

別表1（第2条関係）

確認基準基準表（自主管理レベル1）

配点 自己採点 確認

		配点	自己採点	確認
一般	施設・設備・人的能力に応じた食品の取扱い、適切な受注管理を行っているか。	3		
施設の衛生管理	①施設・その周辺を定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持しているか。	2		
	②製造・加工・処理・調理・保管・販売を行う場所に、不必要な物品を置いていないか。	3		
	③施設の内壁・天井・床は、常に清潔に保っているか。	2		
	④窓・出入口は開放していないか。開放する場合には、じんあい、昆虫等の侵入を防止する措置を講じているか。	3		
	⑤便所は常に清潔にし、定期的に清掃・消毒を行っているか。	3		
	⑥施設内で動物を飼育等していないか。	2		
機械器具の維持管理	①器具等の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用しているか。	2		
	②ふきん・包丁・まな板等は、消毒し、乾燥させているか。特に食品に直接触れるものについては、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行っているか。	3		
	③施設・設備の清掃用具は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管しているか。	2		
	④手洗い設備は石けん・爪ブラシ・ペーパータオル・消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしているか。	3		
	⑤食品・器具の洗浄設備は、水及び湯が十分供給でき、常に清潔に保っているか。	2		
そ族昆虫の防除	①施設・その周囲における繁殖防止、窓、ドア、網戸、トラップ、排水溝のふた等による施設内への侵入防止対策をしているか。	3		
	②これらの発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除しているか。	2		
	③殺虫剤等を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意しているか。	2		
	④原材料、製品、包装資材等は容器に入れて保管しているか。開封後はふた付き容器に入れる等の汚染防止対策をしているか。	3		
物の排水及び廃棄物の衛生管理	①廃棄物容器は、他の容器と明確に区別し、汚液・汚臭が漏れないよう常に清潔にしているか。	3		
	②廃棄物は、作業中に一時的に保管する場合を除き、施設内に保管していないか。	2		
	③廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理しているか。	2		
	④廃棄物及び排水の処理は、適切に行っているか。	2		
食品、原材料等の取扱い	①添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用しているか。	2		
	②原材料は必要に応じて前処理を行った後、加工に使用し、また、保存は、その原材料に適した方法で行っているか。	2		
	③食品は必要に応じて冷蔵保存する等により、調理・製造・保管・運搬・販売の各過程において温度管理を行っているか。	3		
	④食品間の相互汚染を防止するため、次の事項の実施に努めているか。	1		
	(ア)未加熱・未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱っていること。	3		
	(イ)未加熱の食品を取り扱った設備は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄・消毒を行っていること。	3		
	(ウ)冷蔵庫内では、食品を区画して保存していること。	2		
	⑤保管された原材料は、使用期限等に応じ適切な順序で使用しているか。	2		
使用水の衛生管理	⑥器具・容器包装は、製品を汚染又は損傷から保護できるものを使用すること。また、再使用が可能な器具・容器包装は、洗浄・消毒が容易なものを用いること。	2		
	①使用する水は、飲用に適する水であるか（ただし、食品の安全性に影響を及ぼさない場合はこの限りでない）。	2		
	②水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を受け、その成績書を1年間（取り扱う食品の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間）保存しているか。	3		
	③水質検査の結果、飲用に不適なことが判明したときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講じているか。	3		
	④貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保っているか。	3		
⑤水は飲用に適する水から作るごととし、衛生的な取扱い・貯蔵を行っているか。	2			
検査の	旅館、仕出し屋、弁当屋及び給食施設について、検査は、原材料及び調理済み食品ごとに、冷凍で2週間以上保存し、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録しているか（原材料は、洗浄、殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること）。	3		
情報提供	製造・加工又は輸入した食品等に関する消費者の健康被害（医師により、当該食品が原因と疑われる旨診断されたものに限る。）及び法に違反する食品等に関する情報について、保健所長に速やかに報告すること。	3		
従事者等の衛生管理	①健康状態（食品衛生上重要な項目）の把握を行っているか。	3		
	②保健所職員から検便その他の健康診断を行うべき旨の指示があったときは従うこと。	3		
	③手袋は、食品に直接接触する部分が繊維等、洗浄・消毒することが困難な素材のものを使用していないか。	2		
	④作業前、使用直後、生もの等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄・消毒を行っているか。	3		
	⑤作業場内では着替え、喫煙、飲食等を行っていないか。	2		
合計		100		

和歌山県食品衛生管理認定制度実施要綱第4条第3項の規定による確認の結果は右記のとおりです。

平成 年 月 日

保健所長

確認の有効期間 平成 年 月 日