

食品衛生自主管理点検表

営業所屋号		所在地		
営業者氏名			(TEL _____)	
営業の種類	飲食店営業 菓子製造業 食肉販売業 魚介類販売業 そうざい製造業 豆腐製造業	食品衛生責任者		
他の業種				
宮崎県 保健所食品衛生監視員 様 調査・指導の結果は次のとおりです。 <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">令和 ____年 ____月 ____日</div> 食品衛生指導員 氏名 _____ <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">氏名 _____</div>				
点	検	項	目	チェック欄
食品衛生責任者	○食品衛生責任者が選任されているか			
HACCPに沿った衛生管理	○衛生管理計画(手引書に基づくものを含む)を作成しているか			
	○手順書(手引書の内容に沿った手順書)に従い、記録等を実施しているか			
施設の管理	○施設の内外は清潔か			
	○窓(網戸)及び出入口は解放していないか			
	○施設内の内壁、天井及び床は清潔か			
	○トイレは清掃しており、衛生的か			
設備等の管理	○機械器具類は適切に管理されているか			
	○洗剤等化学物質を適切に使用・管理しているか			
	○手洗設備に必要な備品が備えられているか			
食品・使用水等の管理	○水道水以外は、水質検査を実施しているか			
	○原材料の受入れ時の検査等を行っているか			
	○廃棄物容器は清潔で、処理は適正か			
従事者の衛生管理	○清潔な作業衣を着用しているか			
	○従事者の健康状態及び手指のけが等を確認しているか			
	○手洗い消毒は適切に行われているか			
記録・保管	○冷蔵庫等の温度は適切に記録され、保存されているか			
	○トイレの清掃等の記録があり、保存されているか			
	○従業員の健康チェックの記録があり、保存されているか			