ 俄/ … $\mathsf{K} \setminus \cdots$ 大/ **メ**\ 四\ $H \setminus \cdot \cdot$ 俄/ … +长/ メ/ 四\ 10:00 4/1 (例) 同居家族に下痢、腹痛、嘔吐など体調が悪い 人はいない。 時計等のアクセサリーはしてない。 1 |下痢、腹痛、嘔吐など体調は悪くない。 手指の洗浄消毒を正しく行っている。 毛髪はネット、帽子から出ていない。 点検日時 食品衛生責任者の確認サイン 現場点検者の確認サイン 手指、顔面に化膿創はない。 作業着、帽子は清潔である。 手の爪は短く切っている。 点検項目 指輸、 ဖ က ω 従事者の衛生管理

△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

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

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

□\							<u> </u>			
+\										
街/··										
₭\										
关/										
₹/										
耳/ …										
□\										
+1 \										
街/··										
₭\										
大/										
₹/										
匠/ …										
□ \										
H \										
領/··										
₭ /										
ボ / …										
火 / …										
月/ …										
(例) 4/1 10:00		°				11 0				
		高温多湿になっていない。	راء دري	施設内に不必要な物品が放置されていないか?		消毒液、ペーパータオルは常に使用でき	.8°			
点検日時		なって	障はな	2112	ない。	シジ	してし			^
	.8	· ご 頭	に対	7 7	入は	<i>ቅ</i> ተルเታ	保管	ノ	ナイン	(A)
	いてい	三三多	(作業	/放置	3の侵	- V-	易所に	認力	確認(数 細 P
	清掃されている。		明るく	物品力	等昆虫	液、^	れた場	現場点検者の確認サイン	食品衛生責任者の確認サイ	△と×の項目の改善内容→
		,てお	· か代	要な	ر آ <u>ر</u> :	華浜	:85 b	点検	生責	の項
	頂され	言され	近は十	「不必	# T C	577、	単は決	現場	記令	× → \
上 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学	整理整頓され、	十分換気されており、	作業場所は十分で明るく作業に支障はない。	fi設内 (ネズミやゴキブリ等昆虫の侵入はない。	手洗の石か、る。	清掃道具は決められた場所に保管している。		. Aπ .	7
	一 一	2	8	4 万	ιυ 1/-	9 田 1	7			
	施設の管理									

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、O=良好、 Δ =不十分、x=不良で記入して、 Δ $L \times$ の項目は、すぐ改善しましょう!

/		111 <u>0</u> HB	里器具	等の管	賦				
	_	2	က	4	5	9			
点検日時 点検項目	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。	調理器具、容器等は使用後(または使用中) 湯、次亜塩素酸ナトリクム等で洗浄殺菌している。	調理器具、容器等は床からの跳ね水や埃等によ 染を受けないように衛生的に保管されている。	 調理機械類を使用後、分解して洗浄、消毒した。	 冷蔵庫内の整理整頓し、食材は詰めすぎていない。 	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→
(例) 4/1 月 10:00 /	量い	に熱し	: る汚	0	, Ui				
四/									
<u> </u>									
关/									
★ / ··									
4/									
H \									
四/…									
メ/ …									
メ/ ・ ・ ・									
K \									
4/									
H\									
ш \									
匠/ …									
 									
ド / …									
₭ /									
44/ …									
+1 \									
ш /									

★冷蔵(凍)庫・輸送車の温度記録編 食品衛生自主管理記録表

様式 4

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

記録は、庫(車)内温度を表示する温度計で確認した数値(°C)を午前と午後で記入。冷蔵は10°C、冷凍は一15°Cを越えると温度調整の改善が必要です!

		用途、食品	_	2	က (၄‡	庫 4	• 作世	※車・	4 条	8	6	1 0	現場、	食品衛		\ \ \ \ \
	点検日時	食品別に名称記入											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→
-	(例) 4/1	10:00											・イン	ュサイン		↑ 除
. [日	\														
-		\														
-	火	\ ··														
	¥	× ··														
		\													ŀ	
	K	\ ··													-	
	俐	\ ··														
_	,	\ ··														
-	н	\														
	ш	\ ··													ļ	
	П	\ ··													ļ	
. [田	\													-	
		\ ··														
	¥	\														
	长	\													•	
-		\														
	K	\ ··														
	俐	\ ··														
	ŽIJI	\ ··														
·	H	\														
		\														
	Ш	\ ··														

様式 5 ★原材料•食品取扱編 食品衛生自主管理記録表

毎日の点検で「食中毒ゼロ」をめざしましょう!

*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! 記録は、 O =良好、 $\mathsf{\Delta}$ =不十分、×=不良で記入して、 $\mathsf{\Delta}$ と×の項目は、すぐ改善しましょう!

□ \												
H\												
4/												
₭\												
关/…												
≾ /												
Щ∕												
□ \												
+1 \												
俄/ …												
₭ /												
ボ / …												
≾ / ··												
匠/ …												
□ / ··												
H \												
俄 / ··												
₭ \												
长/…												
≾ ∕ ··												
匠/…												
(例) 4/1 10:00	表示は			(必要に応じて		°	調理済食品は使捨手袋、ハシ等を使用して取扱った。	50食以上提供した同一た1-品の検食を2週間冷 凍保管した。	製造所在地、消費期			
蓝 /	温度管理、	した。	ない。	必要「	した。	てない	 	食を,	f在地			
点検日時、	温度	(記录)	冷凍された食材を室温で解凍していない。		加熱する食品は中心部まで十分加熱した。	調理した食品を常温で長時間放置してない。	を使	の検	製造別	ソ	ノ	
/ 2017	鮮度、		経済し	-分洗	?+ <i>3</i>	手間 放	ぐ 継	쁩-단			認力	善
点************************************		原材料の納入伝票等は保管	間で角	果物等は十分洗浄	新まて	で長馬	送(□	*弁当類の容器包装に製造者、 限等を適正に表示した。	現場点検者の確認サイ	品衛生責任者の確認サイ	△と×の項目の改善内容→
	納入時の原材料の品質、 適正であった。	票等(を駆ぎ		中心	紀	##	した	回数に 示し;	検者の	責任記	重
 	有材料がた。	八伝	- 食材		お品は	대한	1は使	- 提供 - 。	容器(こま)	場点	衛生	×
	寺の房 であっ	年の希	きれた	 	する 套	こた食	¥ 黄	美以! 雪した	類のを適け	斯	食品	77
/	納入B 適正7	原材料	予漢 5	生食用の野菜、 殺菌) した。	加熱豆	調理(調理》た。	501 凍保管	*弁当 设等?			
点検項目	L	2	г г	4	5 7	9	7	ω	o o			
一一点			些 ‡	5. 禁攻。	び食品	の取む	<u>ک</u>					

食品衛生自主管理記録表 ★トイレ・汚物処理編

様式 6

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

記録は、 O =良好、 $\mathsf{\Delta}$ =不十分、 x =不良で記入して、 $\mathsf{\Delta}$ と x の項目は、すぐ改善しましょう!

ш ∖										
+1 \										
44 / …										
₭ \										
★ \										
₹ / ··										
武/ ··										
ш∖										
+ \										
44/ …										
₭ \										
关/										
₹ / ··										
四/ …										
ш ∖										
+1 \										
44 / …										
₭ \										
关/										
≾ ∕ ··										
用/…										
(例) 4/1 10:00					۲	崩	ر			
· - /					# か し	げは定	講を			
些	راخ ئائ	٠,	_	80	争消毒	ドアノ ブは定期	判で派			
点検日時	Z [1/3	いない	°%′1	2117	の洗涤		塩素剤で消毒をし	۸	グ	↑ 19/n
	漏れ	:רב	زدرج	替え	并	_×.		+ 7.	器十	章 石 路
	臭気が漏れていない。	バ発生	言を 脱	□履き	1後は	スポワー	t洗净	確認(1の確	70改
		害虫力	作業湟	覆物に	厘の画	辺、 河 毒 した	雑巾等は洗浄後、	食者の	事任者 	適日(
	€置場から汚液、	域に乳	時は1	用の!	汚物処理の直後は手指の洗浄消毒をして	器周がで消	禁.	現場点検者の確認サイン	食品衛生責任者の確認サイ	△と×の項目の改善内容→
点検項目	遺場か	通区	八室	単判/	、活	/の便	ار س آپ	強	倒品	70
	黑 /// 二	汚物処理区域に害虫が発生していない。	トイレ入室時は作業着を脱いでいる。	トイレは専用の履物に履き替えている	トイレ、。	トイレの便器周辺、水洗レバー、 的に塩素剤で消毒した。	掃除モップ、i ている。			
	<u></u>	2	3	4	2	9	<u> </u>			
		<u> </u>	<u>- 7 ·</u>	活物処	理の管	- 				

(週1回点検) 食品衛生自主管理記録表

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

記録は、O=良好、 Δ =不十分、×=不良で記入して、 Δ 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!

曜 (本)									
醒 /									
醫 /									
醒 /									
盟 🗸									
盟 /									
醬 ∕									
醒 /									
醫 /									
> □									
醫 /									
> □									
醫 /									
> □ □									
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。	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
/ - 電		挹		備の管					