

HACCPに基づく衛生管理導入の  
**評 価 調 書**  
(バックヤード編)

評価施設名	
評価の対象 となった部門	
実施年月日	平成 年 月 日
評価実施者	

## H A C C P に基づく衛生管理導入の評価チェックリスト

### 基本的な自主衛生管理の取り組み

(1)一般食品売場等：該当する項目についてチェックしてください。（該当なしの項目の点数欄は斜線にしてください（集計対象外））  
 必須項目ができていない場合は、0点ではなくマイナス1点で計算してください。

チェック項目	評価基準点数			必須項目	自己評価	評価点数	道条例管理運営基準・施設基準（ ）		
	2点	1点	0点				適用	内容	
<b>施設の周囲等</b>									
施設の周囲は舗装されていますか。	全て舗装	一部未舗装	未舗装						
施設の周囲は整理整頓されていますか。	整理整頓されている	一部に不要物が放置	不要物が放置されてる					施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。（管理1の2-(1)）	
お客さんの出入り口の泥落としマットは定期的に交換し清潔ですか。	交換している		交換していない						
<b>売場の衛生管理</b>									
商品の陳列棚は清掃され、清潔に保たれていますか。	清掃している	清掃が不十分	清掃していない						
お客様用の方ゴやショッピングカートは清掃され、清潔ですか。	清掃している	清掃が不十分	清掃していない					食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は衛生的に保つこと。（管理2-(2)）	
レジの台や収納作業台は清掃され、清潔に保たれていますか。	清掃している	清掃が不十分	清掃していない						
期限の切れた商品は取り除かれていますか。	定期チェックしてる	不定期チェックしてる	チェックしていない					食品及び添加物を販売する際には、保存の方法、消費期限等の表示の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。（管理4-(24)）	
温度計は故障していませんか。	故障はない		故障がある					温度計、圧力計、流量計等の計器類その他設備及び器具は、定期的に点検し、破損又は故障がある場合は、速やかに補修又は修理を行うこと。（管理2-(8)）	
<b>商品の陳列</b>									
乳、乳製品は10℃以下で陳列していますか。	している		していない					食品及び添加物を販売する際には、保存の方法、消費期限等の表示の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。（管理4-(24)）	
食肉・食肉製品（ハム、ソーセージ類）は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。	している		していない					"	
生鮮魚介類は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。	している		していない					"	
カット野菜、カットフルーツ等は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。	している		していない					"	
温度管理が必要な惣菜（サラダ・サンドイッチ等）は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。	している		していない					"	
豆腐、納豆、生麺は10℃以下で陳列していますか。	している		していない					"	
魚肉ねり製品は10℃以下で陳列していますか。	している		していない					"	
洋生菓子は10℃以下で陳列していますか。	している		していない					"	
冷凍食品は-15℃以下で陳列していますか。	している		していない					"	
生食用生卵は10℃以下で陳列していますか。	している	10℃以下の陳列は3点加算						"	
<b>お客様用トイレ</b>									
トイレ及び手洗いは毎日清掃され、清潔に保たれていますか。	清掃している	清掃が不十分	清掃していない					便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、清潔で衛生的に保つこと。（管理1の2-(13)）	
合 計						0	北海道が定める管理運営基準及び施設基準。カッコ内については記載場所を示しています。（次ページ以降も同じ）		
評 価 基 準 合 計						0			
達 成 率									

## (2)バックヤ - ド(共通部門)

- ・該当する項目についてチェックしてください。
- ・評価区分が (必須項目)ができていない場合は、0点ではなくマイナス1点で計算してください。
- ・該当なしの項目の点数欄は斜線にしてください。(集計対象外)

共通部門 1 / 3

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準	
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	適用	内容
<b>使用水の衛生管理</b>										
水道水以外(地下水等)の水を使用している場合は、定期的に年1回以上水質検査を実施し検査結果を1年以上保管していますか。	している		していない							水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定される水道事業により供給される水(以下「水道水」という。)以外の水を使用する場合は、年1回以上その水質検査を行い、その結果の記録を当該検査の日から1年間保存すること。(管理3-(1))
水道水以外(地下水等)の水を使用している場合または貯水槽(水道水)を使用している場合は、残留塩素濃度を作業前及び作業終了後に測定していますか。	毎日測定している	不定期に測定している	測定していない							水の消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、それが適正に作動するよう管理すること。(管理3-(3))
残留塩素濃度の測定結果を記録していますか。	記録している		記録していない	2						
貯水槽(水道水)を使用している場合は、定期的に点検及び清掃していますか。	年1回以上している		していない							貯水槽、貯水タンク又は排水タンクを使用する場合は、定期的にその点検及び清掃を行うこと。(管理3-(4))
<b>トイレの管理</b>										
トイレは毎日清掃し、手洗い設備は常に使用できる状態ですか。	清掃している	清掃が不十分	清掃していない							便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、清潔で衛生的に保つこと。(管理1の2-(13))
トイレの手洗い設備には洗剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	備えられている	一部備えられている	備えられていない							便所には、使いやすい位置に、流水受槽式手洗い設備を設けること。(施設1-(12)-ウ)
専用の履き物を備えていますか。	備えている		備えられていない	2						
手洗い設備には温湯がですか。	です		でない	2						
トイレの出入りて手を汚染することはありませんか。	汚染することはない		汚染することがある	3						
<b>従業員</b>										
清潔な作業衣を着用していますか。	清潔である		清潔でない							営業者は、従事者に、作業中は、清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を使用させること。(管理5-(2))
専用の履き物を使用していますか。	全ての部門専用である	部門で異なる	専用ではない							
指輪、時計をはずしていますか。	着用していない	部門により一部着用	着用している	1						
作業開始前に体調、化膿薬、手荒れ、爪のチェックをしていますか。	全てチェックしている	一部チェックしている	チェックしていない							営業者は、営業に従事する者(以下「従事者」という。)の健康状態を把握すること。(管理5-(1))
作業中に手が汚れた場合や、トイレの後には、手洗いをしていますか。	行っている		行っていない							営業者は、従事者に、作業前、用後及び食品等を汚染するおそれのある物に接触した後その手の洗浄及び消毒を行わせる等、作業中は、その手を衛生的に保たせること。(管理5-(3))
作業場以外に更衣スペースがありますか。	更衣室がある	更衣コナ等がある	作業室で更衣							従事者の数に応じた数の清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を備えた更衣設備を、施設の作業に影響のない場所に、設けること。(施設1-(1)-工)
従業員は帽子・ヘアネットなどをしていますか。	頭髮が完全に覆われている	着用しているが不十分	着用していない	1						営業者は、従事者に、作業中は、清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を使用させること。(管理5-(2))
検便を年に1回以上実施していますか。(パート職員を含む)	実施している	一部の職員は未実施	実施していない	1						
作業場に私物等不要な物を持ち込んでいませんか。	持ち込んでいない		持ち込んでいる	1						製造、加工、調理、保管又は販売を行う場所には、作業に不必要な物品等は、置かないこと。(管理1-(2))

共通部門 2 / 3

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準	
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	適用	内容
食品衛生に関する事項を掲示板や朝礼等で従業員に啓発していますか。	積極的に啓発している	掲示板やポスターのみ	啓発していない							営業者は、従事者に対し、作業に関する衛生教育を行うこと。(管理8)
従業員に食品衛生に関する講習会を行っていますか	計画的に実施している	不定期に実施	実施していない	2						"
ネズミ・昆虫の駆除										
定期的にネズミ・昆虫の有無を確認し、発生を認めたときには適切に駆除をしていますか。	定期的に実施している	不定期に実施している	実施していない							ねずみ、昆虫等の駆除を定期的に行い、及びその記録を当該駆除の日から1年間保存し、並びにねずみ、昆虫等の発生を認めたときには、直ちに駆除すること。(管理1の2-(7))
駆除の記録は残されていますか。	いる		いない	2						"
廃棄物										
廃棄物は定期的に処理していますか。	いる		いない							廃棄物は、衛生上支障のない場所に保管し、適正に処理すること。(管理3-(7))
廃棄物の保管場所は清潔ですか。	清潔である	不十分	清潔でない							"
苦情対応について										
苦情対応の担当者が決まっていますか。	決まっています		決まっていない	2						販売する食品等に食品衛生上の問題が発生した場合において、当該食品等を迅速かつ適切に回収できるよう体制を整備すること。(管理9-(1))
衛生管理マニュアル										
次の衛生管理マニュアルが作成(用意)され、そのマニュアルに従って実施されていますか。										
ア食品売場の衛生管理	実施している	一部実施している	実施していない	2						
イ手洗い方法	実施している	一部実施している	実施していない	2						
ウ施設設備、機械器具の衛生管理及び保守点検	実施している	一部実施している	実施していない	2						
エ従業員の衛生管理	実施している	一部実施している	実施していない	2						
オ従業員の衛生教育	実施している	一部実施している	実施していない	2						
カそと昆虫の防除	実施している	一部実施している	実施していない	2						
キ食品等の取扱い	実施している	一部実施している	実施していない	2						
ク排水及び廃棄物の管理	実施している	一部実施している	実施していない	2						
ケ使用水の衛生管理	実施している	一部実施している	実施していない	2						
コ苦情対応	実施している	一部実施している	実施していない	2						
サ自主検査(外部への依頼検査を含む)	実施している	一部実施している	実施していない	2						

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準	
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	通用	内容
自主検査										
製品の自主検査を定期的を実施していますか。	定期的 実施して いる	不定期に 実施して いる	実施して いない	3						法第11条第1項の規定により成分規格が定められている食品又は添加物を製造し、又は加工する場合は、定期的に当該食品又は添加物の成分規格の検査を行い、その記録を当該検査を行った日から1年間保存すること。(管理6)
施設内のふき取り検査を実施していますか。	定期的 実施して いる	不定期に 実施して いる	実施して いない	3						
製品の自社基準があり、基準を逸脱した時の対応策は決まっていますか。	決まっ ている		決まっ てい ない	3						
	評価点数合計					0	0	0		
	評価基準点合計					0	0	0		

一般食品売場等及びバックヤ-ド(共通部門)の集計

	合計点	評価基準合計点	達成率
ステップ1	$A = +$ 0点	$I = +$ 0点	$K = A / I$ 0%
ステップ2	$E =$ 0点	$O =$ 0点	$K = /$ 0%
ステップ3	$U =$ 0点	$K =$ 0点	$K = /$ 0%
一般・バックヤ-ド(共通)	$a = A + E + U$ 0点	$b = I + O + K$ 0点	$c = a / b$ 0%

- 1 ステップ1の達成率(K)が80%未満の場合は、次のステップ評価は行わない。
- 2 総合的な集計は18ページで行います。

**部門別バックヤードにおける衛生管理の取り組み**

- ・該当する項目についてチェックしてください。
- ・評価区分が（必須項目）ができていない場合は、0点ではなくマイナス1点で計算してください。
- ・該当なしの項目の点数欄は斜線にしてください。（集計対象外）

(1)鮮魚部門（個別チェック事項）

鮮魚部門 1 / 3

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準	
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	適用	内容
<b>手洗い</b>										
手洗い設備は清潔で整頓され、常に使用できる状態ですか。	清掃、整頓されている	不十分	清掃、整頓されていない							作業場内の手洗設備には、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう手洗いに必要な洗浄剤、消毒剤等を備え、常に使用できるようにすること。（管理1の2-(10)）
手洗い設備には爪ブラシ、洗浄剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	備えている（補充している）	一部不足している	備えていない							＃
手洗い設備は適切な大きさを有していますか。	適切な大きさである		適切な大きさではない	2						
手洗い設備には温湯が供給できますか。	温湯ができる	一部でる	でない	2						
手洗い設備は自動式、足踏み式、肘押し式など使用に際して洗浄後に再度手指を汚染しない構造ですか。	全て汚染しない構造である	一部汚染しない構造である	いずれの方式でもない	3						
<b>機械器具類</b>										
流しは清潔で、その周囲は整理整頓され使いやすい状態ですか。	清掃、整頓されている	不十分	清掃、整頓されていない							製造、加工又は調理を行う作業場の適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備並びに給湯設備を設けること。ただし、簡易な調理又は加工のみを行う施設にあっては、給湯設備を設けないことができる。（施設1-(4)-ア）
流しは温湯が供給できますか。	温湯ができる	一部でる	でない	2						＃
作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。	している		していない							食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器は、当該作業が終了したとき及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。（管理2-(3)）
作業台は作業の変わる時や、汚れた時など必要に応じて洗浄・消毒していますか。	している		していない	2						＃
まな板・包丁は必要に応じて洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	している		していない							＃
まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	している		していない							食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、使用目的に応じて使用すること。（管理2-(1)）生食用の魚介類及び食肉を取り扱う場合は、包丁、まな板等の器具は、専用のものを使用すること。（管理2-(11)）
布巾は、汚れた都度交換又は洗浄・消毒していますか。	している		していない	2						
ブラシ、スポンジ等は衛生的に管理されていますか。	している		していない	1						
容器や器具類は必要に応じて洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	している		していない							食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器は、当該作業が終了したとき及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。（管理2-(3)）
冷蔵庫及び冷凍庫の表面（取手等）及び内部は清掃され送風機に埃やごみがついていませんか。	清掃している	不十分	清掃していない							＃（管理2-(3)） 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、衛生的に保つこと。（管理2-(2)）

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準	
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	適用	内容
冷蔵庫及び冷凍庫内は相互汚染されないように整理整頓されていますか。	されている	不十分	されていない	1						食品間の相互汚染を防止するため、加熱又は加工をされていない原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。(管理4-(3))
冷蔵庫及び冷凍庫内の温度を毎日、定期的に確認し記録していますか。	いる		いない	3						
冷蔵庫及び冷凍庫内の温度計を年に1回以上校正し、校正値を温度計付近に明示していますか。	している		していない	3						温度計、圧力計、流量計等の計器類その他設備及び器具は、定期的に点検し、破損又は故障がある場合は、速やかに補修又は修理を行うこと。(管理2-(8))
パッカ、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	清掃している	不十分	清掃していない							食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は衛生的に保つこと。(管理2-(2))
木製の器具等は使用していませんか。(包丁の柄、せいろ、へら、菜箸、竹製品は木製可)	使用していない	殺菌して使用している	使用している	2						
作業場										
作業場は整理整頓されていますか。	いる	不十分	いない							製造、加工、調理、保管又は販売を行う場所(以下「作業場」という。)には、製造、加工、調理、保管又は販売(以下「作業」という。)に不必要な物品等は、置かないこと。(管理1の2-(2)) 施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。(管理1の2-(1))
作業場は毎日適切に清掃していますか。	いる	不十分	いない							施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。(管理1の2-(1))
床、壁、天井に破損はありませんか。	ない	一部ある	多数ある							作業場の床、内壁、天井、窓、扉等に破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。(管理1の2-(4))
換気扇、フード、壁などにカビ、ほこりが付着していませんか。	ない	一部ある	多数ある							施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。(管理1の2-(1))
結露はありませんか。	ない	一部ある	多数ある							作業場は、蒸気、熱気、煙等を排出し、結露を防ぐため、十分に換気し、及び必要に応じて適正な温度及び湿度を管理すること。(管理1の2-(5))
作業場内は、適切な温度湿度ですか。	適切である		適切でない							"
作業場内は、適切な温度湿度になっていることを確認し記録していますか。	している		していない	2						
床は水切りがしっかりされていますか。	いる	不十分	いない	2						
床はキ・ブドライシステムを導入していますか。	導入している		導入していない	3						
刺身を加工している施設は、刺身室を設置していますか。	設置している		設置していない	2						生食用の魚介類の細切等の処理を行う場合は、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。(施設2-(14)イ)
刺身室に、他の作業室から排水が流れ込んでいませんか。	いない		いる	3						
刺身室には、専用の手洗い、専用の器具、処理用の台及び流しを設置していますか。	設置している	一部設置している	設置していない	3						生食用の魚介類の細切等の処理を行う場合は、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。(施設2-(14)イ) 生食用の魚介類及び食肉を取り扱い場合は、包丁、まな板等の器具は、専用のものを使用すること。(管理2-(11))
刺身室には、温度や湿度を調整できる装置が設置されていますか。	設置している		設置していない	3						
洗浄剤、消毒剤は名称を表示し、定められた場所で保管していますか。	いる	不十分	いない	2						洗浄剤、殺虫剤、消毒剤その他の薬剤は、容器等とその旨を明示し、適正に取り扱い、及び食品等と区別して保管すること。(管理4-(12))
原材料及び食品等の取扱い										
原材料・半製品の受入時及び使用時に点検を行っていますか。〔賞味期限、鮮度の状態、包装〕	点検を行っている	一部については点検を行っている	点検を行っていない							原材料及び半製品の仕入れに当たっては、衛生上の観点からその品質、鮮度、表示等について点検すること。(管理4-(1))
原材料・半製品の受入時点検の記録を行っていますか。	記録している	一部記録している	記録していない	2						原材料として使用する食品は、適切なものを選択すること。(管理4-(2))
原材料・半製品の受入後、室温中で長時間放置していませんか。	放置していない		放置することがある							食品及び添加物は、それぞれに適した状態及び方法で衛生的に取り扱うこと。(管理4-(5))

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準	
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	適用	内容
先入れ先出しを徹底し、その確認をしていますか。	確認している	不十分	確認していない	1						
原材料・半製品の入ったダンボール等の容器は速やかに撤去されていますか。	撤去している		放置することがある	3						
下処理作業は決められた場所で行っていますか。	行っている		行っていない							食品間の相互汚染を防止するため、加熱又は加工をされていない原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。(管理4-(3))
バック前の仕掛品の保存については、汚染防止措置等を行うなど衛生的に取り扱っていますか。	衛生的に取り扱っている		衛生的に取り扱っていない							食品及び添加物は、それぞれに適した状態及び方法で衛生的に取り扱うこと。(管理4-(5))
原材料、半製品・製品等の容器を直接、床に置いていませんか。	置いていない		置いている	1						
バック時に表示の適正を確認していますか。	確認している		確認していない							食品及び添加物を販売する際には、保存の方法、消費期限等の表示の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。(管理4-(2)(4))
刺身などの盛り付けには、手袋や金箸を使用していますか。	常時使用している	常時使用はしていない	使用していない							
刺身作業時には、常時マスクを着用していますか。	常時着用している	常時着用はしていない	着用していない	3						
<b>排水及び廃棄物</b>										
排水設備を毎日適切に清掃していますか。	毎日清掃している	不十分	毎日清掃していない							排水設備は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃すること。(管理3-(5))
廃棄物容器は毎日清掃し、殺菌消毒されますか。(専用の袋の場合は、毎日処理しているか)	いる	不十分	いない	1						
<b>清掃用具</b>										
清掃用具は適切な場所で、衛生的に保管されていますか。	衛生的に保管している		衛生的な保管でない	1						施設、設備等の清掃用具は、使用の都度、洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。(管理1の2-(12))
清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	作業室以外に保管	不十分	作業室に保管	2						"
合 計						0	0	0		
評 価 基 準 合 計						0	0	0		

	合計点	評価基準合計点	達成率
ステップ 1	k = 0 点	l = 0 点	λ = / 0 %
ステップ 2	k = 0 点	s = 0 点	t = / 0 %
ステップ 3	k = 0 点	sh = 0 点	y = / 0 %
鮮魚部門計	d = + + 0 点	e = + + 0 点	f = d / e 0 %

1 ステップ 1 の達成率 (ス) が 50 % 未満の場合は、次のステップ評価は行わない。  
 2 総合的な集計は 18 ページで行います。



## (2)精肉部門（個別チェック事項）

## 精肉部門 1 / 3

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準	
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	適用	内容
手洗い										
手洗い設備は清潔で整頓され、常に使用できる状態ですか。	清掃、整頓されている	不十分	清掃、整頓されていない							作業場の手洗設備には、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう手洗いに必要な洗浄剤、消毒剤等を備え、常に使用できるようにすること。（管理1の2-(10)
手洗い設備には爪ブラシ、洗剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	備えている(補充している)	一部不足している	備えていない							"
手洗い設備は適切な大きさを有していますか。	十分な大きさである		十分な大きさではない	2						
手洗い設備には温湯が供給できますか。	温湯がでる	一部でる	でない							
手洗い設備は自動式、足踏み式、肘押し式など使用に際して洗浄後に再度手指を汚染しない構造ですか。	全て汚染しない構造である	一部汚染しない構造である	いずれの方式でもない	3						
機械器具類										
流しは清潔で、その周囲は整理整頓され使いやすい状態ですか。	清掃、整頓されている	不十分	清掃、整頓されていない							製造、加工又は調理を行う作業場の適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備並びに給湯設備を設けること。ただし、簡易な調理又は加工のみを行う施設にあっては、給湯設備を設けないことができる。（施設1-(4)-ア）
流しは温湯が供給できますか。	温湯がでる	一部でる	でない	2						"
作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。	している		していない							食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器は、当該作業が終了したとき及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。（管理2-(3)）
作業台は作業の変わる時や、汚れた時など必要に応じて洗浄・消毒していますか。	している		していない	2						"
まな板・包丁は必要に応じて洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	している		していない							"
まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	している		していない							食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、使用目的に応じて使用すること。（管理2-(1)）生食用の魚介類及び食肉を取り扱う場合は、包丁、まな板等の器具は、専用のものを使用すること。（管理2-(11)）
布巾は、汚れた都度交換又は洗浄・消毒していますか。	している		していない	2						
ブラシ、スポンジ等は衛生的に管理されていますか。	している		していない	1						
容器や器具類は必要に応じて洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	している		していない							食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器は、当該作業が終了したとき及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。（管理2-(3)）
冷蔵庫及び冷凍庫の表面（取手等）及び内部は清掃され、送風機に埃やごみがついていませんか。	清掃している	不十分	清掃していない							"（管理2-(3)） 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、衛生的に保つこと。（管理2-
冷蔵庫及び冷凍庫内は相互汚染されないように整理整頓されていますか。	されている	不十分	されていない	1						食品間の相互汚染を防止するため、加熱又は加工をされていない原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。（管理4-(3)）
冷蔵庫及び冷凍庫内の温度を毎日、定期的に確認し記録していますか。	いる		いない	3						

チェック項目	評価基準点数			評価区分	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準	
	2点	1点	0点		自己評価	S-1	S-2	S-3	適用
冷蔵庫及び冷凍庫内の温度計を年に1回以上校正し、校正値を温度計付近に明示していますか。	している		していない	3					温度計、圧力計、流量計等の計器類その他設備及び器具は、定期的に点検し、破損又は故障がある場合は、速やかに補修又は修理を行うこと。(管理2-(8))
パッカ -、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	清掃している	不十分	清掃していない						食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は衛生的に保つこと。(管理2-(2))
スライザ - は毎日清掃され清潔ですか。	清掃している	不十分	清掃していない	2					"
木製の器具等は使用していませんか。(包丁の柄、せいろ、へら、菜箸、竹製品は木製可)	使用していない	殺菌して使用している	使用している	2					
<b>作業場</b>									
作業場は整理整頓されていますか。	いる	不十分	いない						製造、加工、調理、保管又は販売を行う場所(以下「作業場」という。)には、製造、加工、調理、保管又は販売(以下「作業」という。)に不必要な物品等は、置かないこと。(管理1の2-(2)) 施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。(管理1の2-(1))
作業場は毎日適切に清掃していますか。	いる	不十分	いない						施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。(管理1の2-(1))
床、壁、天井に破損はありませんか。	ない	一部ある	多数ある						作業場の床、内壁、天井、窓、扉等に破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。(管理1の2-(4))
換気扇、フード、壁などにカビ、ほこりが付着していませんか。	ない	一部ある	多数ある						施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。(管理1の2-(1))
結露はありませんか。	ない	一部ある	多数ある						作業場は、蒸気、熱気、煙等を排出し、結露を防ぐため、十分に換気し、及び必要に応じて適正な温度及び湿度を管理すること。(管理1の2-(5))
作業場内は、適切な温度湿度ですか。	適切である		適切でない						"
作業場内は、適切な温度湿度になっていることを確認し記録していますか。	している		していない	2					
床は水切りがしっかりされていますか。	いる	不十分	いない	2					
生食用食肉を加工している施設は、生食用加工室を設置していますか。	設置している		設置していない	2					生食用の畜肉の細切等の処理を行う場合は、専用の場所を設け、かつ、専用の器具(施設2-(12))
生食用加工室には、専用の手洗い、専用の器具、処理用の台及び流しを設置していますか。	設置している	一部設置している	設置していない	3					ウ) 生食用の魚介類及び食肉を取り扱い場合は、包丁、まな板等の器具は、専用のものを使用すること。(管理2-(11))
生食用加工室には、温度や湿度を調整できる装置が設置されていますか。	設置している		設置していない	3					
洗浄剤、消毒剤は名称を表示し、定められた場所で保管していますか。	いる	不十分	いない	2					洗浄剤、殺虫剤、消毒剤その他の薬剤は、容器等にその旨を明示し、適正に取り扱い、及び食品等と区別して保管すること。(管理4-(12))
<b>原材料及び食品等の取扱い</b>									
原材料・半製品の受入時及び使用時に点検を行っていますか。 〔賞味期限、鮮度の状態、包装〕	点検を行っている	一部については点検を行っている	点検を行っていない						原材料及び半製品の仕入れに当たっては、衛生上の観点からその品質、鮮度、表示等について点検すること。(管理4-(1)) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択すること。(管理4-(2))
原材料・半製品の受入時点検の記録を行っていますか。	記録している	一部記録している	記録していない	2					
原材料・半製品の受入後、室温中で長時間放置していませんか。	放置していない		放置することがある						食品及び添加物は、それぞれに適した状態及び方法で衛生的に取り扱うこと。(管理4-(5))
先入れ先出しを徹底し、その確認をしていますか。	確認している	不十分	確認していない	1					
原材料・半製品の入ったダンボール等の容器は速やかに撤去されていますか。	撤去している		放置することがある	3					
下処理作業は決められた場所で行っていますか。	行っている		行っていない						食品間の相互汚染を防止するため、加熱又は加工をされていない原材料は、そのまま摂取される食品と区別して取り扱うこと。(管理4-(3))

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準	
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	適用	内容
パック前の仕掛品の保存については、汚染防止措置等を行うなど衛生的に取り扱っていますか。	衛生的に取り扱っている		衛生的に取り扱っていない							食品及び添加物は、それぞれに適した状態及び方法で衛生的に取り扱うこと。(管理4-(5))
原材料、半製品・製品等の容器を直接、床に置いていませんか。	置いていない		置いている	1						
パック時に表示の適正を確認していますか。	確認している		確認していない							食品及び添加物を販売する際には、保存の方法、消費期限等の表示の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。(管理4-(2)(4))
生食用食肉等の盛り付けには、手袋や金箸を使用していますか。	常時使用している	常時は使用していない	使用していない							
生食用食肉等の作業時には、常時マスクを着用していますか。	常時着用している	常時は着用していない	着用していない	3						
加熱食品を加工している場合は、食品の中心部温度、加熱時間を測定していますか。	測定している	一部の製品を測定している	測定していない	2						
加熱食品を加工している場合は、食品の中心部温度、加熱時間を測定し記録していますか。	記録している	一部の製品を記録している	記録していない	3						
加熱食品のマニュアルを用意していますか。(中心温度・加熱時間等)	ある	あるが不十分	ない	2						
中心温度計が正常に動作していることを確認していますか。	定期的に校正している		確認をしていない	3						
排水及び廃棄物										
排水設備を毎日適切に清掃していますか。	毎日清掃している	不十分	毎日清掃していない							排水設備は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃すること。(管理3-(5))
廃棄物容器は毎日清掃し、殺菌消毒されていますか。(専用の袋の場合は、毎日処理しているか)	いる	不十分	いない	1						
清掃用具										
清掃用具は適切な場所で、衛生的に保管されていますか。	衛生的に保管している		衛生的な保管でない	1						施設、設備等の清掃用具は、使用の都度、洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。(管理1の2-(12))
清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	作業室以外に保管	不十分	作業室に保管	2						"
合 計						0	0	0		
評 価 基 準 合 計						0	0	0		

	合計点	評価基準合計点	達成率
ステップ 1	$t = 0$ 点	$\bar{t} = 0$ 点	$\bar{c} = 0 / 100$ %
ステップ 2	$f = 0$ 点	$\bar{f} = 0$ 点	$\bar{a} = 0 / 100$ %
ステップ 3	$\gamma = 0$ 点	$\bar{\gamma} = 0$ 点	$\bar{e} = 0 / 100$ %
精肉部門計	$g = 0$ 点	$h = 0$ 点	$i = g / h = 0 / 0$ %

- 1 ステップ1の達成率(ニ)が50%未満の場合は、次のステップ評価は行わない。
- 2 総合的な集計は18ページで行います。

## (3) そうざい部門 (個別チェック事項)

そうざい部門 1 / 3

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準	
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	適用	内容
手洗い										
手洗い設備は清潔で整頓され、常に使用できる状態ですか。	清掃、整頓されている	不十分	清掃、整頓されていない							作業場内の手洗い設備には、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるように手洗いに必要な洗浄剤、消毒剤等を備え、常に使用できるようにすること。(管理1の2-(10))
手洗い設備には爪ブラシ、洗剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	備えている(補充している)	一部不足している	備えていない							"
手洗い設備は適切な大きさを有していますか。	十分な大きさである		十分な大きさである	2						
手洗い設備には温湯が供給できますか。	温湯がでる	一部でる	でない	2						
手洗い設備は自動式、足踏み式、肘押し式など使用に際して洗浄後に再度手指を汚染しない構造ですか。	全て汚染しない構造である	一部汚染しない構造である	いずれの方式でもない	3						
機械器具類										
流しは清潔で、その周囲は整理整頓され使いやすい状態ですか。	清掃、整頓されている	不十分	清掃、整頓されていない							製造、加工又は調理を行う作業場の適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備並びに給湯設備を設けること。ただし、簡易な調理又は加工のみを行う施設にあっては、給湯設備を設けないことができる。(施設1-(4)-ア)
流しは温湯が供給できますか。	温湯がでる	一部でる	でない	2						"
作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。	している		していない							食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器は、当該作業が終了したとき及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。(管理2-(3))
作業台は作業の変わる時や、汚れた時など必要に応じて洗浄・消毒していますか。	している		していない	2						"
まな板・包丁は必要に応じ洗浄・消毒(殺菌)し、終業時には洗浄・消毒(殺菌)及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	している		していない							"
まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	している		していない							食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、使用目的に応じて使用すること。(管理2-(1)) 生食用の魚介類及び食肉を取り扱う場合は、包丁、まな板等の器具は、専用のものを使用すること。(管理2-(11))
布巾は、汚れた程度交換又は洗浄・消毒していますか。	している		していない	2						
ブラシ、スポンジ等は衛生的に管理されていますか。	している		していない	1						
容器や器具類は必要に応じ洗浄・消毒(殺菌)し、終業時には洗浄・消毒(殺菌)及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	している		していない							食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器は、当該作業が終了したとき及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。(管理2-(3))
冷蔵庫及び冷凍庫の表面(取手等)及び内部は清掃され、送風機に埃やごみがついていませんか。	清掃している	不十分	清掃していない							"(管理2-(3)) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、衛生的に保つこと。(管理2-(2))
冷蔵庫及び冷凍庫内は相互汚染されないように整理整頓されていますか。	されている	不十分	されていない	1						食品間の相互汚染を防止するため、加熱又は加工をされていない原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。(管理4-(3))
冷蔵庫及び冷凍庫内の温度を毎日、定期的に確認し記録していますか。	いる		いない	3						
冷蔵庫及び冷凍庫内の温度計を年に1回以上校正し、校正値を温度計付近に明示していますか。	している		していない	3						温度計、圧力計、流量計等の計器類その他設備及び器具は、定期的に点検し、破損又は故障がある場合は、速やかに補修又は修理を行うこと。(管理2-(8))

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準 適用 内 容
	2 点	1 点	0 点			S-1	S-2	S-3	
バック -、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	清掃している	不十分	清掃していない						食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は衛生的に保つこと。(管理2-(2))
木製の器具等は使用していませんか。(包丁の柄、せいろ、へら、菜箸、竹製品は木製可)	使用していない	殺菌して使用している	使用している	2					
<b>作業場</b>									
作業場は整理整頓されていますか。	いる	不十分	いない						製造、加工、調理、保管又は販売を行う場所(以下「作業場」という。)には、製造、加工、調理、保管又は販売(以下「作業」という。)に不必要な物品等は、置かないこと。(管理1の2-(2)) 施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。(管理1の2-(1))
作業場は毎日適切に清掃していますか。	いる	不十分	いない						施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。(管理1の2-(1))
床、壁、天井に破損はありませんか。	ない	一部ある	多数ある						作業場の床、内壁、天井、窓、扉等に破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。(管理1の2-(4))
換気扇、フード、壁などにカビ、ほこりが付着していませんか。	ない	一部ある	多数ある						施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。(管理1の2-(1))
結露はありませんか。	ない	一部ある	多数ある						作業場は、蒸気、熱気、煙等を排出し、結露を防ぐため、十分に換気し、及び必要に応じて適正な温度及び湿度を管理すること。(管理1の2-(5))
作業場内は、適切な温度湿度ですか。	適切である		適切でない						"
作業場内は、適切な温度湿度になっていることを確認し記録していますか。	している		していない	2					
床は水切りがしっかりされていますか。	いる	不十分	いない	2					
生寿司等を加工している施設は、生食用加工室を設置していますか。	設置している		設置していない	2					
生寿司等の生食用加工室には、専用の手洗い、専用の器具、処理用の台及び流しを設置していますか。	設置している	一部設置している	設置していない	3					
生寿司等の生食用加工室には、温度や湿度を調整できる装置が設置されていますか。	設置している		設置していない	3					
洗剤、消毒剤は名称を表示し、定められた場所で保管していますか。	いる	不十分	いない	2					洗剤、殺菌剤、消毒剤その他の薬剤は、容器等にその旨を明示し、適正に取り扱い、及び食品等と区別して保管すること。(管理4-(12))
<b>原材料及び食品等の取扱い</b>									
原材料・半製品の受入時及び使用時に点検を行っていますか。(賞味期限、鮮度の状態、包装)	点検を行っている	一部については点検を行っている	点検を行っていない						原材料及び半製品の仕入れに当たっては、衛生上の観点からその品質、鮮度、表示等について点検すること。(管理4-(1)) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択すること。(管理4-(2))
原材料・半製品の受入時点検の記録を行っていますか。	記録している	一部記録している	記録していない	2					
原材料・半製品の受入後、室温中で長時間放置していませんか。	放置していない		放置することがある						食品及び添加物は、それぞれに適した状態及び方法で衛生的に取り扱うこと。(管理4-(4))
先入れ先出しを徹底し、その確認をしていますか。	確認している	不十分	確認していない	1					
原材料・半製品の入ったダンボール等の容器は速やかに撤去されていますか。	撤去している		放置することがある	3					
下処理作業は決められた場所で行っていますか。	行っている		行っていない						食品間の相互汚染を防止するため、加熱又は加工をされていない原材料は、そのまま撚取される食品と区分して取り扱うこと。(管理4-(3))
バック前の仕掛品の保存については、汚染防止措置等を行うなど衛生的に取り扱っていますか。	衛生的に取り扱っている		衛生的に取り扱っていない						食品及び添加物は、それぞれに適した状態及び方法で衛生的に取り扱うこと。(管理4-(5))
原材料、半製品・製品等の容器を直接、床に置いていませんか。	置いていない		置いている	1					

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準 適用 内容
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	
パック時に表示の適正を確認していますか。	確認している		確認していない						食品及び添加物を販売する際には、保存の方法、消費期限等の表示の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。(管理4-(24))
生寿司等の盛り付けには、手袋や金箸を使用していますか。	常時使用している	常時は使用していない	使用していない						
生寿司等の作業時には、常時マスクを着用していますか。	常時着用している	常時は着用していない	着用していない	3					
加熱食品を加工している場合は、食品の中心部温度、加熱時間を測定していますか。	測定している	一部の製品を測定している	測定していない	2					
加熱食品を加工している場合は、食品の中心部温度、加熱時間を測定し記録していますか。	記録している	一部の製品を記録している	記録していない	3					
加熱食品のマニュアルを用意していますか。(中心温度・加熱時間等)	ある	あるが不十分	ない	2					
中心温度計が正常に作動していることを確認していますか。	定期的に校正している		確認をしていない	3					
<b>排水及び廃棄物</b>									
排水設備を毎日適切に清掃していますか。	毎日清掃している	不十分	毎日清掃していない						排水設備は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃すること。(管理3-(5))
廃棄物容器は毎日清掃し、殺菌消毒されていますか。(専用の袋の場合は、毎日処理しているか)	いる	不十分	いない	1					
<b>清掃用具</b>									
清掃用具は適切な場所で、衛生的に保管されていますか。	衛生的に保管している		衛生的な保管でない	1					施設、設備等の清掃用具は、使用の都度、洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。(管理1の2-(12))
清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	作業室以外に保管	不十分	作業室に保管	2					"
合 計						0	0	0	
評 価 基 準 合 計						0	0	0	

	合計点	評価基準合計点	達成率
ステップ 1	ノ = 0 点	ナ = 0 点	マ = ノ / ナ = 0 %
ステップ 2	ハ = 0 点	ヘ = 0 点	ミ = ハ / ヘ = 0 %
ステップ 3	ヒ = 0 点	ホ = 0 点	ム = ヒ / ホ = 0 %
そうざい部門計	ジ = + + 0 点	ケ = + + 0 点	イ = ジ / ケ = 0 %

1 ステップ1の達成率(マ)が50%未満の場合は、次のステップ評価は行わない。  
 2 総合的な集計は18ページで行います。

## (4)青果部門(個別チェック事項)

青果部門 1 / 3

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準	
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	適用	内容
手洗い										
手洗い設備は清潔で整頓され、常に使用できる状態ですか。	清掃、整頓されている	不十分	清掃、整頓されていない							作業場内の手洗設備には、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう手洗いに必要な洗浄剤、消毒剤等を備え、常に使用できるようにすること。(管理1の2-(10))
手洗い設備には爪ブラシ、洗剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	備えている(補充している)	一部不足している	備えていない							"
手洗い設備は適切な大きさを有していますか。	十分な大きさである		十分な大きさでない	2						
手洗い設備には温湯が供給できますか。	温湯ができる	一部でる	でない	2						
手洗い設備は自動式、足踏み式、肘押し式など使用に際して洗浄後に再度手指を汚染しない構造ですか。	全て汚染しない構造である	一部汚染しない構造である	いずれの方式でもない	3						
機械器具類										
流しは清潔で、その周囲は整理整頓され使いやすい状態ですか。	清掃、整頓されている	不十分	清掃、整頓されていない							製造、加工又は調理を行う作業場の適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備並びに給湯設備を設けること。ただし、簡易な調理又は加工のみを行う施設にあっては、給湯設備を設けないことができる。(施設1-(4)-ア)
流しは温湯が供給できますか。	温湯ができる	一部でる	でない	2						"
作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。	している		していない							食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器は、当該作業が終了したとき及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。(管理2-(3))
作業台は作業の変わる時や、汚れた時など必要に応じて洗浄・消毒していますか。	している		していない	2						"
まな板・包丁は必要に応じて洗浄・消毒(殺菌)し、終業時には洗浄・消毒(殺菌)及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	している		していない							"
まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	している		していない							食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、使用目的に応じて使用すること。(管理2-(1)) 生食用の魚介類及び肉肉を取り扱う場合は、包丁、まな板等の器具は、専用のものを使用すること。(管理2-(11))
布巾は、汚れた都度交換又は洗浄・消毒していますか。	している		していない	2						
ブラシ、スポンジ等は衛生的に管理されていますか。	している		していない	1						
容器や器具類は必要に応じて洗浄・消毒(殺菌)し、終業時には洗浄・消毒(殺菌)及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	している		していない							食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器は、当該作業が終了したとき及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。(管理2-(3))
冷蔵庫及び蘇生庫の表面(取手等)及び内部は清掃され、送風機に埃やごみがついていませんか。	清掃している	不十分	清掃していない							"(管理2-(3)) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、衛生的に保つこと。(管理2-(2))
冷蔵庫及び蘇生庫内は相互汚染されないように整理整頓されていますか。	されている	不十分	されていない	1						食品間の相互汚染を防止するため、加熱又は加工をされていない原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。(管理4-(3))
冷蔵庫及び蘇生庫内の温度を毎日、定期的に確認し記録していますか。	いる		いない	3						

チェック項目	評価基準点数			評価区分	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準	
	2点	1点	0点		自己評価	S-1	S-2	S-3	適用
冷蔵庫及び蘇生庫内の温度計を年に1回以上校正し、校正値を温度計付近に明示していますか。	している		していない	3					温度計、圧力計、流量計等の計器類その他設備及び器具は、定期的に点検し、破損又は故障がある場合は、速やかに補修又は修理を行うこと。(管理2-(8))
パッカ-、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	清掃している	不十分	清掃していない						食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は衛生的に保つこと。(管理2-(2))
木製の器具等は使用していませんか。(包丁の柄、せいろ、へら、菜箸、竹製品は木製可)	使用していない	殺菌して使用している	使用している	2					
<b>作業場</b>									
作業場は整理整頓されていますか。	いる	不十分	いない						製造、加工、調理、保管又は販売を行う場所(以下「作業場」という。)には、製造、加工、調理、保管又は販売(以下「作業」という。)に不必要な物品等は置かないこと。(管理1の2-(2)) 施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。(管理1の2-(1))
作業場は毎日適切に清掃していますか。	いる	不十分	いない						施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。(管理1の2-(1))
床、壁、天井に破損はありませんか。	ない	一部ある	多数ある						作業場の床、内壁、天井、窓、扉等に破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。(管理1の2-(4))
換気扇、フード、壁などにカビ、ほこりが付着していませんか。	ない	一部ある	多数ある						施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。(管理1の2-(1))
結露はありませんか。	ない	一部ある	多数ある						作業場は、蒸気、熱気、煙等を排出し、結露を防ぐため、十分に換気し、及び必要に応じて適正な温度及び湿度を管理すること。(管理1の2-(5))
作業場内は、適切な温度湿度ですか。	適切である		適切でない						"
作業場内は、適切な温度湿度になっていることを確認し記録していますか。	している		していない	2					
床は水切りがしっかりされていますか。	いる	不十分	いない	2					
カットフル-ツ等を加工している施設は、生食用加工室を設置していますか。	設置している		設置していない	2					
生食用加工室には、専用の手洗い、専用の器具、処理用の台及び流しを設置していますか。	設置している	一部設置している	設置していない	3					
生食用加工室には、温度や湿度を調整できる装置が設置されていますか。	設置している		設置していない	3					
洗浄剤、消毒剤は名称を表示し、定められた場所で保管していますか。	いる	不十分	いない	2					洗浄剤、殺菌剤、消毒剤その他の薬剤は、容器等にその旨を明示し、適正に取り扱い、及び食品等と区別して保管すること。(管理4-(12))
<b>原材料及び食品等の取扱い</b>									
原材料の受入時及び使用時に点検を行っていますか。 (賞味期限、鮮度の状態、包装)	点検を行っている	一部については点検を行っている	点検していない						原材料及び半製品の仕入れに当たっては、衛生上の観点からその品質、鮮度、表示等について点検すること。(管理4-(1)) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択すること。(管理4-(2))
原材料の受入時点検の記録を行っていますか。	記録している	一部記録している	記録していない	2					
先入れ先出しを徹底し、その確認をしていますか。	確認している	不十分	確認していない	1					
原材料の入ったダンボ-ル等の容器は速やかに撤去されていますか。	撤去している		放置することがある	3					
下処理作業は決められた場所で行っていますか。	行っている		行っていない						食品間の相互汚染を防止するため、加熱又は加工をされていない原材料は、そのまま撰取される食品と区分して取り扱うこと。(管理4-(3))
バック前の仕掛品の保存については、汚染防止措置等を行うなど衛生的に取り扱っていますか。	衛生的に取り扱っている		衛生的に取り扱っていない	1					食品及び添加物は、それぞれに適した状態及び方法で衛生的に取り扱うこと。(管理4-(5))
バック時に表示の適正を確認していますか。	確認している		確認していない						食品及び添加物を販売する際には、保存の方法、消費期限等の表示の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。(管理4-(24))



チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			道条例管理運営基準・施設基準	
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	適用	内容
カットフルーツ等の盛り付けには、手袋を使用していますか。	常時使用している	常時は使用していない	使用していない							
カットフルーツ等の作業時には、常時マスクを着用していますか。	常時着用している	常時は着用していない	着用していない	3						
<b>排水及び廃棄物</b>										
排水設備を毎日適切に清掃していますか。	毎日清掃している	不十分	毎日清掃していない							排水設備は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃すること。(管理3-(5))
廃棄物容器は毎日清掃し、殺菌消毒されていますか。(専用の袋の場合は、毎日処理しているか)	いる	不十分	いない	1						
<b>清掃用具</b>										
清掃用具は適切な場所で、衛生的に保管されていますか。	衛生的に保管している		衛生的な保管でない	1						施設、設備等の清掃用具は、使用の都度、洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。(管理1の2-(12))
清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	作業室外に保管	不十分	作業室内に保管	2						"
合 計						0	0	0		
評 価 基 準 合 計						0	0	0		

	合計点	評価基準合計点	達成率
ステップ 1	α = 0 点	1 = 0 点	α = / 0 %
ステップ 2	ε = 0 点	3 = 0 点	ε = / 0 %
ステップ 3	ν = 0 点	7 = 0 点	ν = / 0 %
青果部門計	m = + + 0 点	n = + + 0 点	o = m / n 0 %

- 1 ステップ1の達成率(α)が50%未満の場合は、次のステップ評価は行わない。
- 2 総合的な集計は18ページで行います。

### H A C C Pに関する取り組み

- ・該当する項目についてチェックしてください。
- ・必須項目ができていない場合は、0点ではなくマイナス1点で計算してください。

チェック項目	評価基準点数			必須項目	自己評価	評価点数
	2点	1点	0点			
経営者にH A C C Pに基づいた衛生管理を導入しようとする意思がありますか。	ある		ない			
H A C C Pについての講習会を受講し学習していますか。 (保健所主催の普及啓発講習会レベル)	している		していない			
H A C C Pについての3日間以上の講習会を受講していますか。 (北海道主催の専門講習会レベル)	受講した		受講していない			
H A C C Pチームを編成していますか。	している		していない			
製品説明書がありますか。 (製品群でよい) 名称、原材料、包装形態、消費・賞味期限、保存方法、注意事項	ある	あるが不十分	ない			
施設の図面及び作業動線図がありますか。 (従業員と食品)	ある	あるが不十分	ない			
作業工程図がありますか。	ある	あるが不十分	ない			
作業工程に従って作業内容を書き出し、製造工程の標準作業手順書を作成していますか。	ある	あるが不十分	ない			
現場の作業が、作成した図面、作業動線図、作業工程図、標準作業手順書と一致しているか否かをH A C C Pチームが確認していますか。	確認している	確認が不十分	確認していない			
作成した標準作業手順書等が活用できるか否かを部門担当者等に確認していますか。	確認している	確認が不十分	確認していない			
危害分析結果表(危害リスト)がありますか。	ある	あるが不十分	ない			
重要管理点整理表がありますか。	ある	あるが不十分	ない			
記録用紙を作成し、上記管理を実施し、記録していますか。	記録している	記録しているが不十分	記録していない			
H A C C Pプランの検証(見直し)を行っていますか。 (別紙見直しに必要な事項一覧表を基準としてチェック)	行っている	一部行っている	行ってない			
合	計			p		0

	合計点	評価基準合計点	達成率
H A C C Pの取り組み	p 0点	28点	q = p / 28 0 %

総合的な集計は18ページで行います。

# 評 価 集 計

部門	ステップ	自己評価 達成率	達成率 (%)	備考
一般食品売り場 バックヤード(共通)	ステップ1		キ 0	
	ステップ2		ク 0	
	ステップ3		ケ 0	
	共通部門		ク 0	
バックヤード(鮮魚部門)	ステップ1		ス 0	
	ステップ2		セ 0	
	ステップ3		ソ 0	
	鮮魚部門		フ 0	
バックヤード(精肉部門)	ステップ1		ニ 0	
	ステップ2		ヌ 0	
	ステップ3		ネ 0	
	精肉部門		イ 0	
バックヤード(そう菜部門)	ステップ1		マ 0	
	ステップ2		ミ 0	
	ステップ3		ム 0	
	そう菜部門		イ 0	
バックヤード(青果部門)	ステップ1		ヲ 0	
	ステップ2		ガ 0	
	ステップ3		ギ 0	
	青果部門		オ 0	
合計 (各部門の集計)	ステップ1		0	(キ+ス+ニ+マ+ヲ) / 5 (分野)
	ステップ2		0	(ク+セ+ヌ+ミ+ガ) / 5 (分野)
	ステップ3		0	(ケ+ソ+ネ+ム+ギ) / 5 (分野)
	部門計		0	(ク+フ+イ+オ) / 5 (分野)

## ステップ1 (該当する段階に )

段 階	1段階未満	1段階	2段階	3段階以上
達成率	50%未満	50~59%	60~79%	80%以上
評 価				

## ステップ2 (該当する段階に )

段 階	3段階	4段階	5段階	6段階	7段階以上
達成率	50%未満	50~59%	60~69%	70~79%	80%以上
評 価					

かつ共通部門にある衛生管理マニュアルすべて作成され、実施されていること。作成されていない、実施されていない場合は段階を1つ下げることとします。

## ステップ3 (該当する段階に )

段 階	7段階	8段階
達成率	80%未満	80%以上
評 価		

## H A C C Pに関する取り組み

(ステップ2評価で7段階以上となった場合のみ)(必須項目はすべて2点であること。ただし については施設の図面があればよいこととします。)

段 階	8段階
達成率	80%以上
評 価	

達成率が80%未満の場合又はHACCPに関する取り組みの各項目に0点以下がある場合は段階を1つ下げることとします。

# 【 総 合 判 定 】

## 基本的な自主衛生管理の取り組み状況

一般食品売場とバックヤ - ド部門に共通する各調査項目の評価段階を判定欄に記入します。

区 分	調 査 項 目	判 定
ステップ1	基本的な自主衛生管理	

3段階以上となった施設は、**ステップ2**で判定します。

## バックヤードにおける衛生管理の取り組み状況

バックヤード部門の各調査項目の段階を判定欄に記入します。

区 分	調 査 項 目	判 定
ステップ2	バックヤード自主衛生管理（一般）	

7段階以上となった施設は、**ステップ3**とHACCPに関する**取り組み**で判定します。

区 分	調 査 項 目	判 定
ステップ3	バックヤード自主衛生管理（高度）	

## HACCPの考え方に基づく衛生管理の取り組み状況

施設のHACCPに関する各調査項目を判定欄に記入します。

区 分	調 査 項 目	判 定
HACCP	HACCPに関する取り組み	

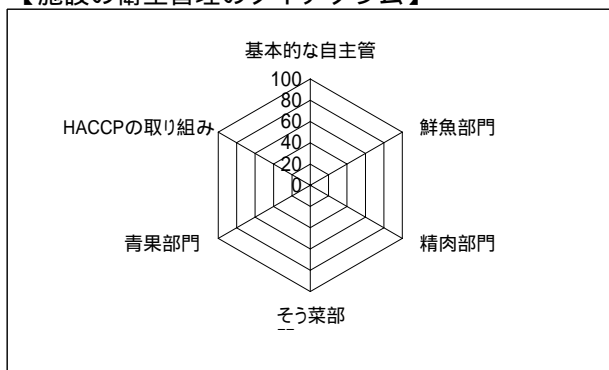
段階7以上はステップ3の判定とHACCPに関する**取り組み**の判定のうち、低い方がその施設の総合段階です。

総合段階

### 【評価基準の内容】

評 価 段 階	内 容
段階8	HACCPに基づいた高度な自主管理を実施しています
段階7	HACCPに基づいた自主管理に積極的に取り組んでいます
段階6	HACCPに基づいた自主管理に取り組んでいます
段階5	HACCPに基づいた自主管理に取り組み始めました
段階4	自主管理ができおりHACCPに基づいた取り組みが可能です
段階3	自主管理に積極的に取り組んでいます
段階1～2	自主管理に取り組み始めました
段階1未満	もう少し努力しましょう

### 【施設の衛生管理のダイアグラム】



評価点数獲得率	
1 基本的な自主管理 ( c )	0 %
2 鮮魚部門 ( f )	0 %
3 精肉部門 ( i )	0 %
4 そう菜部門 ( l )	0 %
5 青果部門 ( o )	0 %
6 HACCPに関する取り組み ( q )	0 %

【評価実施者】	所属		氏名	
	所属		氏名	

### 【評価員のコメント】

衛生管理マニュアル(バックヤード編)

項目	作業手順書として必要な事項	必須項目(内容)	4～6	チェック
ア食品売場の衛生管理	食品売場の清掃に関すること。 施設設備の清掃に関すること。 商品の陳列に関すること。 商品の衛生的な取扱いに関すること。 お客様用トイレの清掃に関すること。 記録に関すること。	清掃頻度・方法(手順)が定められていること。(天井、床、壁、照明設備、陳列台、レジ台、カゴ、カート、玄関マット) 冷蔵庫、冷凍庫の清掃方法(手順)、頻度が定められていること。 オープンタイプの冷蔵庫、冷凍庫のロードラインを超えて陳列しないことが定められていること。 期限表示や保存方法等の表示事項、品温(冷蔵又は冷凍の必要な食品に限る)、鮮度、異物、包装の状態を確認することが定められていること。 清掃頻度・方法(手順)が定められていること。 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
イ手洗いの方法	洗い方に関すること。 手洗いの頻度に関すること。 消毒液等に関すること。 記録に関すること。	手指の洗い方が定められていること。 手洗いの時期、頻度に関することが定められていること。 石けん、消毒液、爪ブラシの使用方法等が定められていること。 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
ウ施設設備の衛生管理	施設周囲の清掃に関すること。 施設設備の清掃に関すること。 天井、内壁、床、照明設備、換気設備の清掃に関すること。 記録に関すること。	清掃頻度・方法(手順)が定められていること。 バックヤード各部門の清掃方法に関することが定められていること。 清掃頻度・方法(手順)が定められていること。 トイレの清掃に関することが定められていること。 床の清掃頻度(1日1回以上)・方法(手順)が定められていること。 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
ウ施設設備の保守点検	破損、故障に関すること。 食品に直接接触する部分の洗浄・殺菌に関すること。 部品の定期交換、メンテナンスに関すること。 記録に関すること。	破損、故障時に製造された食品に対する措置、手順が定められていること。 洗浄・殺菌の頻度・方法(手順)が定められていること。 機械類の保守点検方法、頻度が定められていること。 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
ウ機械器具の衛生管理	機械器具類の洗浄・消毒に関すること。 異物混入防止に関すること。 記録に関すること。	対象ごと(作業台、包丁、まな板、ふきん及び機械類)の洗浄・消毒頻度は、1日に1回以上行う旨の記載があること。 それぞれの洗浄・消毒手順が定められていること。 機械器具類からの異物混入の防止手順が定められていること。 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
ウ機械器具の保守点検	破損、故障に関すること。 食品に直接接触する部分の洗浄・殺菌に関すること。 部品の定期交換、メンテナンスに関すること。 記録に関すること。	破損、故障時に製造された食品に対する措置、手順が定められていること。 洗浄・殺菌の頻度・方法(手順)が定められていること。 機械類の保守点検方法、頻度が定められていること。 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
エ従業員の衛生管理	従業員の健康管理(検便、健康診断等)に関すること。 作業衣、帽子、マスク、靴(「着衣等」という。)の着用に関すること。 作業場内での留意事項 記録に関すること。	作業前の確認事項(体調、手荒れ、化膿巣等)が定められていること。 体調不良者の対処方法などが定められていること。 作業途中でのトイレ入室手順が定められていること。 作業衣等の交換時期が定められていること。 作業場内に飲食、喫煙をしない、不要な物を持ち込まないことが定められていること。 従業員以外の者が入室する場合の手順が定められていること。 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
オ従業員の教育訓練	教育訓練の計画 教育訓練の実施に関すること。	年間計画が定められていること。 従業員のレベルごとの訓練内容が定められていること。		

項目	作業手順書として必要な事項	必須項目(内容)	4～6	チェック
	記録に関すること。	記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
カそ族昆虫の防除	そ族昆虫防除の計画 発生状況の確認及び防除の方法に関すること。	年間計画が定められていること。 発生状況の確認については適正な頻度(月1回以上)が定められていること。 発生時の対応方法について定められていること。		
	記録に関すること。	記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
キ食品等の衛生的な取扱い	原材料、食品の検収に関すること。	生鮮品及び冷蔵・冷凍が必要な原材料の検収手順が定められていること。 不適の場合の対応方法が定められていること。 期限表示や保存方法等の表示事項、品温(冷蔵又は冷凍の必要な食品に限る)、鮮度、異物、包装の状態を確認することが定められていること。		
	原材料、中間製品及び完成品の取扱いに関すること。 (検収を除く。)	冷蔵庫の温度確認について、適正な頻度(1日1回以上)が定められていること。 結露、床面等からの跳ね水による二次汚染防止対策が定められていること。 加熱調理を行う食品については有害微生物を死滅させるのに十分な加熱条件を設定し、その確認のための中心温度の測定とその頻度が定められていること。 最終工程において加熱処理のない食品について、二次汚染及び菌の増殖を防止する方法が定められていること。		
	添加物を使用する場合は、その使用に関すること。	食品添加物の使用手順、保管方法が定められていること。 不適正な使用をしたときの対応方法が定められていること。		
	調理器具の使用区分に関すること。	まな板、包丁、バット、可動式機械類の使用区分の方法が示されていること。 食品、移動性器具、容器の取扱いについて、床面及び床面からの跳ね水等による汚染防止方法が示されていること。		
	洗浄剤、消毒剤、殺虫剤の保管方法に関すること。	小分け(分注)時の表示方法について定められていること。		
	記録に関すること。	記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
ク排水及び廃棄物の衛生管理	排水の処理に関すること。	排水溝、グリストラップ等の清掃頻度が定められていること。		
	廃棄物の取扱いに関すること。	廃棄物の搬出について、手順、頻度が定められていること。 廃棄物容器の洗浄・消毒に関する手順、頻度が定められていること。 廃棄物保管庫の清掃、消毒手順、頻度が定められていること。		
	記録に関すること。	記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
ケ使用水の衛生管理	給水設備の管理に関すること。	官能検査(味、色、臭い、濁り)、不適時の対応方法が定められていること。		
	滅菌装置や残留塩素に関すること。	水道事業により供給される水以外の井戸水、貯水槽を使用している場合滅菌装置の稼働、残留塩素濃度を確認する方法を定めていること。 不適時の対応方法が定められていること。		
	受水槽等の管理に関すること。	井戸水、貯水槽の水質検査の実施方法が定められていること。 水質検査は適正な頻度(年に1回以上)を定めていること。 受水槽の清掃に関すること。		
	記録に関すること。	記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
コ苦情返品対応、緊急時対応、回収	苦情、事故等に関すること。	対応責任者、連絡体制について定められていること。 事故発生時の管轄保健所への連絡について定められていること。		
	回収に関すること。	回収時の食品の取扱いについて定めていること。 公表方法(手段、手順)について定めていること。		
	記録に関すること。	記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		

項 目	作業手順書として必要な事項	必須項目(内容)	4～6	チェック
サ自主検査	検査対象、検査項目、頻度、検査機関に関すること。	検査の対象とする製品ごとに検査の項目、頻度が定め 自社で検査する場合、検査精度の管理について定めていること。 検査に使用する試薬の取扱いについて定めていること。		
	検査結果に関すること。	保存期間(1年以上)が定められていること。 検査の結果、不適となった場合の対応方法が定められ		

HACCPプランの見直し(内部検証)に必要な事項

検証の目的: HACCPプラン(CCP)が正しくまた効果的に機能しているかを確認。  
HACCPチームが自ら行うもの。

検証実施項目	区分	必要な事項	確認書類等	チェック
短期的な検証 (日・週)	CCPにおけるモニタリング・改善措置結果の確認	モニタリング結果がCLを逸脱していないか。	モニタリング記録	
		CLを逸脱している場合、正しく改善措置がとられているか。 CLを逸脱した製品は、正しく処理されているか。 記録は適切に行われているか。(改ざん防止を含む。)	改善措置記録 "	
中・長期的な検証 (月・年)	科学的妥当性の確認	モニタリングに用いる計測機器の点検・校正は行われているか。 モニタリングの項目・方法・頻度は衛生管理を行う上で妥当・適切か。 試験検査の項目・方法・頻度は衛生管理の評価を行う上で妥当・適切か。 試験検査により管理目標がクリアされているのを確認しているか。	校正記録 モニタリング記録 試験検査結果記録 試験検査結果記録	
	HACCPプランの妥当性の確認	プランどおり実施されているか。 危害要因に関する変更があるか。	HACCP会議録 HACCP会議録	
不定期な検証 (その都度)	頻繁なCLの逸脱	CL逸脱の原因の追求をしているか。(機械の作動不良、原材料等の変更、手順の不備、測定機器の作動不良など)	機械の動作確認記録、原材料受け入れ/検査成績書、CCP管理記録、測定機器動作確認記録	
		HACCPプランの変更が必要か。(危害分析の再実施、CLの再設定) 変更したHACCPプランは適正か。		
	試験検査の逸脱	試験検査逸脱の原因の追求はしているか。(機械の作動不良、原材料等の変更、手順の不備、測定機器の作動不良)	機械の動作確認記録、原材料受け入れ/検査成績書、CCP管理記録、測定機器動作確認記録	
		HACCPプランの変更が必要か。(危害分析の再実施、CLの再設定) 変更したHACCPプランは適正か。		
苦情	苦情の原因を追及しているか。(機械の作動不良、原材料等の変更、手順の不備、測定機器の作動不良)	機械の動作確認記録、原材料受け入れ/検査成績書、CCP管理記録、測定機器動作確認記録		
	HACCPプランの変更が必要か。(危害分析の再実施、CLの再設定)			
機器等の故障		故障・修理による新たな危害の発生はないか。	メンテナンス記録、補修記録	
		HACCPプランの変更が必要か。(危害分析の再実施、CLの再設定)		