

認証基準表（自主点検評価表）－食品を飲食させる営業（調理業）－

R6.4.1改正版

別表2

対象施設名： _____ ， 自主点検日（担当者名）： _____ 年 月 日（ _____ ）

衛生管理項目（必須項目数：35、選択項目数：10）

区分	番号	評価項目	備考（評価時の確認事項）	記録・書類	自主点検欄	認証審査員 確認欄	必須：○ 選択：●	
① 手洗い	1	手洗いのタイミングや手順を周知している	・手洗いの方法について衛生教育を行っていること ・手洗い場所に手順を示した紙を掲示するなど、従事者に周知していること ・手洗いのタイミングや手順についてルールを決めていること	必要			○	
	2	手洗い設備が使いやすく清潔に保たれている	・調理場に手洗い専用の設備があること（水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること） ・手洗い設備及びその周辺は、清掃され汚れがたまっていないこと ・常に使用できるよう手洗い設備及びその周辺は、整理整頓され不必要な物品が置かれていないこと				○	
	3	手洗い設備に、消毒用石けん液、消毒用アルコール、ドライタオル又はペーパータオルを備えている	・薬用石けんや業務用消毒石けん液等、殺菌・消毒効果のある石けん液が備え付けられていること ・手洗い設備等に消毒用アルコールが備え付けられていること ・ドライタオル又はペーパータオルがあること ・布タオルなどを使用していないこと				○	
② 施設（調理場等）の衛生	4	施設の清掃方法や頻度を定め、手順書を作成している	・ルールを決め、ノートなどに書き留めたくらうて、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること	必要			○	
	5	施設周囲は清掃され、屋外の廃棄物容器は、専用の場所で衛生的に保管している	・排水、ゴミなどにより施設の周囲が不衛生な状態でないこと ・廃棄物の保管場所が定められており、専用容器に入れるなどし、汚臭や汚液がもれないよう保管していること				○	
	6	調理場内の床・排水溝、天井、壁や換気扇は清掃され、ほこり等がたまっていない	・調理場の床面は、適度な傾斜があり、水たまりがないこと ・床や排水溝、天井、壁や換気扇等にほこりがたまっていないこと ・清掃の実施状況を記録していること	必要			○	
	7	調理場内には、食品への異物混入の危険につながる物品等がない	・調理場内に画びょう、ステープラ、折れ刃カッター等のケガにつながる異物混入の危険性がある物品がないこと ・輪ゴム、セロハンテープやラップ等のビニール片、紙片等が異物混入の原因となりうる状態で使用又は放置されていないこと ・破損等がある箇所が放置されていないこと（補修までの間は、衛生上支障がないよう対策を講じていること）				○	
	8	調理場内は整理整頓を行い、 unnecessaryなものは持ち込んでいない	・個人の荷物やタバコなど、調理に unnecessaryなものが置かれていないこと				○	
	9	調理場内に廃棄物容器が備え付けられている	・調理中にたまったゴミをすぐに捨てることのできる容器があること ・汚臭や汚液のものがなく、溜まったゴミは定期的に廃棄していること				○	
	10	トイレは毎日清掃を行っている	・1日1回以上清掃し、その結果を記録していること（営業日のみ）	必要			○	
	11	客席の床・テーブル・イスを毎日清掃している	・食べこぼし等のゴミがないように清掃していること （客席がない場合は、売り場等の客の来店スペースが清潔に保たれていること）				○	
	12	掃除用具はいつでも使えるように、一定の場所に保管している	・保管場所を決めていること ・掃除用具を整理整頓して保管していること				○	
	13	そ族昆虫の駆除を実施している	・年に2回以上（モニタリング調査を実施している場合は、必要に応じて）、そ族昆虫の駆除対策を実施し、記録していること ・業者委託している場合は、その実施記録を保管していること	必要			○	
	14	そ族昆虫対策として、施設内のそ族昆虫の生息調査（モニタリング調査）を実施している	・トランプ等を設置し、施設内のそ族昆虫の生息状況を調査し、記録していること ・調査結果をもとに、そ族昆虫の駆除及び侵入防止措置が実施されていること	必要			●	
	15	塩素系消毒薬の清掃・処理セットを常備している	・ノロウイルス対策として、下痢や嘔吐物の清掃・処理セット（塩素系消毒薬、希釈容器、ガウン、靴カバー、マスク、手袋、ゴミ袋、ペーパータオル等）をいつでも使用できる状態で用意していること				●	
	16	嘔吐物等の清掃・処理の方法を決め、手順書を作成している	・ノロウイルス対策として、下痢や嘔吐物の清掃・処理マニュアルを決め、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること	必要			●	
	③ 設備・器具等の取扱い	17	設備、食器・器具等の洗浄・殺菌の方法や頻度を定め、手順書を作成している	・ルールを決め、ノートなどに書き留めたくらうて、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること	必要			○
		18	調理台、ガス台、シンクは毎日洗浄等している	・汚れがたまっていないこと				○
		19	給湯設備を備えたシンクがある	・食器・器具の洗浄用シンクにお湯が出ること				○
20		食器・器具等は洗浄・消毒し、水はなや衛生害虫等による汚染のない場所に保管している	・保管している食器や器具（まな板、包丁、バット、ザル等）に汚れが残っていないこと ・所定の保管場所は、水はねのおそれのない場所であり、かつ、保管場所は清掃され、汚れがたまっていないこと				○	
21		設備や食器・器具等で故障又は破損があるものは交換又は補修している	・故障又は破損した設備や食器・器具等が放置されていないこと				○	
22		ダスターは、常に衛生的なものを使用している	・調理台、器具、食器等用途に合わせて使い分けられていること ・調理中も必要に応じて交換し清潔を保てるよう、複数枚あること				○	
23		包丁・まな板は、用途別（下処理用と加熱済食品用等）に使い分けられている	・下処理用、生食用、加熱済食品用に使い分けられていること ・肉・魚・野菜等食材に合わせて使い分けられていること				○	
24		調理等で使用する作業台は、食品への汚染を考慮して作業工程に応じて使い分けられている	・作業台は、下処理用、調理用、盛り付け用、包装用等、工程によって使い分けられていること （作業前後での洗浄・消毒の実施及び時間間隔による使い分けによる対応でも可）				●	
④ 食品等の保管	25	原材料等の保管の方法を決め、手順書を作成している	・ルールを決め、ノートなどに書き留めたくらうて、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること	必要			○	
	26	原材料の納入時には従事者が立ち会うなど、衛生管理体制があり、納入品は、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行っている	・原材料の納入時の管理ルールが決められていること（仕入れに行く場合は、立ち会いと同等とする） 例）管理できる場所（一般人が自由に入ることのできない場所）に納品させている ・品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行い、その結果を記録していること（伝票等への記入可）	必要			○	
	27	始業前に冷凍冷蔵庫の温度確認をしている	・確認した温度を点検票に記録していること	必要			○	
	28	冷凍冷蔵庫内で原材料と半製品、製品を区分けし、ドリップ（肉汁）などで汚染しないように保管している	・原材料と半製品、製品とは場所を分けて保管していること ・ビニール袋やバット等を活用し、ドリップ等による汚染を防いでいること				○	
	29	使用時に原材料の期限表示を確認して使用している	・期限切れや回収品などの不適切な原材料を使用していないこと ・保管品に期限切れの原材料や、腐敗した青果物等がないこと				○	
	30	米、調味料、缶詰など常温で保存するものは場所を決め管理している	・直射日光を避け、衛生的に保管できる場所を定めていること（周辺に昆虫類の発生がないこと） ・先入れ先出しを行いやすくするため、日付管理、整理整頓をしていること				○	
	31	原材料はダンボール箱等のまま冷蔵庫等に持ち込んでいない	・冷蔵庫内（冷蔵倉庫は除く。）にダンボール等がないこと				●	
	32	調製した仕込み品や、調味料等（期限表示のある物）の開封後の使用期限を定めている	・仕込み品の調製日や、開封した調味料等の商品に開封日の記載を行うなど、日付がわかるようにしていること ・一定の使用期限を定め使用し、従事者がそのルールを把握していること				●	
33	洗浄剤・消毒剤等の薬品類の容器には、内容物の名称を表示等して保管している	・洗浄剤や薬品等の保管容器には、誤使用を防ぐため、内容物の名称等を表示していること ・名称を表示する以外の方法（色分け等）で明示している場合は、その内容を掲示等によって従事者に周知していること				●		
⑤ 調理工程の管理	34	メニューに応じて（※）、食中毒などの事故を起こさないようにするための重要管理のポイント（加熱、冷蔵など）を明確にし、それを管理するための基準（温度、見た目など）、確認するタイミング、方法を決め、調理従事者全員がその内容を認識している ※煮物、焼き物、サラダというように調理方法が同じ、又は似ているメニューをまとめて、同じ方法で管理することも可能です	・衛生管理の注意点、管理のための基準、確認するタイミング、方法を決めて資料を作成し、調理従事者全員で共有していること 例）ハンバーグの調理 衛生管理の注意点：中心まで火が通るようにハンバーグを焼く 管理のための基準：ハンバーグの肉汁が透明になっている 確認のタイミング：焼き上がり 確認方法：ハンバーグの中心に串を刺し、出てきた肉汁の色を見る	必要			○	
	35	衛生管理の注意点（加熱、冷蔵など）で、作業が適切に管理されていることを決めたおりの基準（温度、見た目など）、タイミング、方法で確認し、その結果を記録している	・注意点において、衛生管理に関連する項目（食品の温度、冷蔵庫や冷凍庫の温度、焼き色など）が基準を満たしていることを確認し、その結果を画面又はデータで記録していること	必要			○	
	36	食中毒予防のために鶏刺しや鶏タタキは提供していない	・メニューに鶏刺しや鶏タタキなどの生又は加熱不十分な料理が含まれていないこと				○	
	37	加熱調理品の衛生管理の注意点（加熱）の管理基準の確認又は検証に、中心温度計を用いている	・食品の中心温度計を備えていること（肉汁の色などを管理基準として、日々の確認を行っている場合であっても、メニューの変更時など、中心温度計を用いて検証したうえで管理基準を決めていること） ・中心温度計は、定期的に精度確認（校正）を行っていること				●	
⑥ 従事者の衛生	38	従事者に対し年1回以上の衛生教育を実施している	・衛生教育の実施結果を記録していること	必要			○	
	39	作業開始前の健康チェックを行っている	・作業開始前に健康チェック（発熱、下痢、嘔吐、手指のケガ、爪の長さ等）を行っていること ・健康チェック表を作成し、自主点検を行った結果を記録し、責任者が確認していること	必要			○	
	40	清潔な作業着を着用している	・従事者が着用している作業着に汚れ等がなく、清潔であること ・交換できるよう、洗濯された作業着が複数枚あること、また、必要に応じて使えるよう、マスク、手袋を備えていること				○	
	41	調理場への入室時に、帽子の着用等の毛髪等の異物混入対策を実施している	・調理場の従事者は帽子を着用していること ・毛髪等の混入対策として、ヘアネットの着用や入室前の粘着ローラーがけ、絞りの作業着の着用等が望ましいこと				●	
	42	調理従事者の検便を定期的実施している	・定期的に検便（腸管出血性大腸菌、赤痢菌、サルモネラ属菌等）を実施し、検査結果を保管していること（業態や規模に応じて頻度を決めて実施していることが確認できること） ・検査の結果、陽性であった場合の対応が決められていること ※集団給食施設にあっては、当該項目を必ず選択（適合）すること	必要			●	
⑦ 記録・検証	43	記録類の保管期限を決めて管理している	・記録類（「記録・書類」の欄に「必要」とあるもの）の保管期限を決め、整理して保管していること	必要			○	
	44	記録類の記入不備がないかどうかを定期的に確認している	・記録類に、記入者以外の確認者のサインもしくは押印があること（従事者が複数いる場合） ・記録類に、記入時と記録確認時両方のサインもしくは押印があること（記録類の記入者と確認者が同一人物である場合）	必要			○	
	45	ルールやマニュアルを必要に応じて見直している	・会議やミーティングなどの機会に、必要に応じてルールやマニュアルを見直していること ・マニュアル等に改定日等の記載があり、最新版であることがわかるよう管理されていること	必要			○	

