

確認基準基準表（自主管理レベル2）

配点 自己採点 確認

衛生管理	施設の構造、取り扱う食品の特性を考慮し、適切な清掃・洗浄・消毒の方法を定めているか。なお、清掃場所の範囲は、(1)施設の外周 (2)施設内部（作業室）：天井、内壁、照明設備、換気・空調設備、床、溝、窓、出入り口、手洗い設備、食品・資材保管庫、通路、玄関、便所、食堂、休憩室、更衣室等としているか。	5		
従事者教育の衛生	①従事者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育に努めているか。 例：(1)食品の衛生管理について (2)当該施設における一般的衛生管理・HACCPシステムについて (3)実施作業について	5		
機械器具の衛生管理	②洗浄剤その他の化学物質を取り扱う者に対して、その安全な取扱いについての教育訓練を実施しているか。	4		
	①機械・器具からの金属片、化学物質その他の異物の食品への混入を防止するため、洗浄・消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管しているか。また、故障・破損の際には、速やかに補修し整備しているか。	5		
	②機械・器具の保守点検を行う場合には、機械器具の説明書、用途、使用頻度を考慮して、点検時期・点検項目を定めているか。	4		
	③洗浄剤・消毒剤その他化学物質は、使用及び保管の取扱いに十分注意し、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等の方法により、食品への混入を防止しているか。	4		
防除	殺虫剤等を使用した場合は、防除後の点検において、食品や器具等への化学物質等の付着がないか、確認を行っているか。	4		
使用水の衛生管理	①使用水の浄化設備（滅菌装置等）、配水設備（受水槽等）の保守点検を行っているか。	5		
	②水道水以外の水を使用する場合は、滅菌装置等が正常に作動しているかどうかを1日1回以上確認し、記録しているか。	4		
従事者等の衛生管理	①食品等の取扱作業中、清潔な外衣を着用し、必要に応じて帽子・マスク・手袋を着用しているか。	5		
	②作業に従事する従事者の (1)作業場への入退出手順 (2)作業時の服装、履物 (3)不要品の持ち込みの禁止に関すること を定めているか。	4		
	③部外者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、従事者の衛生管理に準じた管理を行っているか。	4		
	④以下の場合には、その旨を報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれなくなるまでの間、食品に直接接触する作業に従事させないことその他の必要な措置を講じているか。	—		
	(ア)飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき。	5		
	(イ) (ア)の疾病の病原体を保有していることが判明したとき。	4		
	(ウ) (ア)の疾病にかかっていることが疑われる下痢・腹痛等の症状を有するとき。	4		
食品、原材料等の衛生的取扱	①原材料の仕入れ時は、品質・鮮度（外観）、期限表示、保存方法、品温（温度管理が必要な品目に限る。）について点検し、食品衛生上支障がないことを確認しているか。	5		
	②食品の製造等において、病原微生物その他の微生物、毒素が完全に又は安全な量まで死滅し、又は除去されているか。	4		
	③食品の製造又は加工に当たっては、次の事項の実施に努めているか。	—		
	(ア)原材料及び製品への金属、ガラス、じんあい、洗浄剤、機械油その他の異物混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査しているか。	4		
	(イ)原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講じているか。	5		
運搬	①食品の運搬に用いる車両・コンテナ等は、汚染を防止し、容易に洗浄及び消毒ができるものを使用しているか。また常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持しているか。	4		
	②食品とそれ以外の貨物を混載する場合は、貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等適正な方法により食品等以外の貨物と区分けしているか。	4		
回収方法	①回収された食品は、その他の食品等と明確に区別して保管し、保健所長の指示に従って適切に廃棄その他の必要な措置を講ずること。	4		
	②回収を行う際は、消費者への注意喚起のため、必要に応じ当該回収に関する情報を公表するよう努めること。	4		
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。
保健所長

平成 年 月 日
確認の有効期間 平成 年 月 日