

# 日々の衛生管理を記録に残そう

お店の衛生管理は適切にできていますか？  
衛生管理状況の把握や振り返りができるよう  
月に1度はこの点検票でチェック！

## 自主点検票(食肉販売店)

店舗名 \_\_\_\_\_

点検実施者 \_\_\_\_\_

点検欄に○か×を、該当しない項目には横線(ー)を記入してください。

点検項目	点検月日	月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
	日													
1	作業場、販売場等は毎日、清掃し、整理整頓に努めていますか。また、不必要な物品を置いていませんか。													
2	作業場の照明、換気等は十分ですか。													
3	トイレは定期的に清掃・消毒を行い、常に清潔にしていますか。													
4	ねずみ、ゴキブリ等の衛生害虫は、必要に応じて駆除を行っていますか。													
5	消毒液を備えた手洗設備を設け、常に手指を清潔に保てるようにしていますか。													
6	用後は必ず手指の洗浄・消毒を行っていますか。													
7	設備、機械器具または食品取扱者を介しての食品の相互汚染防止に努めていますか。													
8	調理器具、まな板、包丁等は汚染の都度及び作業終了後洗浄し、消毒していますか。													
9	ゴミ容器はフタ付きで、掃除しやすく臭いが漏れないものを使用していますか。													
10	冷蔵庫、冷凍庫は適切に温度管理し、食肉を衛生的に保存していますか。													
11	軍手は使用していませんか。安全のためやむを得ず使用する場合は、汚染の都度交換していますか。													
12	食品取扱者は、衛生的な服装等をしていますか。													
13	従事者の健康管理を行い、適切に配置していますか。 (健康状態不良の者は従事させない等)													
14	定められた保健所等への届出は、きちんと行っていますか。 (例)レイアウトを変更した場合→変更届 お店をやめた場合→廃止届													
15	食品衛生の基本は5S活動(整理、整頓、清掃、清潔、習慣)から ~毎日の欠かせない活動です~													

自主点検票の記録は義務ではありませんが、利用者からの信頼確保にもつながる大切な取り組みです。