

認 定 の 基 準			適否等
項目	内容		
手 順 書	1 清掃・消毒手順書	施設、設備及び機械器具類の清掃、洗浄及び消毒の方法、ふきとり検査の手順	適・否
	2 保守・点検手順書	施設、設備及び機械器具類の保守・点検の方法	適・否
	3 手洗い手順書		適・否
	4 廃棄物処理手順書	廃棄物の保管及びその廃棄方法	適・否
	5 害虫等駆除手順書	ネズミ、昆虫等の防除の手順	適・否
	6 食品等の取扱い手順書	原材料の検収・保管、食品間の相互汚染防止、調理・製造上で重要な工程の周知と点検、製造・調理品の検査、検食の保存、食品の運搬及び販売手順	適・否
	7 水質管理手順書	水質検査方法、貯水槽清掃実施方法	適・否・該当なし
	8 食品取扱者に係る衛生管理手順書		適・否
	9 食品取扱者に係る教育訓練手順書		適・否
	10 回収等手順書		適・否
点 検 及 び 記 録	1 仕入・保管管理	原材料の期限を把握し、適切な在庫管理であることが分かる記録	適・否
	2 衛生管理	調理、製造等した製品、ふきとり、検便等の衛生検査の記録	適・否
	3 害虫等駆除管理	ネズミ及び昆虫の駆除作業の実施及び記録	適・否
	4 器具等衛生管理	器具装置等の保守点検記録、冷蔵庫の温度記録	適・否
	5 水質管理	水道水以外の水質検査成績書、貯水槽清掃記録	適・否・該当なし
	6 配送管理	製品の配送先、配送時間及び温度等の記録	適・否・該当なし
	7 清掃実施記録		適・否

手 順 書	内 容	点検記録簿
清掃・消毒手順書	<p>取り扱う食品の特性を考慮し、施設、設備及び機械器具類の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定めること。</p> <p>(1) 営業施設の内壁、天井及び床の清掃頻度及び手順が示されていること。</p> <p>(2) 器具類及び機械類の清掃頻度及び手順が示されていること。</p> <p>(3) 清掃用具の保管場所が示されていること。</p> <p>(4) 清掃の実施結果について記録されていること。</p> <p>(5) ふきとり検査の手順が示されていること。</p> <p>(6) ふきとり検査の結果が記録されていること。</p>	<p>清掃実施記録 ふきとり検査 成績書</p>
保守・点検手順書	<p>機械器具類は定期的に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正使用することができるように整備しておくこと。</p> <p>(1) 器具類及び機械類の保守点検方法が示されていること。</p> <p>(2) 点検の結果、不適時の対応方法が明示されていること。</p> <p>(3) 冷蔵庫・冷凍庫の温度を1日2回以上確認すること。</p> <p>(4) 保守点検の結果及び冷蔵庫の温度確認の結果について記録すること。</p>	<p>保守点検記録 温度記録</p>
手洗い手順書	<p>手洗い設備には、手洗いに適切な消毒剤等を備え、常に使用することができる状態にしておくこと。</p> <p>(1) 手洗い手順が示されていること。</p> <p>(2) 手洗い後の水分を衛生的に拭き取る方法が示されていること。</p> <p>(3) 作業開始時、用便後、作業再開時には必ず実施し、必要に応じた頻度で行うことが示されていること。</p>	
害虫等の防除手順書	<p>(1) ネズミ、昆虫等の発生状況の確認方法の記載があること。</p> <p>(2) 駆除を必要とする場合、その方法の記載があること。</p> <p>(3) 殺鼠剤及び殺虫剤を施設に保管する場合には、その保管場所が示されていること。</p> <p>(4) ネズミ、昆虫等を確認・駆除した結果について記録すること。</p>	<p>害虫等確認結果 害虫等駆除実施結果</p>

<p>廃棄物処理手順書</p>	<p>(1) 廃棄物の保管及び廃棄、処分等について手順が示されていること。</p> <p>(2) 廃棄物容器から汚液及び汚臭の漏れのないことを確認し、不適時の対応方法が明示されていること。</p>	
<p>食品等の取扱い手順書</p>	<p>(1) 原材料の検収  検収時の品温、表示、ロット等の確認事項が示されていること。  異常があった場合の措置が示されていること。  検収の結果を記録すること。</p> <p>(2) 原材料の保管  原材料の適切な保管・使用方法、保存温度が示されていること。  相互汚染が生じない保管方法の記載があること。  原材料の消費期限又は賞味期限を把握し、適切な在庫管理であることがわかる書類を作成すること。</p> <p>(3) 食品の調理・製造  作業中の手洗いや、使い捨て手袋を使用する場合は交換のタイミングが示されていること。  製造工程中、加温温度・時間に注意を要する食品については、注意事項の記載があること。  まな板、包丁、バット、可動式機械類の使用区分（使い分け）、洗浄・消毒の方法及び所定の保管方法（場所）が示されていること。  原材料、中間製品、製品の保管方法（場所）が示されていること。</p> <p>(4) 製品検査  製造、調理品について、規格基準等に適合するかどうかの検査を毎年1回以上行う方法が示されていること。  規格基準等に適合して選択された検査項目が示されていること。  検査成績書を保管すること。  乳類販売業、弁当・仕出しの調理を行わない飲食店を除く。</p>	<p>検収記録</p> <p>原材料保管記録</p> <p>製品検査成績書</p>



	<p>(5) 体調不良の従事者について、対応方法が明示されていること。</p> <p>(6) 食品取扱者の着替え、喫煙、食事を行う場所が明示されていること。</p>	
食品取扱者に係る教育訓練手順書	<p>(1) 食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等、衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施する方法を明示すること（年1回以上）。</p> <p>(2) 教育訓練の実施結果を記録すること。</p>	教育訓練実施記録
回収等手順書	<p>(1) 不良な製品を出荷後に回収するためのプログラムが作成され、従事者への訓練方法が明示されていること。</p> <p>(2) 食品等に起因する消費者からの苦情に対応する手順が作成され、従事者への訓練方法が明示されていること。</p> <p>(3) 消費者からの苦情対応の結果を記録すること。</p>	苦情記録