採

法

参考資料2

(1) ヒアリング ・原則として責任者に対してルールの有無を聞き取るほか、必要に応じて従事者に対しても聞き取りを行い、ルールの浸透状況を確認します。

・ヒアリングを行う場合でも、可能な限り目視で作業実態を確認します。また、マニュアルや記録帳票がある場合はこれも確認します。

点(2)目視確認 ・目視で現場の状況を確認するほか、必要に応じてヒアリングを行います。

・記録等の帳票類を確認します。記録は1年以上の保存を原則とします。

検(3)記録等確認 (4) その他 ・専門業者に委託している場合は実施しているものとみなします。

・確認を受ける施設が該当しないチェック項目については採点しない。

点方 【(5) 達成段階の判定 ・エントリーステージは、基本項目を全て達成していること。

・1stステージは、基本項目を全て達成したうえで、目標項目の50%※以上達成していること。

※目標項目の50%とは、当該施設に該当する項目数を2で除した数とする。項目数が奇数の場合は、小数点以下を切り捨てた数とする。

・2ndステージは、基本項目及び目標項目を全て達成していること。

項番	ビューポイント	ステージ登類	点検手法	チェック欄	備考
衛生管理の運営					
食品衛生責任者					
	者等は、起こりうる苦情又は食中毒の発生要因を想定した上で、衛生的な作業方法を定めているか? 責任者等は、原材料の仕入れから調理した食品を提供するまでの間に、起こりうる苦情又は食中毒の発生要因を想定できてい	<u> </u>	Ī		
し ること。(例	:少なくとも代表的な病因物質、硬質異物及び化学物質(洗浄剤等)を列挙できる等)	1,12,0	ヒアリング		
	責任者等は、起こりうる苦情又は食中毒の発生要因の管理を考慮したうえで、衛生的な作業手順、ルールを定めていること。 <b>者等は、衛生的な作業が適切に行われていることを確認しているか?</b>	推奨	ヒアリング		
	有寺は、開生的な作業が適切に行われていることを確認しているか? 責任者等は、食品取扱作業が衛生的に行われていることを点検表等により定期的に確認し、記録(問題があった場合の対応内		ヒアリング及び		
(1) 容を含む) [	していること。 者等は、定期的に衛生的な作業の方法について見直しを行っているか?	推奨	記録確認		
① 食品衛生責	責任者等は、メニュー、原材料、器具類及び機械類等の変更、消費者からの苦情、日常点検の結果等を踏まえ、必要に応じて	基本	ヒアリング		
11.271.171	等を見直していること。 者等は、食品衛生に関する法令を遵守しているか?				
	責任者等は、食品衛生に関する法令等を把握している又は把握する手段を持っており、その内容を遵守していること。(例:当 適用される規格基準等の内容を把握していること、必要に応じて保健所等に問い合わせればよい旨の認識があること 等)	基本	ヒアリング		
2 教育•訓練					
	施する食品衛生講習会に参加しているか?		T .		
図 習会への参	及び食中毒防止に関する必要な知識・技術を習得するため、食品衛生実務講習会等に、1年に1回以上参加していること。講 参加状況の記録があること。(受講済証でも可)	基本	ヒアリング及び 記録確認		
	<b>衛生教育・訓練を行っているか?</b> 者に対して衛生的な作業手順及び食品衛生の基礎知識に関する衛生教育を1月に1回以上行っていること。	基本	ヒアリング		
	自に対して衛生的な作業子順及び良品衛生の基礎知識に関する衛生教育を1月に1回以上行っていること。 D実施状況(実施年月日、内容)について記録があること。	基本 目標	記録確認		
調理従事者	者に対して、衛生的な作業が確実に行えるよう訓練を行っていること。(例:食中毒様症状がある場合の申告、施設及び機器類				
③ の洗浄・消	毒方法、アレルゲンに関する情報提供、薬剤の取扱、消費者から苦情等があった場合の対応等)		ヒアリング		
	事者が受けた訓練(実施年月日、内容)についての記録があること。	推奨	記録確認		
	者に対する教育・訓練の効果を評価(作業確認、アンケート、テスト等)し、必要に応じて再教育・再訓練を行っていること。	目標	ヒアリング		
3 事故等発生時の3 31 食中毒疑い 関	対心 異物混入等の連絡があった場合の対応方法を定めているか?				
	異物ル入寺の連絡があった場合の対応万法を足めているか? 是健所等から、食中毒疑い、異物混入等の連絡があった場合の対応方法を定めていること。対応方法には、連絡内容を記録す				
① ること、必す	デ責任者に伝達すること、責任者は同様連絡の有無を確認すること、少なくとも同様連絡が複数あった場合及び医師の診断にた食品が原因と疑われるとされた場合には、管轄保健所等に連絡することを含んでいること。	目標	ヒアリング		
②管轄保健所	听等の連絡先及び連絡担当の一覧があること。	目標	連絡先一覧確 認		
	からの食中毒疑い、異物混入等の連絡内容及び処理経過について記録があること。	目標	記録確認		
	の突発的な事故等が発生した場合の対応方法を定めているか? (等の突発的な事故等が発生した場合、営業再開前に食品、施設、機械類及び器具類の状態を確認する方法を定めているこ	推奨	ヒアリング		
##OFF		正大	C) )		
施設の管理					
施設の保守点検					
	検を計画的に170 Cいるか? 予点検を計画的に行っていること(少なくとも、床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇(フィルターを含む。)及び排水溝につい				
① て、手順、頻	頻度を定めて計画的に行っていること。)。保守点検の結果、発見した損傷等をできるだけ早く修繕していること。内壁、窓等に こつながるようなひび割れや破損がないこと(修繕計画がある場合を除く。)。	基本	ヒアリング及び 目視確認		
2 施設の汚染防止					
2.1 調理場は、常に	こ整理整頓されているか?				
① 調理場が雑者等の私物	#然としていないこと。 調理場に調理に使用した器具類、不衛生なフキン、食品の包装、廃棄物(食品残さを含む)、 調理従事 勿(タバコ、飲食物等) やガラス製等の破損しやすい不要物、不要な事務用品(ホッチキス、ペン等)が放置されていないこと。	基本	目視確認		
2.2 原材料や環境	由来の汚染・異物等が調理場に入らないよう対策を行っているか?				
	出入口や窓を常時開放していないこと	基本	目視確認		
<u> </u>	くっていた段ボールや発泡スチロール等の輸送用の外箱が調理場に放置されていないこと。	目標	目視確認		
	従事者以外の者が立ち入ることを原則として禁止しているか? といかの老が調理性に立た 7.7 こしむ原則にして林山していることのため、現理 2.2 連理発車者に対の老が調理性に立た 7.7 世		T		
□ 合は、清潔	者以外の者が調理場に立ち入ることを原則として禁止していること。やむを得ず、調理従事者以外の者が調理場に立ち入る場合な外衣等及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせていること。	基本	ヒアリング		
	対するノロウイルス感染の拡大防止対策を行っているか? 、ロビー等を含む)において利用者等が嘔吐した場合に、迅速かつ適切に対応できるよう嘔吐物の処理方法(塩素系消毒剤		1. マル・ドフィド		
	、ロロー等を含むだらない。これでは、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般	推奨	ヒアリング及び 目視確認		
	者以外の者が嘔吐物等の処理を行うよう定めていること。	推奨	ヒアリング		
3 施設の清掃、洗済					
	計画的に行っているか? 青掃は毎日行っていること。また、少なくとも床、内壁(床から1mまでの部分)、天井、窓、照明器具、換気扇及び排水溝(グリー				
	(含む)については手順、頻度を定めて計画的に行っていること。調理場の床、壁、天井、照明器具、換気扇、配管等にゴミやしていないこと。	基本	ヒアリング及び 目視確認		
① ストラップを		基本	ヒアリング		
<ul><li>① ストラップを 埃が蓄積し</li></ul>	安の周辺についても、計画的に清掃を行っており、ゴミや埃が蓄積していないこと。	213.1			
<ol> <li>ストラップを 埃が蓄積し</li> <li>客席や施設</li> <li>施設について、</li> </ol>	、清掃・洗浄・消毒作業が適切に行われていることを、確認しているか?	<u> </u>	1		
<ul><li>① ストラップを 挨が蓄積し</li><li>② 客席や施設</li><li>3.2 施設について、</li></ul>	、清掃・洗浄・消毒作業が適切に行われていることを、確認しているか? ・・消毒の実施状況を確認し、記録していること(少なくとも床、排水溝について)。 清掃等を専門業者に委託等して実施する場 認は自ら行っていること。	目標	記録確認		
<ul><li>① ストラップを 埃が蓄積し</li><li>② 客席や施設</li><li>3.2 施設について、 清掃・洗浄 合でも、確認</li><li>3.3 清掃・洗浄・消</li></ul>	、清掃・洗浄・消毒作業が適切に行われていることを、確認しているか? ・消毒の実施状況を確認し、記録していること(少なくとも床、排水溝について)。清掃等を専門業者に委託等して実施する場認は自ら行っていること。 毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?		記録確認		
① ストラップを 挨が蓄積し ② 客席や施設 3.2 施設について、 ① 清掃・洗浄 合でも、確認 3.3 清掃・洗浄・消 ① 調理作業中 行っている	、清掃・洗浄・消毒作業が適切に行われていることを、確認しているか? ・・消毒の実施状況を確認し、記録していること(少なくとも床、排水溝について)。清掃等を専門業者に委託等して実施する場認は自ら行っていること。  毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか? 中に施設の清掃・洗浄・消毒を行っていないこと。施設の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び器具類の汚染防止対策をこと。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)	目標	記録確認		
<ul> <li>コーストラップを 埃が蓄積し</li> <li>② 客席や施設</li> <li>3.2 施設について、 清掃・洗浄合でも、確認</li> <li>3.3 清掃・洗浄・消</li> <li>① 調理作業中行っている</li> <li>3.4 清掃用具は衛</li> </ul>	、清掃・洗浄・消毒作業が適切に行われていることを、確認しているか? ・消毒の実施状況を確認し、記録していること(少なくとも床、排水溝について)。清掃等を専門業者に委託等して実施する場認は自ら行っていること。 毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか? 中に施設の清掃・洗浄・消毒を行っていないこと。施設の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び器具類の汚染防止対策を	目標			

4.1	理従事者用の施設の管理			
	調理場の手洗い設備は使用できる状態になっているか?			
(	<ul><li>□ 調理場の流水受槽式手洗い設備は、カビや汚れがなく、洗浄液、消毒液及びペーパータオル等を備え、常に使用できる状態になっていします。</li></ul>	基本	目視確認	
12				
4.2	□ トイレは、手順、頻度を定めて計画的に清掃・消毒(塩素系消毒剤等により)されていること。(ドアや水道の取っ手等、よく触る箇所は頻			
	(1)   繁に消毒していることが望ましい)	基本	ヒアリング	
(	② トイレの流水受槽式手洗い設備は、洗浄液、消毒液及びペーパータオル等を備え、常に使用できる状態になっていること。	基本	目視確認	
	③ トイレの清掃・洗浄用具は専用のものを用い、専用の場所に保管されていること。	基本	目視確認	
	④ トイレの清掃は調理従事者以外のものが行うこと。	推奨	ヒアリング	
	用水の管理	11111		
	がからして 使用水に問題がないことを確認しているか?			
J.1 1	では、 □ 調理場では飲用不適の水を使用しないこと。使用水の味、臭い、色、濁りについて、作業開始前を含め1日に1回以上確認していること。			
(	① 確認の結果、問題があった場合にどのように対応するか定めていること。	基本	ヒアリング	
	<ul><li>② 確認結果の記録があること。</li></ul>	目標	記録確認	
			<u> </u>	
	☆  水質検査を、1年に1回以上行っていることを確認し、記録(又は検査成績書を保存)していること。検査で不適となった場合、どのように	基本	ヒアリング及び	
	৺ 対応するか定めていること。管理者が別にいる場合でも水質検査の実施状況を1年に1回以上確認していること。	<b>基</b> 本	記録確認	
	② 残留塩素濃度又は滅菌装置等の作動状況の確認は、それぞれ作業開始前を含め1日に1回以上行い、記録していること。確認の結果、	目標	ヒアリング及び	
	○ 問題があった場合にどのように対応するか定めていること。		記録等確認	
5.2	食品又は食品に直接接触する氷を衛生的に取り扱っているか?		T	
(	① 氷は飲用適の水で作っていること。氷は汚染されない方法で取扱・保存・配送されていること。製氷庫はカビ等がなく衛生的であること。	基本	ヒアリング及び 目視確認	
G Z-1			口乃心中医静心	
	族·昆虫等対策			
- T	ねずみ及び昆虫の発生状況を確認しているか?	++- '	1217. 2.0	
	① 施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検していること。	基本	ヒアリング	
	② 発生を認めた場合は駆除を行っていること。駆除の実施状況(実施年月日、実施方法、実施結果、実施者)について記録があること。	基本	記録確認	
7 廃	棄物の管理			
7.1 J	廃棄物は適切に処理されているか?			
(	① 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理されていること。また、清掃・洗浄により衛生上支障ないようにしていること。	基本	ヒアリング及び	
		坐牛	目視確認	
(	② 廃棄物を一時的に保管するときは、食品及び調理機器等に影響のない場所で保管するとともに、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう	基本	ヒアリング及び 目視確認	
	<ul><li></li></ul>		口 ()允41生命公	
	<b>里機器等の管理</b>			
1 調	理機器等の管理			
1.1	器具類及び機械類の保守点検を計画的に行っているか?			
	器具類及び機械類について、手順、頻度を定めて保守点検(状態の確認、動作確認)を行っていること。保守点検の結果、発見した損		ヒアリング及び	
	① 傷、故障等をできるだけ早く交換又は修理していること。器具類及び機械類に異物混入の原因となるようなねじの緩み、ひび割れ、破損 等がないこと。	基本	目視確認	
<b>I</b>	⇒ かないこと。			
(	②   する 等)	目標	ヒアリング	
(	③ 保守点検の実施記録があること。(少なくとも修理・補修について)	目標	記録確認	
	器具類、容器及び包装を衛生的に保管しているか?	H.M	HONGERO.	
	□   器具類、容器(食器を含む。)及び包装は、汚染(跳ね水を含む。)や異物混入を防止するように衛生的に保管されていること。床に直置	→ I#		
(	(1) きされていないこと。	目標	目視確認	
2 調	理機器等の清掃、洗浄、消毒			
2.1	作業台、器具類及び機械類の洗浄・消毒を計画的に行っているか?			
	作業台、シンク、フキン、器具類及び機械類(冷蔵庫等を含む。)は手順を定めて、1日に1回以上、洗浄、消毒、乾燥を行っていること			
	① (機器の取扱説明書等に指示がある場合はこれに従っていること。)。食肉、魚介類、卵、野菜、果物等を取り扱った後及びそ族・昆虫、	基本	ヒアリング及び	
	(上)   廃棄物が接触したと考えられる場合は、その都度、洗浄、消毒を行っていること。作業台、器具類及び機械類が汚れていないこと(人がよ)   にない。	坐个	目視確認	
	く触れる場所等)。			
_	清掃・洗浄・消毒の効果を定期的に確認しているか?			
		<b>144</b> 小巫	1.711 6	
	①  清掃・洗浄・消毒の効果について、定期的に検査等により検証し、結果を踏まえ必要に応じて清掃等の方法を見直していること。	推奨	ヒアリング	
2.3 7	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?	推奨	ヒアリング	
2.3	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか? 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動		ヒアリング	
(	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?			
V 原材	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  ③ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ			
V <b>原</b> 校	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  田具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  お科等の仕入れ  材料等の仕入れ			
V <b>原</b> 校	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  ② 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  原材料等の表示及び衛生管理状態等を確認しているか?			
<b>原校</b> 1 原	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  ③ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の大れ  原材料等の表示及び衛生管理状態等を確認しているか?  ④ 原材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び			
<b>原校</b> 1 原材 1.1 」	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  ② 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  「同材料等の表示及び衛生管理状態等を確認しているか?  ③ 原材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。	目標基本	ヒアリング	
<b>原校</b> 1 原材 1.1 」	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  ③ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の大れ  原材料等の表示及び衛生管理状態等を確認しているか?  ④ 原材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び	目標基本	ヒアリング	
<b>原材</b> 1 原和 1.1 」	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  思具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  原材料等の表示及び衛生管理状態等を確認しているか?  『 原材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。  『 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるよ	目標基本	ヒアリング	
<b>原材</b> 1 原材 1.1 」	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  原材料等の熱入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。  ② 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。  ③ 原材料等の確認結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。  ④ 買出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やか	目標 基本 標 標	ヒアリング ヒアリング ヒアリング 記録確認	
1 原材 1 原 1.1 」	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  原材料等の表示及び衛生管理状態等を確認しているか?  □ 原材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。  □ 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。  □ 原材料等の確認結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。  □ 買出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。	目標 基本 目標	ヒアリング	
1 原材 1 原 1.1 」	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  原材料等の熱入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。  ② 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。  ③ 原材料等の確認結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。  ④ 買出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やか	目標 基本 標 標	ヒアリング ヒアリング ヒアリング 記録確認 ヒアリング	
1 原材 1 原材 1.1 」	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  原材料等の表示及び衛生管理状態等を確認しているか?  □ 原材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。  □ 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。  □ 原材料等の確認結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。  □ 買出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。	目標 基本 標 標	ヒアリング ヒアリング ヒアリング 記録確認	
1 原材 1 原材 1.1 」	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  ② 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  成材料等の表示及び衛生管理状態等を確認しているか?  原材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。  ② 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。  ③ 原材料等の確認結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。  ④ 買出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。  仕入れ伝票等を保存しているか?  ① 食品の請求書、領収書、納品書等を保存していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡先、数量、日付を含む。)	目標 基 目 基 目 基 標標本	ヒアリング ヒアリング ヒアリング ヒアリング 記録確認 ヒアリング 仕入れ伝票確認	
1 原材 1 原材 1.1 」	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  原材料等の熱入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。  ② 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。  ③ 原材料等の確認結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。  ④ 買出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。  仕入れ伝票等を保存しているか?	目標 基 目 展 本 標 標 本	ヒアリング ヒアリング ヒアリング 記録確認 ヒアリング	
1 原材 1 原材 1.1 ]	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  ② 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  成材料等の表示及び衛生管理状態等を確認しているか?  原材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。  ② 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。  ③ 原材料等の確認結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。  ④ 買出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。  仕入れ伝票等を保存しているか?  ① 食品の請求書、領収書、納品書等を保存していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡先、数量、日付を含む。)	目標 基 目 基 目 基 標標本	ヒアリング ヒアリング ヒアリング ヒアリング  記録確認 ヒアリング  仕入れ伝票確認 ヒアリング及び	
1 原材 1 原材 1.1 ]	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  原材料等の熱入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。 ② 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。 ③ 原材料等の確認結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。 ④ 買出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。  仕入れ伝票等を保存しているか?  ① 食品の請求書、領収書、納品書等を保存していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡先、数量、日付を含む。)  ② 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。  品質管理が確かな仕入先を選んでいるか?	目標 基 目 基 目 基 標標本	ヒアリング ヒアリング ヒアリング ヒアリング  記録確認 ヒアリング  仕入れ伝票確認 ヒアリング及び	
1 原材 1 原材 1.1 ]	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  成材料等の表示及び衛生管理状態等を確認しているか?  □ 原材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。  『原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。  ② 原材料等の確認結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。  □ 買出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。また、要冷蔵または寒冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに入れ伝票等を保存しているか?  □ 食品の請求書、領収書、納品書等を保存していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡先、数量、日付を含む。)  ② 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。  ■ 賃管理が確かな仕入先を選んでいるか?  品質管理の確かな業者から食材を購入するため、仕入先の評価方法を定めていること。  ○ (例:仕入先は衛生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質	目     基     目     基     目     推       本     標     標     本     標     奨	ヒアリング ヒアリング ヒアリング ヒアリング 記録確認 ヒアリング 仕入れ伝票確 認 ヒアリング及び 記録確認	
1 原材 1 原 1.1 ]	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  成材料等の表示及び衛生管理状態等を確認しているか?  原材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び 異物の有無等について点検を行っていること。  原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。  夏出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。  仕入れ伝票等を保存しているか?  食品の請求書、領収書、納品書等を保存していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡先、数量、日付を含む。)  食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。  (例:仕入先は衛生的に保存・配達、包装しているか?、仕入先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質 (例:仕入先は衛生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質 (例:仕入先は衛生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質 (例:仕入先は衛生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質 (例:仕入先は衛生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質 (例:仕入先は衛生りに保存、配達、包装しているか?、仕入先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、定対の記述などを持っているか?、定対の記述などを持っているか?、定対の記述などを持っているか?、定対の記述などを持つているか?、定対の記述などを持つているか?、定対の記述などを持つているか?、定対の記述などを持つているか?、定対の記述などを持つているのか?、変しなどを持つているか?、定対などを持つているか?、定対などを持つているか?、定対などを持つているか?、定対などを持つているか?、定対などを持つているか?、定対などを持つているか?、定対などなどを持つているか?、定対などを持つているか?、定対などを持つているか?、定対などとはないなどとはなれなどとないなどとはないなどとはないなどとはないなどとはないなどとはないなどとはないなどとないなどと	目標 基 目 基 目 基 標標本	ヒアリング ヒアリング ヒアリング ヒアリング  記録確認 ヒアリング  仕入れ伝票確認 ヒアリング及び	
1 原枕 1 原枕 1.1 〕 ()	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  器具類及び機被類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  原材料等の強み、時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び、異物の有無等について点検を行っていること。 ② 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。 ③ 原材料等の確認結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。 ② 質出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。と、と、表に、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかは入れ伝票等を保存しているか?  ② 食品の請求書、領収書、納品書等を保存していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡先、数量、日付を含む。)  ② 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。 (例:仕入人佐郷生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先の評価方法を定めていること。(例:仕入先は衛生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先の評価方法を定めていること。(例:仕入先は衛生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先の評価方法を定めていること。(例:仕入先は衛生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先の評価方法を定めていること。(例:仕入先は衛生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先の評価方法を定めていること。) (例:仕入先は衛生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先は認証または品質保証プログラムなどを持っているか?、定期的に微生物検査結果の提出があるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよいか?等)	目     基     目     基     目     推     推       標     本     標     本     標     奨	ヒアリング	
1 原材 1 原材 1.1 ] () () () () () () () () () () () () ()	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ 材料等の仕入れ  原材料等の熱入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。  原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。  ② 原材料等の確認お結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。  ③ 関出していく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。  仕入れ伝票等を保存しているか?  ② 食品の請求書、領収書、納品書等を保存していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡先、数量、日付を含む。)  ② 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していることと。  品質管理が確かな仕入先を選んでいるか?  品質管理が確かな仕入先を選んでいるか?  品質管理の確かな業者から食材を購入するため、仕入先の評価方法を定めていること。  (例: 仕入先は衛生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質(保証・プグラムなどを持っているか?、定期的に微生物検査結果の提出があるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよいか?等)  ② 仕入先の評価結果について記録があること。	目     基     目     基     目     推       本     標     標     本     標     奨	ヒアリング ヒアリング ヒアリング ヒアリング 記録確認 ヒアリング 仕入れ伝票確 認 ヒアリング及び 記録確認	
「 原校 1 原校 1 原校 1 月	<ul> <li>清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?</li> <li>① 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)</li> <li>材料等の仕入れ         「材料等の未示及び衛生管理状態等を確認しているか?             「原材料等の素示及び衛生管理状態等を確認しているか?             「原材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び、異物の有無等について点検を行っていること。             「原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。             「原材料等の確認結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。             「関出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。た、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡先、数量、日付を含む。)             食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。(例:任入先の審集者から食材を購入するため、仕入先の評価方法を定めていること。(例:任入先を選んでいるか?</li> <li>品質管理の確かな生み先を選んでいるか?</li> <li>品質管理の確かな業者から食材を購入するため、仕入先の評価方法を定めていること。(例:任入先の審集的に保存、配達、包装しているか?、仕入先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質(保証プログラムなどを持っているか?、定期的に微生物検査結果の提出があるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよいか?等)</li> <li>② 仕入先の評価結果について記録があること。</li> </ul> <li>20 住人先の評価結果について記録があること。</li>	目     基     目     基     目     推     推       標     本     標     本     標     奨	ヒアリング	
「 原校 1 原校 1 原校 1 月	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ 材料等の仕入れ  原材料等の熱入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。  原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。  ② 原材料等の確認お結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。  ③ 関出していく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。  仕入れ伝票等を保存しているか?  ② 食品の請求書、領収書、納品書等を保存していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡先、数量、日付を含む。)  ② 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していることと。  品質管理が確かな仕入先を選んでいるか?  品質管理が確かな仕入先を選んでいるか?  品質管理の確かな業者から食材を購入するため、仕入先の評価方法を定めていること。  (例: 仕入先は衛生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質(保証・プグラムなどを持っているか?、定期的に微生物検査結果の提出があるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよいか?等)  ② 仕入先の評価結果について記録があること。	目     基     目     基     目     推     推       標     本     標     本     標     奨	ヒアリング	
1 原材 1 原 1.1 [ ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( (	<ul> <li>清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?</li> <li>① 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)</li> <li>材料等の仕入れ         「材料等の未示及び衛生管理状態等を確認しているか?             「原材料等の素示及び衛生管理状態等を確認しているか?             「原材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び、異物の有無等について点検を行っていること。             「原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。             「原材料等の確認結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。             「関出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。た、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡先、数量、日付を含む。)             食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。(例:任入先の審集者から食材を購入するため、仕入先の評価方法を定めていること。(例:任入先を選んでいるか?</li> <li>品質管理の確かな生み先を選んでいるか?</li> <li>品質管理の確かな業者から食材を購入するため、仕入先の評価方法を定めていること。(例:任入先の審集的に保存、配達、包装しているか?、仕入先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質(保証プログラムなどを持っているか?、定期的に微生物検査結果の提出があるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよいか?等)</li> <li>② 仕入先の評価結果について記録があること。</li> </ul> <li>20 住人先の評価結果について記録があること。</li>	目     基     目     基     目     推     推       標     本     標     本     標     奨	ヒアリング	
1 原材 1 原材 1.1 ] 1.2 / 1.3 [ ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( (	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  ② 器具類及び機嫌類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ 材料等の仕入れ  材料等の他入れ  原材料等の熱入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び、異物の有無等について点検を行っていること。  ② 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。  ③ 原材料等の確認結果(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。  ③ 胃出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫主たは冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫主たは冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。  仕入れ伝票等を保存しているか?  ② 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。  (例: 仕入先は腐生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質保証プログラムなどを持っているか?、定期的に微生物検査結果の提出があるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよいか?等)  ② 仕入先の評価結果について記録があること。  ② 性入先の評価結果について記録があること。  ② 性入光の評価結果について記録があること。  ② 性本者  康管理	目     基     目     基     目     推     推       標     本     標     本     標     奨	ヒアリング	
1 原材 1 原材 1.1 ] ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( (	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の表示及び衛生管理状態等を確認しているか?  □ 原材料等の熱力、時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点除を行っていること。 ② 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。 ③ 原材料等の確認結果、網入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。 ② 買出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。と  仕入れ伝票等を保存しているか?  ① 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。 (例:仕入先は衛生的に保存、起達、包装しているか? 仕入先の評価方法を定めていること。 (例:仕入先は衛生的に保存、記達、包装しているか? 仕入先の評価方法を定めていること。)  □ 配管理の確かなまれる、教社・表表とでいるか? (日、光光に対定的ななま者からの計判はよいか・等)  □ 仕入先に衛生的に保存、記達、包装しているか?、(日、先先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質保証・プログラムなどを持っているか?、定期的に微生物検査結果の提出があるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよいか・等)  □ 仕入先の評価結果について記録があること。  ■ 歴史書	目     基     目     基     目     推     推     推       標     本     標     標     奨     奨	ヒアリング ヒアリング ヒアリング ヒアリング 記録確認 ヒアリング 仕入れ伝票確 認 ヒアリング及び 記録確認	
「 原材 1 原 1.1 」 1.1 」 ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( (	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機板類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動) させる、際しをする等)  お料等の仕入れ  材料等の仕入れ  成材料等の熱入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。 「無材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。 「原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。 「原材料等の確認結果、納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。 「即比にいて場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。とれん伝票等を保存しているか。  仕入れ伝票等を保存しているか。  ② 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。 (仲・仕入先は衛生的に保存・配達、包装しているか?、ため、仕入先の評価方法を定めていること。)  ② 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。 (仲・仕入先は衛生的に保存・配達、包装しているか?、仕入先に正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質(保証プログラムなどを持っているか?、定期的に微生物検査結果の提出があるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよいか?等)  ② 仕入先に静生的に保存、配達、包装しているか?  ① 研生では、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、まずに、まずに、まずに、まずに、まずに、まずに、まずに、まずに、まずに、まずに	目     基     目     基     目     推     推     推     推     基       標     本     標     本     標     奨     奨     季	Eアリング	
「 原材 1 原 1.1 」 ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( (	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機模類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)  お科等の仕入れ  材料等の仕入れ  材料等の最不及び衛生管理状態等を確認しているか?  □ 原材料等の翻入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び 異物の有無等について点検を行っていること。  ② 原材料等の確認が果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。  ③ 原材料等の確認結果、経力時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。  □ 買出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて連んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。  ① 食品の請求書、納品書等を保存しているか?  ① 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。  ② 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。  ② 食品ではなななないでいるか?  は、発見の能力を発行するか?、住入先は認証または品質保証プログラムなどを持っているか。、定期的に微生物検査結果の提出があるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよいか。今に対しているがで、定期のに微生物検査結果の提出があるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよいか。今に関連従事者の健康状態を確認し、適切に対応しているか?  【選理者事を健康状態を確認し、適切に対応しているか?  【調理従事者の家族の健康状態についても、始業前に確認していること。  即理従事者の家族の健康状態についても、始業前に確認していること。  「調理従事者の家族の健康状態についても、始業前に確認していること。」  「関理従事者の家族の健康状態についても、始ま前に確認していること。」  「理び事者の家族の健康状態についても、始ま前に確認していること。」  「対しているの意味が確認された調理従事者についても、発表などの症状がある調理従事者についても、発表なびまれた調理従事者についても、発育などからとなる。  「対していること。」  「対しているの意味が能認とないまたいる」と、「対していること。 「関理従事者のどの状態を確認と、適切に対応していること。」  「利は、発見などのないないないないないないないないないないないないないないないないないないな	目     基目     目     推 推 推 推 推 推 推 推 推 推 推 推 推 推 推 推 推 推 推	Eアリング	
<b>「原材</b> 1 原 1.1 「 ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( (	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機板類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動) させる、際しをする等)  お料等の仕入れ  材料等の仕入れ  成材料等の熱入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。 「無材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。 「原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。 「原材料等の確認結果、納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。 「即比にいて場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。とれん伝票等を保存しているか。  仕入れ伝票等を保存しているか。  ② 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。 (仲・仕入先は衛生的に保存・配達、包装しているか?、ため、仕入先の評価方法を定めていること。)  ② 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。 (仲・仕入先は衛生的に保存・配達、包装しているか?、仕入先に正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質(保証プログラムなどを持っているか?、定期的に微生物検査結果の提出があるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよいか?等)  ② 仕入先に静生的に保存、配達、包装しているか?  ① 研生では、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、おりまでは、まずに、まずに、まずに、まずに、まずに、まずに、まずに、まずに、まずに、まずに	目     基     目     基     目     推     推     推     推     基       標     本     標     本     標     奨     奨     季	Eアリング	
V 原材 1 原 1.1 [ 1.2 [ 1.3 [ 1.3 [ 1.4 [ 1.1 [] 1 []	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動とせる。腰 械車つる等)  おお客の仕入れ  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  「材料が多の輸入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び、異物の有無等について点検を行っていること。 「原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、处分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。 「原材料等の確認結果、(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。 「原材料等の確認結果、(納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。 「原材料等の確認結果、(納入時の時刻、温度管理は留意していること。また、要冷蔵または冷凍をは入れる等、温度管理していること。と  食品の請求書、飯収書、納品書等を保存していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡た、数量、目付を含む。)  食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。  食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。  (保証では入生を達みでいるか?  品質管理の確かな仕入先を選んでいるか?  品質管理の確かな代入先を選んでいるか?  品質管理の確かな栄者から食材を購入するため、仕入先の評価方法を定めていること。 (保証でうするなどを持っているか?、定期的に微生物検査結果の提出があるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよい。字等)  ② 仕入先に新生的に保存、配達、包装しているか?、仕入先は正確な対応あるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよい。字等)  ② 性人先の評価結果について記録があること。  「健康書書の健康状態を確認し、適切に対応しているか?  ③ 調理従事者の健康状態を確認し、適切に対応しているか?  ③ 調理従事者の健康状態の確認を始業前に確認された過剰の有無等の健康状態の確認を始業前に行っていること。  「再れ、嘔吐、発熱などの症状がある調理従事者については症状がなくなるまで、ノロウイルス等の感染が確認された調理従事者については、に対がなどした場合、作業をやめらさせ、その者が触わる食品を適切に処理していること。(廃棄等)  いること、また、作業中に調理従事者が発症した場合、作業をやめらさせ、その者が触わるた食品を適切に処理していること。(廃棄等)	目     基目     目     推 推 推 基 推 基 推 基 推 基 推 基 推 基 推 基 推 基 推 基	Eアリング	
V 原材 1 原 1.1 ] (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び緩破類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動) させる、優いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  原材料等の前入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存力法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び、最初利等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が快まるまで明確に分けて保存していること。  『 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が快まるまで明確に分けて保存していること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫上には冷凍車に入れる等。温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。 『 買出してい場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでよっと。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫上は冷凍車に入れる等。温度管理に耐意していること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷酸庫または冷凍車に入れる等。温度管理に耐意していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡た、数量、日付を含む。) ② 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。	目     基     目     基     目     基 </td <td>  Eアリング</td> <td></td>	Eアリング	
	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 無具類及び機数類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動きせる。)  お料等の仕入れ 材料等の仕入れ  原材料等の購入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異称の有無等について点除を行っていること。 「原材料等の離入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異ない自然等の確認の結果・下適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで別解に分けて保存していること。 「原材料等の確認の結果、納入・門の貼り付て保存していること。 「原材料等の確認の結果、納入・門の貼り付て保存していること。 「原材料等の確認の結果、(納入・門の貼り付て保存していること。) 「原材料等の確認の結果、(納入・門の貼り付て保存していること。) 「原材料等の確認の結果、(納入・門の貼り付して保存していること。) 「原材料等の確認の結果、(納入・門の貼)と分けて保存していること。 「原材料等の確認の結果、(納入・門の財産・日本のの財産・日本の大き、関行といめ方とないまた。食品は清潔なる温度管理状態、ておって記録があること。  仕入れに悪等を保存している。  食品の請求書、領収書、納品書等を保存していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡先、数量、日付を含む。)  食品管理の確かな業者、(観収書、納品書等を保存していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡先、数量、日付を含む。)  食品管理の確かな業者が含食材を購入するため、仕入先の評価方法を定めていること。  「例に社入先に衛生的に保存、配強、包壊しているか?、佐入先は正確な納品書、領収書等を発行するか?、仕入先は認証または品質(保証プラクスなどを持っているか?、定期的に微生物検査結果の提出があるか?、衛生管理について他の店や企業からの評判はよいか。(学)  ② 仕入先の評価結果について、配数があること。  「類理使事者の健康状態を確認し、適切に対応しているか?  ② 調理使事者の健康状態を確認し、適切に対応しているたと。 「類理使事者との症状がある調理後事者については症状がなくなるまで、/ロウイルス等を保有していることがないことが能認されるまでの間、直接食品に触れる作業に従事させないなど、適切な処置をとっていること。また、作業中に調理後事者について、場で教を全をめさせ、/ロオの特を休養に適切に処理していること。(廃棄等)  ④ 手指に傷や化陰動がある調理後事者について、場で、年後等を使用して傷勢を休憩していること。(廃棄等)  ④ 手指に傷や化陰動がある調理後事者について、場で、生きなの者が勢からこと。	目     基目     目     推 推 推 基 推 基 推 基 推 基 推 基 推 基 推 基 推 基 推 基	Eアリング	
	清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか?  □ 器具類及び緩破類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動) させる、優いをする等)  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  材料等の仕入れ  原材料等の前入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存力法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び、最初利等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が快まるまで明確に分けて保存していること。  『 原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が快まるまで明確に分けて保存していること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫上には冷凍車に入れる等。温度管理状態、不適時の対応を含む。)について記録があること。 『 買出してい場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでよっと。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫上は冷凍車に入れる等。温度管理に耐意していること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷酸庫または冷凍車に入れる等。温度管理に耐意していること。(食品の詳細と仕入先名及び連絡た、数量、日付を含む。) ② 食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報(名称、期限表示、製造者等)を記録していること。	目     基     目     基     目     基 </td <td>  Eアリング</td> <td></td>	Eアリング	

1.2	調理	単従事者の検便を行っているか?			
		計画的に検便を行い、その結果を記録していること。検便の検査項目にサルモネラ、赤痢、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌を含			
		んでいること。検便の結果が陽性であった調理従事者にどのように対応するか定めていること(陽性だった調理従事者は従事させない 等)。		1 11 - 12 - 12 - 12 - 12 - 12 - 12	
		【給食施設の場合】 検便実施頻度:1月に1回以上	目標	ヒアリング及び 記録確認	
		【事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設の場合】			
		検便実施頻度:夏季(6月から10月)は1月に1回以上 10月から3月に検便を実施する場合及びノロウイルス感染の疑いがある調理従事者の検便を実施する場合は、ノロウイルスの検査項目を		ヒアリング及び	
		含めていること。	推奨	記録確認	
2 個					
2.1		<b>里従事者は適切に手洗いを行っているか?また使い捨て手袋を適切に使用しているか?</b>  手洗いの適切な手順、手洗いが必要なタイミング及び使い捨て手袋を使用する場合に交換するタイミングが調理従事者に周知徹底され			
		ていること。	#	ヒアリング及び	
		(タイミングの例・・・作業開始・再開前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合、直接食品に触れる作業にあたる直 前、生の食材等微生物汚染のおそれのある食品等に触れた後、ゴミを取り扱った後、掃除・洗浄の後、傷口に触れた後、手袋を着用す	基本	目視確認	
	$oldsymbol{\sqcup}$	る前 等)			
2.2		<b>里従事者は調理場で不衛生な行為を行っていないか?</b>  調理従事者は、調理場で更衣、喫煙、放たん及び飲食をしていないこと。また、作業中、顔や髪を触る、マスクをせずに咳・くしゃみをす ┃	++ 1.	ヒアリング及び	
	(I)	るなどの行為をしていないこと。	基本	目視確認	
2.3	調力	<b>里従事者の身だしなみは衛生的か?</b>  調理従事者は調理場専用の衛生的な作業服及び履物を着用していること。また、髪は清潔に保ち、必要な場合は結ぶ、または髪を覆う ┃	++ 1.	ヒアリング及び	
	(1)	ものを着用していること(例:帽子、ヘアネットなど)。調理従事者は常につめを短く切り、マニキュア等を付けていないこと。	基本	目視確認	
	2	調理従事者は調理中、腕時計や貴金属類を外していること。(食品への異物混入及び汚染の恐れがない場合を除く。)	基本	ヒアリング及び 目視確認	
	3	調理従事者の作業用服装を適切に保管及び交換・洗浄していること。汚染作業に着用した作業用服装は毎日交換又は洗浄していること。 と。使い捨て手袋は汚染されないように保管していること。	目標	ヒアリング	
2.4		と。使い語く子級は万楽されないよりに保官していること。   里時にトイレを使用する場合、調理場用のエプロン等、履き物を衛生的に保っているか?			
		トイレを使用する場合は、調理作業時に着用するエプロン等、履き物のまま入っていないこと。	目標	ヒアリング及び 目視確認	
食	品等	の取扱い方法		口心心中的心	
		5.染防止			
1.1		里中の交差汚染を防止する対策を行っているか?		,	
		調理中の交差汚染防止対策を行っていること(例:手指の洗浄消毒、器具類の交換、調理従事者の交代、作業時間を分けその間に洗浄 消毒、エプロン・履物の交換、水道の取っ手等の洗浄消毒、作業区域の区分 等)	目標	ヒアリング及び 目視確認	
	(i)	同じ作業台で下処理と盛り付けを同時に行っていないこと。調理時に、食品等が床面からの跳ね水等により汚染されないための対策を	目標	ヒアリング及び 目視確認	
1.2		講じていること。(60cm以上で取り扱う、容器に入れる等) <b>業動線を考慮した調理工程表を作成しているか?</b>		日化唯祕	
		交差汚染を防止するため作業動線を考慮した調理工程表を作成し、保存していること。		ヒアリング及び	
		【給食施設の場合】 交差汚染を防止するため作業動線を考慮した調理工程表及び加熱調理食品と非加熱食品の区別が容易にできる献立表を作成し、保	推奨	調理工程表、 献立表等確認	
		存していること。施設、設備及び調理従事者数等を踏まえた、余裕を持った献立としていること。		1八八公子1年10	
1.3	긴.	「、まな板等の器具類やフキンは、用途に応じて使い分けているか? 「ロエ、まなぜなどの四月類やフキンパト Biggura ま Bod の Rightly Marcol のよ B まし、河口 ないようには Blo マンステト (何 B B B			
	1	包丁、まな板などの器具類やフキンは、用途別に専用のもの又は使い捨てのものを用意し、混同しないように使用していること。(例:器具類・・・生鮮魚介類用、生鮮食肉用、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用等 フキン・・・汚染された箇所、手、皿等)	基本	目視確認	
1.4	盛作	 			
		盛付け及び小分け時は、清潔な器具又は使い捨ての手袋を使用していること。手袋を使用しない場合は、十分な手洗いが必須であることを調理従事者が確実に認識していること。	基本	ヒアリング	
1.5		こを調理化事有が催失に認識していること。    里後の食品及びそのまま喫食される食品の提供直前の保存・陳列・配送は衛生的に行われているか?			
		大量の食品を事前に調理することは避けていること。	推奨	ヒアリング	
		調理終了後の一時保存時に、他からの二次汚染を防止していること。 給食及び生食用鮮魚介類は、調理終了後2時間以内に提供できるよう管理していること。やむを得ず調理終了後2時間を超えて提供す	基本	ヒアリング	
	3	る食品及び最終工程が非加熱の食品は、冷蔵、冷凍、その他微生物制御が可能な方法(10℃以下又は65℃以上、生食用鮮魚介類は	目標	ヒアリング	
	_	4℃以下)で保存していること。 調理した食品を保存している場合、使用・提供期限が分かるようになっていること。	推奨	目視確認	
	$\overline{}$	食施設の場合】	1年大		
	( ) )	調理終了後、一時保存された食品の温度確認及び提供までの時間の確認を、1日に1回以上行い、記録していること。確認結果に問題 があった場合、どのように対応するか定めていること。	推奨	ヒアリング及び 記録確認	
	-	ルフサービス(ビュッフェ等)の場合】		中口为公开压印心	
		陳列中の食品が埃、昆虫、器具類、他の食品及び人由来の汚染を受けないよう保護していること。陳列中の食品が汚染された場合は廃棄していること。	推奨	ヒアリング	
	_	乗りていること。 陳列中の食品と新しい食品は混ぜていないこと。陳列後、消費されなかった食品は廃棄していること。	推奨	ヒアリング	
	3	使用する器具(トング等)は使用に見合った数を十分用意し、常に清潔に保つよう頻度を定めて交換又は洗浄・消毒を行っていること。	推奨	ヒアリング	
	4	セルフサービスコーナーを常時衛生管理する専任の調理従事者がいること。	推奨	ヒアリング	
		文を受けてその都度弁当を調製する場合】			
	1	速やかに喫食することを確実に伝達していること。表示を行う場合は、関係法令で定められた事項の表示見本を作成し、保存していること。	目標	ヒアリング及び 表示見本確認	
	_	送を行う場合】			
	$\overline{}$	配送の間、食品を埃およびその他の汚染から保護していること。 保冷又は保温設備等のある配送車を用いて、適切な温度管理を行っていること。速やかに喫食することを確実に伝達すること。	基本	ヒアリング	
		保行又は保温設備等のある配达単を用いて、適切な温度管理を行っていること。速やかに突食することを確実に伝達すること。 配送中の温度管理記録があること。	目標 推奨	記録確認	+
1.6 洗浄剤、消毒剤及び殺虫剤等は食品等に影響を及ぼさないよう適切に使用・保管されているか?					
	1	洗浄剤や殺虫剤等の薬剤は、使用目的にあったものをメーカーの指示に従って使用・保管していること。薬剤が、食品、容器等、器具類、機械類及び作業台の表面、調理従事者の作業着を汚染又は残留しないように取り扱っていること。	基本	ヒアリング	
	<u></u>	洗浄剤、消毒剤及び殺虫剤等は専用のキャビネット等、場所を決めて保管していること。小分け等する場合、食品の容器等は使用してお	基本	ヒアリング及び 目視確認	
		らず、中身を明確かつ目立つように示していること。		口1元4年前心	

2 食品中の危害要因の管理						
2.1 食中毒起因菌を死滅させる等、食中毒リスクの低減に十分な条件で加熱調理しているか?						
		食中毒起因菌を死滅させるのに十分な加熱条件(温度、時間等)を設定していること。(他の調理工程等で食中毒リスクを十分低減可能な場合を除く。) (加熱条件の例・・・ ①中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85~90℃で90秒間以上) ②料理は中心まで熱々で湯気が出ていること(他に適したチェック方法が見つからない場合) ③牛肉や羊肉の場合(ステーキなど)、肉は上下返して加熱し、外側が完全に加熱されているか確かめること ④結着等の加工処理を行った食肉は中心部まで確実に加熱	基本	ヒアリング		
	2	調理条件どおりに加熱調理されていることを確認し、記録していること(必要に応じて、中心温度計等を使用すること)。確認結果に問題があった場合、どのように対応するか方法を定めていること。 【給食施設以外の場合】 確認頻度:主要な1品目以上について作業開始時を含め1日1回以上 【給食施設の場合】 確認頻度:作業開始時を含め1日1回以上	目標	ヒアリング及び 記録確認		
2.2	加熱	熟調理後の食品の冷却を衛生的に行っているか?				
	1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、他からの二次汚染を防止、30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう管理していること。	目標	ヒアリング		
23		M 近/よく   M のより自発していること。 東は衛生的に行われているか?				
2.0		解凍は、食品を容器に入れる等して汚染を防止するとともに、冷蔵庫又は電子レンジを使用して(やむを得ない場合は流水中で)行って	基本	ヒアリング		
	1)	いること。また再凍結を行っていないこと。	<b>基</b> 华	ピアリンク		
2.4		熱せずに食べる食材を衛生的に取り扱っているか?				
		生食用殻付卵は割り置きしていないこと。生食用殻付卵は10℃以下で保存し、期限内のものを使用すること。	基本	ヒアリング		
		生食用鮮魚介類は食品衛生法に定める加工基準を遵守して取り扱っていること。	基本	ヒアリング		
	$\overline{}$	生食用かきについては、表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を仕入れごとに確認していること。	基本	ヒアリング		
	(4)	生食用食肉は食品衛生法に定める規格基準等を遵守して取り扱っていること	基本	ヒアリング		
		生食する野菜及び果物については、流水(飲用適)で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いしていること。	基本	ヒアリング		
		加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品はそのまま喫食する食品と同様の衛生管理を行い、トッピング後、提供までの時間が極 力短くなるようにしていること。	目標	ヒアリング		
2.5		指を衛生的に取り扱っているか?				
	1	油脂を再利用する場合は、専用のフィルターでろ過し、臭気、色、風味、浮遊物の確認、酸価・過酸化物価の確認等によって定期的に品質を確認していること。確認の結果、問題があった油脂及びその油脂で調理した食品の処理について定めていること。	目標	ヒアリング		
2 4						
		等の保存				
3.1		品を汚染のないように保存しているか?  食品は、その特性に応じて、保存場所を区分する、専用の衛生的な容器に入れる等、汚染(跳ね水を含む。)や異物混入を防止するよう				
	1	に衛生的に保管されていること。少なくとも、加熱済みの食品やそのまま喫食できる食品は覆い等をして保存されていること。床に直置きしていないこと。	基本	目視確認		
		食品を入れる容器や覆いは専用のものを使用していること。	基本	目視確認		
3.2		品をその特性に応じた温度で保存しているか?				
		食品をその特性に応じた温度で保存していること(要冷凍、要冷蔵の食品:冷凍庫、冷蔵庫等)。冷凍、冷蔵庫の収納量は適当であるこ	基本	ヒアリング及び		
	1)	と。調理等のために一時的に冷蔵庫等から出した要冷凍、要冷蔵の食品は、速やかに調理されていること。	<b>本</b> 平	目視確認		
		冷蔵庫、冷凍庫、冷蔵及び冷凍ショーケースの温度確認は、作業開始前を含め1日に1回以上行っていること及び温度確認の結果、問題がまった場合によっていること及び温度確認の結果、問題がまった場合に対していることをできます。	基本	ヒアリング		
		題があった場合にどのように対応するか定めていること。 温度確認の結果について記録があること。	 目標	記録確認		
2.2	$\overline{}$		日保	古乙或水作生式公		
ა.ა		品等は、使用期限等を踏まえて使用(先入れ先出し)しているか?   先入れ先出しを行っていること及び食品を使用する前に、使用に適しているかどうか確認していること。 (期限内であること、味、臭い等に				
	(1)	問題がないこと等)	基本	ヒアリング		
		在庫チェックを定期的に行っていること。消費期限等の使用期限の過ぎた食品がないこと又は使用期限を過ぎた食品は廃棄するまで明確に分けて保存されていること。	推奨	ヒアリング及び 目視確認		
4 食物アレルギー対策						
4.1	食物	<b>物アレルギーを正しく理解し、情報発信を行っているか?</b>				
		メニューや説明書きに食物アレルギーに関する情報を表示する場合又は原材料中のアレルゲンの有無を問われた場合、どのように情報 提供するかを定めており、調理従事者等関係する従業員に周知されていること。	推奨	ヒアリング及びメニュー表示		
	<u></u>	アレルゲンについて情報発信する場合は、献立中の全ての原材料をチェックしていること。また、調理場でのコンタミネーションも考慮して	 推奨	等確認ヒアリング		
	-	情報提供していること。原材料等の変更時に表示等を更新していること。	., , ,			
	$\overline{}$	すべての原材料のアレルゲンに関する表示等の記録があること。(ラベル保存等も可)	推奨	記録確認		
	$\sim$	食物アレルギーについて講習を受けるなどして正しく理解していること。	推奨	ヒアリング		
	(5)	消費者が深刻なアレルギー症状を発症していると感じた場合の対応方法を定めていること (対応の例・・・その場で安静にする、救急車を要請する、アドレナリン自己注射薬を準備する 等)	推奨	ヒアリング		
上		(^)/^ ///				
<b>検査</b>						
1 検食						
1.1	提供	共食品について、検食を保存しているか? 				
	1)	計画的に検食を保存していること。 【給食の場合】 検食として、メニューごとに1食分を1週間以上冷凍保存していること。ただし、学校、病院及び社会福祉施設の場合は検食を2週間以上 冷凍保存すること。検食の保存が適切に行われていることを1日に1回以上確認し、記録していること。 【事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設の場合】 検食として、メニューごとに1食分を1週間以上冷凍保存すること。ただし、提供するメニューの種類が多く1週間以上の冷凍保存が困難	推奨	ヒアリング、目 視確認及び記 録確認		
1	1	な場合は、メニュー毎に1食分を72時間以上冷蔵又は冷凍保存する				

VI