

確認基準基準表（自主管理レベル3）

配点

自己採点

確認

施設の衛生管理	施設の衛生管理に関する記録（清掃記録）を作成しているか。	6		
従事者の衛生教育	従事者の衛生教育に関する記録（衛生教育実施記録）を作成しているか。	6		
衛生機械器具の管理	温度計、圧力計等の計器類及び滅菌・殺菌・浄水に用いる装置は定期的に点検し、その結果を記録しているか。	6		
昆蟲防除	年2回以上、ねずみ、昆虫等の防除作業を実施し、その記録を1年間保管しているか。	6		
使用水の衛生管理	使用水の衛生管理に関する記録（浄化設備、排水設備等の衛生管理）を作成しているか。	6		
	使用水の水质検査に関する記録を作成しているか。	6		
排水及び廃棄物の衛生管理	排水及び廃棄物の衛生管理に関する記録を作成しているか。	6		
従事者の衛生管理	従事者の衛生管理に関する記録（健康状態等の記録）を作成しているか。	6		
食品等の衛生的取扱い	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、その状況を記録しているか。	6		
	②食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造又は加工の状態、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、これを保存するよう努めているか。	6		
	③②に規定する記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限その他流通実態に応じて合理的な期間としているか。	5		
	④食中毒その他の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長から要請があった場合は、②に規定する記録を提出すること。	5		
	⑤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、製品及び容器包装をロットごとに管理し、記録すること。	6		
	(イ)製品ごとにその特性、製造及び加工の手順、原材料その他の事項について記載した製品説明書を作成し、保存すること。	6		
	⑥原材料及び製品について自主検査を行い、その結果を記録するよう努めているか。	6		
⑦原材料及び製品について自主検査を行った場合は、その検査の記録を保存するよう努めているか。	6			
回収方法	製造・販売した食品による食品衛生上の問題が発生した場合、健康被害防止のため、問題となった食品を迅速かつ適切に回収できるよう、責任体制・回収方法及び管轄する保健所長への報告の手順を定めているか。	6		
合計		100		

※各項目の基準は、和歌山県食品衛生管理認定制度実施要綱別表2 審査基準のうち「記録を要する事項」に記載した項目の実施状況を確認すること。

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