

HACCPに基づく衛生管理導入の
評価調書
(大量調理施設編)

評価施設名	
施設の区分 (該当するものを ○で囲む)	給食（ 学校 社会福祉 病院 事業所 ）
	ホテル・旅館
	弁当等製造施設
	その他（ ）
実施年月日	平成 年 月 日
評価実施者	

HACCPに基づく衛生管理導入の評価チェックリスト

I 基本的な自主管理の取り組み状況 実施している項目をチェックします。

・評価区分の①（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。

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価点数	評価実施者点数	道条例管理運営基準・施設基準（※）	
	2点	1点	0点				適用	内容
①経営責任者等は、自主的な衛生管理に積極的に取り組む意欲がありますか。	<input type="checkbox"/> ある	/	<input type="checkbox"/> ない	1				
②従業員（パートを含む。以下同じ）は、衛生管理に関する何らかの講習・研修を受けていますか。	<input type="checkbox"/> 1年以内に受けている	<input type="checkbox"/> 3年以内に受けている	<input type="checkbox"/> 受けていない	①			○	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）
③従業員の衛生管理について、毎日チェックを行っていますか。（衛生管理とは、①服飾、②健康状態、③爪及び手指の傷を言います。）	<input type="checkbox"/> チェックしている	<input type="checkbox"/> 一部チェックしている	<input type="checkbox"/> 全くチェックしていない	1			△	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)）
④従業員に対して、手洗いや清掃方法、衛生管理について周知するよう機会を設けていますか。	<input type="checkbox"/> 研修会、朝礼等 口頭で周知	<input type="checkbox"/> ポスター、掲示板等文書で周知	<input type="checkbox"/> 周知していない	①			○	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）
⑤冷蔵庫及び冷凍庫の温度について、毎日チェックを行っていますか。	<input type="checkbox"/> 毎日行っている	/	<input type="checkbox"/> 毎日行っていない	1				
⑥原材料受入時に衛生的チェック（品温、外観異常、異物付着、期限表示等）を行っていますか。（品温については水の有無の確認でも可）	<input type="checkbox"/> 3項目以上行っている	<input type="checkbox"/> 1項目以上行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない	①			○	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)）
⑦製品及び半製品について、何らかの衛生的チェック（異物混入、外観異常、温度管理、細菌検査、添加物使用状況、金属探知、期限表示等）を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 3項目以上行っている	<input type="checkbox"/> 1項目以上行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない	1			△	〃
⑧製造室や機械器具の清掃状態について、チェックを行っていますか。	<input type="checkbox"/> 1日1回以上行っている	/	<input type="checkbox"/> 行っていない	1			△	施設、設備及び器具の構造及び材質並びに取り扱う食品及び添加物の特性を考慮し、施設、設備及び器具の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じて清掃等の手順に関する文書を作成すること。（管理1-(2)）
⑨製造管理に関する記録がありますか。（製造管理とは、原材料受入量、製品数量、品温、室温、製造時間等を言います。）	<input type="checkbox"/> 3項目以上記録している	<input type="checkbox"/> 1項目以上記録している	<input type="checkbox"/> 記録していない	1			△	食品及び添加物の製造及び加工に当たっては、製品及び原材料をロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品及び原材料の一群をいう。）ごとに管理し、記録するよう努めること。（管理4-(10)）
⑩何らかの自主検査（衛生検査・工程検査・品質検査）を実施していますか。	<input type="checkbox"/> 実施している	/	<input type="checkbox"/> 実施していない	1				
⑪施設の中で、衛生管理の改善及び向上について話し合っていますか。	<input type="checkbox"/> 実施している （記録がある）	<input type="checkbox"/> 実施している （記録がない）	<input type="checkbox"/> 実施していない	1				
⑫製造工程や保守点検等において、異常があった場合や事故発生時及び苦情対応時の連絡体制を決めていますか。	<input type="checkbox"/> 決めている （文書化している）	<input type="checkbox"/> 決めている （文書化していない）	<input type="checkbox"/> 決めていない	①			○	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な体制を整備すること。（管理9-(1)）
評価点数の合計						0		
評価基準点数の合計						24		
評価点数獲得率（％）						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）

II HACCPの考え方に基づく衛生管理の取り組み状況

A 一般的衛生管理

(1) 施設面：施設の状況を見て、実施している項目をチェックします。

・評価区分の①②（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。

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価点数	評価実施者点数			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
1 施設の周囲・構造・配置・作業区分										
①施設の周囲・構造										
a 施設は隔壁等により不潔な場所から完全に区画されており、原材料、製品の搬入出口や従業員の出入り口は、舗装されていますか。	<input type="checkbox"/> されている	<input type="checkbox"/> 一部されていない	<input type="checkbox"/> されていない	1						
b 従業員の数に応じた衛生的な作業着及び履物を備えた更衣設備（スペース）があり、それは製造・加工の作業に影響のない場所にありますか。	<input type="checkbox"/> ある（独立した部屋）	<input type="checkbox"/> ある（スペース、コーナー等）	<input type="checkbox"/> ない（製造・加工作業の場で行っている）	①						○ 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）
c 従業員の通勤等の外衣と作業衣が、更衣設備の中で交差汚染していませんか。	<input type="checkbox"/> していない		<input type="checkbox"/> している	3						
②作業区分及び作業動線										
a 作業区分（汚染区分、非汚染区分）について検討していますか。	<input type="checkbox"/> 検討し、改善している	<input type="checkbox"/> 検討しているが未実施	<input type="checkbox"/> 検討していない	3						
b 工程中に交差汚染が生じないように、設備機器を配置していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部されていない	<input type="checkbox"/> していない	3						
c より清潔な作業区域に入る場合に、手指、靴、作業着からの汚染の持込を防止するための設備がありますか。	<input type="checkbox"/> ある（手洗、足洗設備等）	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない	2						
d 台車等運搬用具は、作業区域で使い分けるよう配置していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	3						
e 【弁当屋、仕出屋のみ】食品の放冷、盛り付け等を衛生的に行う場所がありますか。	<input type="checkbox"/> ある（十分な広さである）	<input type="checkbox"/> ある（十分な広さではない）	<input type="checkbox"/> ない	①						○ 仕出料理、弁当等の調理を行う場合には、食品の放冷、盛り付け等を衛生的に行うことのできる十分な広さの場所を設けること。（施設2-(1)-工）
2 床・壁・天井、採光及び換気										
a 平滑で不透水性又は耐水性で、洗浄消毒と排水が容易にできますか。	<input type="checkbox"/> 全て容易にできる	<input type="checkbox"/> 一部容易にできない	<input type="checkbox"/> できない	①						○ 作業場の床は、水たまり等のできない平滑で清掃しやすい構造とし、かつ、耐水性材料（モルタル、石等水により腐食しにくいものをいう。以下同じ。）又は不透水性材料（コンクリート、タイル、ステンレス鋼等水が浸透しないものをいう。以下同じ。）で造られていること。（施設1-(2)-ア）
b 食品に影響を与える臭気、有害な煙、蒸気を排出するための、十分な換気能力の設備がありますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない	①						○ 作業上又は衛生上水を使用することが必要な製造、加工又は調理を行う作業場は、その内壁の汚染を受けやすい高さまで、耐水性材料又は不透水性材料で腰張りを造ること。（施設1-(2)-フ）
c 作業場内には、十分な採光が得られる設備がありますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない	①						○ 作業場の適当な位置に、蒸気、熱気、煙等を排出し、又は結露を防ぐために十分な能力を有する換気設備を設けること。ただし、汚染を防止する措置がとられている食品のみを販売する場合は、この限りでない。（施設1-(2)-オ）
d 照明設備は、食品がむき出しになっている製造ライン上の全てで飛散防止措置が取られていますか。	<input type="checkbox"/> 取られている	<input type="checkbox"/> 一部取られていない	<input type="checkbox"/> 取られていない	3						○ 作業場には、採光又は照明により十分な明るさが得られる設備を設けること。（施設1-(2)-エ）
3 害虫防止設備										
a 出入り口及び作業場内には、防虫設備を整えていますか。（防虫設備とは、風除室、IP-カーテ、樹脂製カーテ、網戸、殺虫灯、捕虫器をいいます。）	<input type="checkbox"/> 整えている	<input type="checkbox"/> 整えているが不十分	<input type="checkbox"/> 整えていない	①						○ 作業場の窓、出入口等開閉する部分には、防虫・防虫設備を設けること。（施設1-(3)-ア）
b 排水溝、下水溝には、ねずみの侵入を防ぐ設備がありますか。（設備とは、排水蓋、金網等をいいます。）	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> 一部侵入防止設備がない	<input type="checkbox"/> ない	①						○ 排水口及び下水溝には、ねずみの侵入を防ぐ設備を設けること。（施設1-(3)-イ）
4 洗浄設備等										
a 食品を汚染しない適切な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄するための十分な能力を有する設備（流し、洗浄設備）及び給湯設備がありますか。 ※流しは用途別に相互汚染がないよう設置され、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いる流しが別に設置されていること。	<input type="checkbox"/> 汚染のおそれなく設備が十分	<input type="checkbox"/> 汚染のおそれはないが、設備が一部不十分	<input type="checkbox"/> 汚染のおそれがあり設備も不十分	①						○ 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）

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価点数	評価実施者点数			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 洗浄設備等の排水口は、排水が飛散しない構造ですか。	<input type="checkbox"/> 飛散しない	<input type="checkbox"/> 一部飛散がある	<input type="checkbox"/> 飛散する	2						
c 十分な数の清掃用具及び清掃用具保管庫（専用の保管場所でも良い）がありますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> ない	①						○ 製造、加工又は調理を行う作業場には、床等を洗浄するために適当な十分な数の用具を備えること。（施設1-(4)-イ）
d ホースの口が床に接触しないようフック等の設備を設けていますか。	<input type="checkbox"/> 必要な場所全てに設けている	<input type="checkbox"/> フックの数が不足	<input type="checkbox"/> 設けていない	2						
e 食品を汚染せず、かつ従業員が使用しやすい場所に、専用の流水受槽式手洗い設備及び洗浄剤・消毒剤、使い捨てペーパータオル等を備えていますか。	<input type="checkbox"/> 備えている	<input type="checkbox"/> 備えている（洗浄剤・消毒剤等がない）	<input type="checkbox"/> 備えていない	①						○ 作業場には、従業員が使用しやすい場所に、専用の流水受槽式手洗い設備（流水式手洗い設備で水を受ける槽があるものをいう。以下同じ。）を設けること。ただし、汚染を防止する措置がとられている食品のみを販売する場合は、この限りでない。（施設1-(4)-エ） ○ 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)）
f 手洗い設備には温湯が供給できますか。	<input type="checkbox"/> 温湯がでる	<input type="checkbox"/> 一部でる	<input type="checkbox"/> でない	2						
g 手洗い設備は作業区分ごとに従業員数に応じた数を設置していますか。	<input type="checkbox"/> 従業員数に応じた数を設置している	<input type="checkbox"/> 作業区分ごとにはあるが、設備数が不足	<input type="checkbox"/> 設置していない	①						
h 手洗い設備は適切な大きさを有していますか。	<input type="checkbox"/> 適切な大きさである	<input type="checkbox"/> 適切な大きさではない	<input type="checkbox"/> 適切な大きさではない	2						
i 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。	<input type="checkbox"/> 汚染しない構造である	<input type="checkbox"/> 一部汚染しない構造である	<input type="checkbox"/> 汚染の可能性のある構造である	3						
5 設備機器及び容器										
a ベンキの剥がれやサビはないですか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある（食品に混入するおそれがない）	<input type="checkbox"/> ある	1						
b 食品に直接触れる可能性のある設備・器具で、木製部分が露出しているものはありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある（食品を汚染するおそれはない）	<input type="checkbox"/> ある	1						
c 適切に洗浄・殺菌ができる構造ですか。	<input type="checkbox"/> 全ての機器等ができる	<input type="checkbox"/> 一部できない	<input type="checkbox"/> できない機器等が多い	①						○ 製造、加工又は調理を行う作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄並びに保守及び点検が行える構造であること。（施設1-(5)-イ） ○ 組立式の機械器具、容器その他の設備は、分解しやすく、かつ、清掃しやすい構造であること。ただし、分解せずに洗浄及び殺菌が可能な場合は、この限りでない。（施設1-(5)-ウ） ○ 機械器具、容器その他の設備の食品及び添加物に直接接触する部分は、耐水性材料又は不浸透性材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、殺菌しやすい構造であること。（施設1-(5)-エ）
d 食品に直接触れる可能性のある機器や分解された器具等を、衛生的に保管する場所（外部から汚染されない構造）がありますか。	<input type="checkbox"/> 十分にある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない	①						○ 作業場には、器具を衛生的に保管する設備を設けること。（施設1-(7)）
e 容器・器具類は、食品用と非食品用、原材料用と最終製品用、生食用と加熱加工用等、用途に応じて専用で用意されていますか。	<input type="checkbox"/> 全て用意している	<input type="checkbox"/> 一部確保されていない	<input type="checkbox"/> 確保されていない	3						
6 計器類										
a 加熱、冷却、加圧及び貯蔵するための設備に、温度、圧力等を正確に調整する装置があり、かつ、その温度、圧力等の数値の表示が見やすいところに設置していますか。	<input type="checkbox"/> 調整装置があり、表示が見やすい	<input type="checkbox"/> あるが不十分（表示が見にくい）	<input type="checkbox"/> 調整装置がない又は数値表示が見えない	②						○ 食品、器具又は容器包装を加熱し、冷却し、加圧し、又は貯蔵するための設備で、正確な温度又は圧力の管理が必要なものには、それぞれ温度又は圧力を正確に調節する装置を設け、かつ、温度又は圧力を確認しやすい位置に温度計、圧力計、真空計その他の必要な計器を備えること。（施設1-(8)-ア）

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価点数	評価実施者点数			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 はかりやメスシリンダー等、食品や添加物を計量するための必要な計器類を備えていますか。	<input type="checkbox"/> 備えている		<input type="checkbox"/> 備えていない	1					△	製造、加工及び調理を行う作業場において添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること。(施設1-(8)-イ)
7 給水設備及び排水設備										
a 飲用に適すると認められる水を、十分に供給できる設備がありますか。	<input type="checkbox"/> ある		<input type="checkbox"/> ない	①					○	作業場には、飲用に適する水を供給できる設備を設けること。この場合において、水道水以外の水を使用するときは、除菌又は殺菌装置を設けること。(施設1-(10)-ア)
b 水道水以外の水(地下水等)を使用する場合は、殺菌又は除菌できる設備がありますか。	<input type="checkbox"/> ある		<input type="checkbox"/> ない	①					○	〃
c 貯水槽を使用する場合は、清掃しやすく、鳥の糞、雨水、そ族昆虫等の混入によりその水が汚染されない構造になっていますか。	<input type="checkbox"/> なっている	<input type="checkbox"/> 一部なっていない	<input type="checkbox"/> なっていない	①					○	貯水槽を設置する場合は、貯水槽は、その内部が清掃しやすく、かつ、異物等の混入によりその水が汚染されない構造であること。(施設1-(10)-エ)
d 排水設備は適切(排水溝内の破損がなく、勾配がある。)に排出、処理(沈殿、濾過・活性汚泥・その他の方法)できる構造ですか。	<input type="checkbox"/> 適切に排出処理している	<input type="checkbox"/> 排水溝の破損等、一部していない	<input type="checkbox"/> 破損が激しい。処理をしていない	①					○	排水溝を設ける場合には、排水溝は、内面が平滑で清掃しやすく、かつ、排水しやすい構造であること。(施設1-(11)-ア)
e 作業台や機械、装置等からの水は、床に流さずに排水溝に導かれる構造ですか。	<input type="checkbox"/> 床に水を流していない	<input type="checkbox"/> 一部床に水を流している	<input type="checkbox"/> 床に水を流している	3					○	製造、加工又は調理を行う作業場から排出される汚水等を処理するための設備を設けること。ただし、終末処理場のある下水道に汚水等を直接流出させる場合は、この限りでない。(施設1-(11)-イ)
8 廃棄物の処理及び便所										
a 廃棄物を作業場外で保管する場合、廃棄物貯蔵設備は十分な容量があり、汚液及び汚臭の漏れがないよう蓋付きの構造ですか。	<input type="checkbox"/> 十分な容量があり、蓋付きの構造である	<input type="checkbox"/> 一部不十分である	<input type="checkbox"/> 容量が足りず、漏れがある。	①					○	運搬しやすく、汚液及び汚臭の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を備えること。(施設1-(12)-ア)
b 作業場内で使用する廃棄物容器は、蓋のないもの又は足踏み式のものですか。	<input type="checkbox"/> 蓋なし又は足踏み式のみ	<input type="checkbox"/> 一部蓋なし又は足踏み式でない	<input type="checkbox"/> 蓋なし又は足踏み式でない	①					○	〃
c トイレの出入り口が直接作業場内に面していませんか。	<input type="checkbox"/> 面していない		<input type="checkbox"/> 面している	①					○	施設には、衛生上支障のない場所に、利用者の数に応じた便所を設けること。(施設1-(12)-イ)
d トイレ内に流水受槽式手洗い設備及び洗剤・消毒剤を備えていますか。	<input type="checkbox"/> 備えている	<input type="checkbox"/> 一部不十分である	<input type="checkbox"/> 備えていない	①					○	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)
e トイレの出入りで手を汚染することはありませんか。	<input type="checkbox"/> 汚染することはない		<input type="checkbox"/> 汚染することがある	2						
f トイレ専用の履物を用意していますか。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない	1						
評価点数の合計						0	0	0		
評価基準点の合計						0	0	0		

(注) 評価基準点数は総計で82点ですが、適用しないチェック項目がありましたら、その分を除いて計算してください。

(2) 管理運営面：施設の状況を見て実施している項目をチェックします。

・評価区分の①②③（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。

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価点数	評価実施者点数			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	
1 施設設備・機械器具の衛生管理及び保守点検											
①施設周囲の管理											
a 植栽は手入れしていますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部手入れされていない	<input type="checkbox"/> していない	1					△	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)）	
b 不要なものは置いていませんか。	<input type="checkbox"/> 置いてない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 置いている	1					△	//	
c 舗装の亀裂や水溜りはありますか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> ある	1					△	//	
②作業場等の管理											
a 作業場及び保管設備等は、整理整頓され、不要なものは置いていませんか。	<input type="checkbox"/> 置いていない	<input type="checkbox"/> 整理整頓されていない	<input type="checkbox"/> 置いている	①					○	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)）	
b 床、壁、天井、窓、扉等に破損や故障はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 目立ってある	①					○	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)）	
c 適切に清掃していますか。（カビ、サビ、残渣のこびりつきはありませんか。）	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> していない	①					○	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)）	
d 清掃用具は適切な場所で衛生的に保管されていますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部保管していない	<input type="checkbox"/> していない	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)）	
e ホースの口が床に接触しないように取り扱っていますか。	<input type="checkbox"/> 取り扱っている	<input type="checkbox"/> 一部接触している	<input type="checkbox"/> 接触している	2							
f 食品に影響を与える臭気、有害な煙、蒸気等は、適切に排気していますか。	<input type="checkbox"/> 排気している	<input type="checkbox"/> やや不十分	<input type="checkbox"/> 排気していない	①					○	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)）	
g 作業場内に結露が生じていませんか。	<input type="checkbox"/> いない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 生じている	①					○	//	
h 手洗い設備及び洗浄設備は、清潔で常使用できる状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清潔で常使用できる	<input type="checkbox"/> やや不十分	<input type="checkbox"/> 使用できる状態にない	①					○	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)）	
i トイレは、定期的に清掃、消毒していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> やや不十分	<input type="checkbox"/> していない	①					○	洗浄設備は、衛生的に保つこと。（管理1の2-(11)）	
③食品取扱設備等の管理											
a 設備器具は、適切に洗浄、消毒又は殺菌、乾燥していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> やや不十分	<input type="checkbox"/> していない	①					○	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)）	
b 器具、容器包装並びに分解した部品は、所定の場所に衛生的に保管していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> やや不十分	<input type="checkbox"/> していない	①					○	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)）	
c 温度計、圧力計、はかり、金属探知機等は、保守点検及び校正を適正に行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 一部行っていない	<input type="checkbox"/> 行っていない	3					△	分解できない設備及び器具の内側の洗浄又は殺菌をする場合は、洗浄又は殺菌の漏れがないようにすること。（管理2-(5)）	
d 熱媒体（水、油等）や潤滑油等を必要とするものは、それらが食品に混入しないように取り扱っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に取り扱っている	<input type="checkbox"/> やや不十分	<input type="checkbox"/> 混入のおそれがある	②					○	器具及び容器包装並びに設備及び器具を分解した部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。（管理2-(7)）	
									○	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)）	
									○	設備及び器具で加熱又は冷却用の熱媒体を用いるものは、これらが食品及び添加物に混入しないように取り扱うこと。（管理2-(9)）	
									○	設備及び器具で注油を必要とするものは、当該油が食品及び添加物に混入しないように取り扱うこと。（管理2-(10)）	

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価点数	評価実施者点数			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
e 容器・器具類は食品用と非食品用、原材料用と最終製品用、生食用と加熱加工用等、用途に応じて使い分けていますか。	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けている	<input type="checkbox"/> 一部区別が曖昧である	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けていない	③					○	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))
2 従業員の衛生管理										
a 作業時には衛生的な専用の作業衣、靴を使用していますか。	<input type="checkbox"/> 衛生的で専用である	<input type="checkbox"/> 専用であるが衛生面が不十分である	<input type="checkbox"/> 専用ではない	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))
b 帽子、ヘアネット、手袋を使用する場合は、清潔で専用のものを正しく使用していますか。	<input type="checkbox"/> 衛生的で専用である	<input type="checkbox"/> 専用であるが衛生面が不十分である	<input type="checkbox"/> 専用ではない	1					○	〃
c 貴金属、装飾品を身につけていませんか。	<input type="checkbox"/> つけていない		<input type="checkbox"/> つけている	1					○	〃
d 作業場に私物等不要なものを持ち込んでいませんか。	<input type="checkbox"/> 持ち込んでいない		<input type="checkbox"/> 持ち込んでいる	1						
e 入室時や、より清潔度の高い作業を行う前には、手洗い、靴の洗浄又は履き替え等を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない	3						
f 作業中に手が汚れた場合や、トイレの後には、手洗いを行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている		<input type="checkbox"/> 行っていない	①					○	営業者は、従事者に、作業前、使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))
g 作業開始前に体調、化膿薬、手荒れの有無のチェックを行っていますか。	<input type="checkbox"/> 目視、口頭で確認している	<input type="checkbox"/> 目視で確認している	<input type="checkbox"/> していない	①					△	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))
h 定期的に検便を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 月に1回以上行っている	<input type="checkbox"/> 年に1回以上行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない	1						*「重ましい」規定
3 従業員の教育訓練										
a 従業員は、衛生に関する講習会を受講していますか。(外部の講習会)	<input type="checkbox"/> 1年以内に指導的立場の職員が受講している	<input type="checkbox"/> 3年以内に指導的立場の職員が受講している	<input type="checkbox"/> 受講していない	③					△	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)
b 従業員に対して、衛生に関する講習会を定期的実施していますか。(内部の講習会)	<input type="checkbox"/> 年に2回以上実施している	<input type="checkbox"/> 年に1回実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	②					△	〃
4 害虫・昆虫の防除										
a 定期的に、ねずみ、昆虫等の有無を確認し、発生を認めるときは適切に駆除し、記録を保管していますか。(外部委託も可)	<input type="checkbox"/> 適切に行かない、記録も保管している	<input type="checkbox"/> 適切に行っているが、記録は保管していない	<input type="checkbox"/> 確認、駆除をしていない	①					○	ねずみ、昆虫等の駆除を定期的実施し、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るときには、直ちに駆除すること。(管理1の2-(7))
b 窓及び従業員の出入り口が開放状態のままになっていませんか。	<input type="checkbox"/> 開放状態にしている	<input type="checkbox"/> 一部になっている	<input type="checkbox"/> 開放状態になっている	①					○	作業場内の防虫・防虫設備のない窓及び出入口は、開放状態にしないこと。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りではない。(管理1の2-(9))
5 食品等の衛生的な取扱い										
① 受入、出荷時										
a 先入れ先出しを徹底し、その確認をしていますか。	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 確認していない	1						
b 搬出入作業時のドア、シャッターの開閉は、速やかに実施していますか。二重扉の場合は、必ず片方を閉めて作業を行っていますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部行っていない	<input type="checkbox"/> していない	2						
c 台車等運搬用具は、作業区域ごとで使い分けられていますか。	<input type="checkbox"/> 明確に使い分けしている	<input type="checkbox"/> 一部曖昧である	<input type="checkbox"/> 使い分けしていない	3						
d 原材料の検収(品温、外包装の破損の有無、異物付着、期限表示等)を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない	①					○	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))
e 原材料の検収結果を記録していますか。	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない	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))
f 原材料の検収は、調理従事者等が必ず立ち会って実施していますか。	<input type="checkbox"/> 立ち会っている		<input type="checkbox"/> 立ち会っていない	2						
g 原材料について、納品業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査結果を確認していますか。	<input type="checkbox"/> 常に確認している	<input type="checkbox"/> 一部確認している	<input type="checkbox"/> 全く確認していない	3						

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価点数			評価実施者点数			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			
h 常温保存可能品を除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品は1回で使い切る量を当日に仕入れていますか。	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	<input type="checkbox"/> 実施していない	2								
②保管時等												
a 原材料（食材ごと）、半製品、製品が相互に接触しないよう区分けして保管していますか。	<input type="checkbox"/> 区分けしている	<input type="checkbox"/> 一部接触している	<input type="checkbox"/> 区分けしていない	②								○ 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けして取り扱うこと。（管理4-(3)）
b 原材料等の包装の汚染を持ち込まないようにしていますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部していない	<input type="checkbox"/> していない	3								
c 温度管理が必要なものは、適切な温度で保管していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部していない	<input type="checkbox"/> していない	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)） ○ 食品又は添加物の冷凍、冷蔵、加熱又は乾燥をする場合は、温度及び時間を適正に管理すること。（管理4-(7)）
d 冷蔵庫及び冷凍庫の温度について、定期的にチェックし記録していますか。	<input type="checkbox"/> 1日に1回以上チェックし、記録している	<input type="checkbox"/> 1日に1回チェックしているが記録していない	<input type="checkbox"/> していない又は不定期である	2								
e ロットを識別できるように表示していますか。	<input type="checkbox"/> 明確に表示している	<input type="checkbox"/> 表示していない	<input type="checkbox"/> 表示していない	3								△ 食品及び添加物の製造及び加工に当たっては、製品及び原材料をロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するよう製造された製品及び原材料の一群をいう。）ごとに管理し、記録するよう努めること。（管理4-(10)）
f 食品添加物や包装資材は、専用の場所に保管していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部していない	<input type="checkbox"/> していない	①								△ 食品及び添加物を保管する場合は、相互汚染が生じないように区画して保管すること。（管理4-(9)）
g 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、専用の場所に保管していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部していない	<input type="checkbox"/> していない	①								○ 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)）
h 使用している全ての化学薬品をリストアップし、小分けして使用する場合は、その容器に薬品名を表示していますか。	<input type="checkbox"/> リストアップし、表示している	<input type="checkbox"/> リストアップ、表示のいずれかをしている	<input type="checkbox"/> いずれもしていない	3								○ //
i 原材料、半製品の入った容器を、床に直接置いていませんか。（60cm以上（床からの跳ね水等による汚染のおそれがない場合は30cm以上）の台等を使用していますか）	<input type="checkbox"/> 置いていない	<input type="checkbox"/> 一部床に直接置いていない	<input type="checkbox"/> 置いていない	2								
③作業時												
a 加熱、加圧、冷却工程があるものについては、適切に温度や圧力等を記録し、管理していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 目視のみの確認（記録していない）	<input type="checkbox"/> していない	2								△ 食品を殺菌する場合は、適正に行うこと。（管理4-(8)）
b 容器、器具、洗浄・清掃及び従業員の衛生管理等について、作業区分に応じた取扱いをしていますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部不十分	<input type="checkbox"/> していない	3								
c 食品の下処理（野菜の洗浄等）は非汚染作業区域を汚染しないよう、汚染区域で確実に行われていますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部不十分	<input type="checkbox"/> していない	3								
d 作業動線が交差して、食品が二次汚染されることがありませんか。（時間差、カバーでも可）	<input type="checkbox"/> 二次汚染のおそれはない	<input type="checkbox"/> 二次汚染のおそれがある	<input type="checkbox"/> 二次汚染のおそれがある	3								
e 解凍水、洗浄水を、直接床に流していませんか。（清掃時の洗浄水を除く。）	<input type="checkbox"/> 流していない	<input type="checkbox"/> 一部流している	<input type="checkbox"/> 全て流している	2								
f 食品や食品の入った容器、移動性の器具は、床からの跳ね水等により汚染されることはありませんか。（60cm以上（床からの跳ね水等の汚染のおそれがない場合は30cm以上）の場所で行っていますか）	<input type="checkbox"/> 汚染のおそれはない	<input type="checkbox"/> 一部汚染のおそれがある	<input type="checkbox"/> 汚染のおそれの箇所が多い	2								
g 手袋は、適切な時期に交換されていますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部不十分	<input type="checkbox"/> していない	1								
h 床に落ちたものや汚染されたものを触った場合は、すぐに手指や器具を洗浄していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> していない	<input type="checkbox"/> していない	①								○ 営業者は、従事者に、作業前、用便後及び食品等を汚染するおそれのある物に接触した後に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)）
i 食品を解凍する場合は、冷蔵庫等で適正に温度管理が行われていますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部不十分	<input type="checkbox"/> していない	1								
j 加熱する食品の場合は、中心部を75℃で1分以上加熱されていることを確認し、温度と時間を記録していますか。	<input type="checkbox"/> すべてしている	<input type="checkbox"/> 一部していない又は確認しているが記録していない	<input type="checkbox"/> 測定していない	2								

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価点数	評価実施者点数			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
k 加熱した食品の冷却や製品、半製品の保管には、二次汚染防止の措置がとられていますか。	<input type="checkbox"/> とられている	<input type="checkbox"/> 一部不十分	<input type="checkbox"/> とられていない	2						
l 加熱調理後の食品を冷却する場合は、中心温度を30分以内20℃以下（又は60分以内に10℃付近）まで下げるよう工夫していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部不十分	<input type="checkbox"/> していない	3						
m 野菜や果物など加熱せずに供する食品は、適切に洗浄、殺菌していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部不十分	<input type="checkbox"/> していない	2						
n 調理後直ちに提供される食品以外は10℃以下又は65℃以上で保管されていますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部不十分	<input type="checkbox"/> していない	3						
o 製造工程中、食品衛生上の危険な工程の認識をしていますか。	<input type="checkbox"/> 認識をし対策を立てている	<input type="checkbox"/> 認識をしているが対策を立てていない	<input type="checkbox"/> 認識をしていない	3						
p 食品を運搬・運送する場合は、温度管理、汚染防止措置がとられていますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①						○ 食品等を運搬する場合には、必要に応じて汚染を防止するための措置を講じ、温度その他の状態を適正に管理すること。（管理4-(23)）
6 排水及び廃棄物の衛生管理										
a 排水溝は、適切に清掃、補修していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> していない	①						○ 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)） ○ 排水設備は、破損した場合は、速やかに補修すること。（管理3-(6)）
b 廃棄物は適切に処理していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> していない	①						○ 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)）
c 廃棄物の保管場所は清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清潔である	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清潔でない	①						
d 廃棄物を入れる容器は、汚液及び汚臭が漏れていませんか。	<input type="checkbox"/> 漏れていない	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 漏れている	①						○ 廃棄物を入れる容器（以下「廃棄物容器」という。）は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。（管理3-(8)）
7 使用水の衛生管理										
a 水道水以外（地下水等）の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を実施し、検査結果を1年以上保存していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①						○ 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定す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)）
b 水道水以外（地下水等）の水を使用している場合で、塩素による殺菌をしている場合（他の殺菌方法との併用を含む）は、作業前、作業中及び作業終了後に残留塩素濃度を測定し、記録していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日測定し記録している	<input type="checkbox"/> 不定期である又は記録していない	<input type="checkbox"/> 測定していない	②						○ 水の消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、それらが適正に作動するよう管理すること。（管理3-(3)）
b 水道水以外（地下水等）の水を使用している場合で、塩素殺菌以外の方法で殺菌している場合は、殺菌又は除菌装置が正常に作動していることを確認し、記録していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日確認し記録している	<input type="checkbox"/> 不定期である又は記録していない	<input type="checkbox"/> 確認していない	②						
c 貯水槽（水道水）を使用している場合は、作業前及び作業終了後に残留塩素濃度を測定し、記録していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日している	<input type="checkbox"/> 不定期にしている	<input type="checkbox"/> していない	②						
d 貯水槽（水道水）又は貯水タンク（水道水以外）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。	<input type="checkbox"/> 年1回以上している		<input type="checkbox"/> していない	①						○ 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)）
8 検食の保存										
a 【旅館、弁当屋、仕出屋のみ（大量調理施設を除く）】 1 検食を、食品ごとに50g程度ずつ、72時間以上保存していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①						○ 飲食店営業のうち、旅館、弁当屋、仕出屋にあっては、72時間以上検食を保存すること。（管理4-(8)）
a 【a-1以外の施設】 2 原材料及び調理品を食品ごとに50g程度ずつ、-20℃以下で2週間以上保存していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①						
9 苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム										
a 苦情対応の担当者が決まっていますか。	<input type="checkbox"/> 決まっている		<input type="checkbox"/> 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な体制を整備すること。（管理9-(1)）

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価点数	評価実施者点数			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 苦情や事故が発生したときの役割分担が決まっており、文書化されていますか。	<input type="checkbox"/> 文書化している	<input type="checkbox"/> 決まっているが文書化していない	<input type="checkbox"/> 決まっていない	②					○	〃
c 緊急事態発生時の連絡網が決まっており、文書化されていますか。	<input type="checkbox"/> 決まっており文書化している	<input type="checkbox"/> 決まっているが文書化していない	<input type="checkbox"/> 決まっていない	2					○	〃
d 回収や保健所への連絡の手順が決まっており、文書化されていますか。	<input type="checkbox"/> 決まっており文書化している	<input type="checkbox"/> 決まっているが文書化していない	<input type="checkbox"/> 決まっていない	2					○	〃
1 0 自主検査（自施設での検査又は依頼検査）										
a 製品の自主検査を定期的実施していますか。	<input type="checkbox"/> 定期的を実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 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）
b 原材料、半製品、使用水、施設の微生物検査等を実施していますか。	<input type="checkbox"/> 頻度を定めて実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	3						
c 検査結果について確認し、問題があれば対策を検討していますか。（場当たり的ではなく、そのような体制にありますか）	<input type="checkbox"/> 計画的に検討し、問題を解決している	<input type="checkbox"/> 検討しているが対策が不十分である	<input type="checkbox"/> していない	3						
d 施設独自の規格はありますか（細菌数、添加物基準等）。また、その規格を逸脱した食品に対する措置を決めていますか。	<input type="checkbox"/> 規格があり食品に対する措置を決めている	<input type="checkbox"/> 規格はあるが食品の措置は決めてない	<input type="checkbox"/> 規格がない	3						
e 自施設に試験検査室がある場合は、検査に使用する機器類（孵卵器、滅菌器等）の保守点検や校正を実施していますか。	<input type="checkbox"/> 定期的を実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	3						
評価点数の合計							○	○	○	
評価基準点の合計							○	○	○	

（注）評価基準点数は総計で164点ですが、適用しないチェック項目がありましたら、その分を除いて計算して下さい。

(3) 作業手順書（作業マニュアル）の作成及び点検・記録の実施状況

実施している項目をチェックします。

（別紙作業手順書項目詳細一覧を基準としてチェックしてください。必須項目を含まない場合は「ある」ことになりません。）

評価基準点数は、作業手順書及び点検・記録簿の両方がある場合5点です。

どちらか一方のみある場合は3点、両方ともない場合0点となります。

チェック項目	作業手順書	点検・記録	評価区分	自己評価点数	評価実施者点数
①施設設備・機械器具の衛生管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2		
②施設設備・機械器具の保守点検 （自主点検及びメーカーメンテナンス等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2		
③従業員の衛生管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2		
④従業員の教育訓練	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2		
⑤そ族昆虫の防除	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2		
⑥食品等の衛生的な取扱い	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2		
⑦排水及び廃棄物の衛生管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2		
⑧使用水の衛生管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2		
⑨苦情返品対応、緊急時対応、 回収プログラム	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <small>（事例が無い場合は 記録用紙の有無）</small>	2		
⑩自主検査	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2		
評価点数の合計				0 点	
評価基準点数の合計				50 点	
評価点数獲得率				0 %	

※作業手順書については、必ずしも独立したものでなくても、内容が整っていればよい。

（点検票に作業内容が記載されているなど）

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
①施設設備の衛生管理	①施設周囲の清掃に関すること。	①清掃頻度・方法(手順)が定められていること。	○	
	②施設設備の清掃に関すること。	②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。	○	
	③天井、内壁、床、照明設備、換気設備の清掃に関すること。	③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。 その他の場所についても清掃頻度・方法(手順)が定められていること。	○	
	④記録に関すること。	④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。)		
②施設設備の保守点検	①破損、故障に関すること。	①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。	○	
	②食品に直接接触する部分の洗浄・殺菌に関すること。	②洗浄・殺菌の頻度・方法(手順)が定められていること。	○	
	③部品の定期交換、メンテナンスに関すること。	③機械類の保守点検方法、頻度が定められていること。		
	④記録に関すること。	④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。)		
①機械器具の衛生管理	①機械器具類の洗浄・消毒に関すること。	①対象ごと(作業台、包丁、まな板、ふきん等及び機械類)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。	○	
	②異物混入防止に関すること。	②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。	○	
	③記録に関すること。	③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。)		
②機械器具の保守点検	①破損、故障に関すること。	①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。	○	
	②食品に直接接触する部分の洗浄・殺菌に関すること。	②洗浄・殺菌の頻度・方法(手順)が定められていること。	○	
	③部品の定期交換、メンテナンスに関すること。	③機械類の保守点検方法、頻度が定められていること。		
	④記録に関すること。	④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。)		
③従業員の衛生管理	①従業員の健康管理(検便、健康診断等)に関すること。	①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。 検便の頻度、検査方法、項目などが定められていること。	○	
	②作業衣、帽子、マスク、靴(「着衣等」という。)の着用に関すること。	②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。	○	
	③作業場内での留意事項	③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。	○	
	④記録に関すること。	④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。)		
④従業員の教育訓練	①教育訓練の計画	①年間計画が定められていること。	○	
	②教育訓練の実施に関すること。	②従業員のレベルごとの訓練内容が定められていること。		
	③記録に関すること。	③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。)		
⑤そ族昆虫の防除	①そ族昆虫防除の計画	①年間計画が定められていること。	○	
	②発生状況の確認及び防除の方法に関すること。	②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。	○	
	③記録に関すること。	③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
⑥食品等の衛生的な取扱い	① 原材料の検収に関する事。	① 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(冷蔵又は冷凍が必要な食品に限る)、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。	○	
	② 原材料、半製品及び製品の取扱いに関する事。 (検収を除く。)	② 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。	○	
	③ 添加物を使用する場合は、その使用に関する事。	③ 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。		
	④ 調理器具の使用区分に関する事。	④ 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。	○	
	⑤ 洗剤、消毒剤、殺虫剤の保管方法に関する事。	⑤ 小分け(分注)時の表示方法について定められていること。	○	
	⑥ 記録に関する事。	⑥ 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。)		
⑦排水及び廃棄物の衛生管理	① 排水の処理に関する事。	① 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。	○	
	② 廃棄物の取扱いに関する事。	② 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。	○	
	③ 記録に関する事。	③ 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。)		
⑧使用水の衛生管理	① 給水設備の管理に関する事。	① 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。	○	
	② 滅菌装置や残留塩素に関する事。	② 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。	○	
	③ 受水槽等の管理に関する事。	③ 井戸水、貯水槽水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事。	○	
	④ 記録に関する事。	④ 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。)		
⑨苦情返品対応、緊急時対応、回収	① 苦情、事故等に関する事。	① 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。	○	
	② 回収に関する事。	② 回収時の食品の取扱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。		
	③ 記録に関する事。	③ 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。)		
⑩自主検査	① 検査対象、検査項目、頻度、検査機関に関する事。	① 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について定めていること。	○	
	② 検査結果に関する事。	② 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	○	

B HACCP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			
①経営者にHACCP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。	<input type="checkbox"/> ある		<input type="checkbox"/> ない	<input type="radio"/>		
②HACCP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)	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	<input type="radio"/>		
③HACCP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)	<input type="checkbox"/> 受講した		<input type="checkbox"/> 受講していない	<input type="radio"/>		
④HACCPチームを編成していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	<input type="radio"/>		
⑤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	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない			
⑥施設の図面及び作業動線図がありますか。 (従業員と食品)	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない	<input type="radio"/>		
⑦作業工程図がありますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない	<input type="radio"/>		
⑧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。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない			
⑨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HACCPチームが確認していますか。	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認が不十分	<input type="checkbox"/> 確認していない			
⑩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。	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認が不十分	<input type="checkbox"/> 確認していない			
⑪危害分析結果表(危害リスト)がありますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない			
⑫重要管理点整理表がありますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない			
⑬記録用紙を作成し、上記管理を実施し、記録していますか。	<input type="checkbox"/> 記録している	<input type="checkbox"/> 記録しているが不十分	<input type="checkbox"/> 記録していない			
⑭HACCP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)	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行ってない			
合		計				0

	合計点	評価基準合計点	達成率
HACCPの取り組み	0点	28点	0%

※ 総合的な集計は18ページで行います。

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)	CCPIにおけるモニタリング・改善措置結果の確認	① 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	
		② 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。	改善措置記録	
		③ CLを逸脱した製品は、正しく処理されているか。	〃	
		④ 記録は適切に行われているか。(改ざん防止を含む。)		
中・長期的な検証 (月・年)	科学的妥当性の確認	① 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。	校正記録	
		② 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。	モニタリング記録	
		③ 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。	試験検査結果記録	
		④ 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。	試験検査結果記録	
	HACCPプランの妥当性の確認	① プランどおり実施されているか。	HACCP会議録	
		② 危害要因に関する変更があるか。	HACCP会議録	
不定期な検証 (その都度)	頻繁なCLの逸脱	① 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	
		② HACCPプランの変更が必要か。(危害分析の再実施、CLの再設定)		
		③ 変更したHACCPプランは適正か。		
	試験検査の逸脱	① 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	
		② HACCPプランの変更が必要か。(危害分析の再実施、CLの再設定)		
		③ 変更したHACCPプランは適正か。		
	苦情	① 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	
		② 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	① 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	
② HACCPプランの変更が必要か。(危害分析の再実施、CLの再設定)				

評 価 集 計

評価項目	ステップ	評価点数の合計	評価基準点数の合計	達成率	
I 基本的な取り組み	ステップ1	0	24	0	%
II-A-(1) 施設面	ステップ1	0	0	0	%
	ステップ2	0	0	0	%
	ステップ3	0	0	0	%
II-A-(2) 管理運営面	ステップ1	0	0	0	%
	ステップ2	0	0	0	%
	ステップ3	0	0	0	%
II-A-(3) 作業手順書	ステップ2	0	50	0	%
合 計	ステップ1	0	24	0	%
	ステップ2	0	50	0	%
	ステップ3	0	0	0	%

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※1
評 価					

※1 かつ共通部門にある衛生管理マニュアルがすべて作成され、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○)

(ステップ2評価で7段階以上となった場合のみ)

段 階	7段階	8段階
達成率	80%未満	80%以上
評 価		

HACCPに関する取り組み

(必須項目はすべて2点であること。ただし⑥については施設の図面があればよいこととします。)

段 階	7段階	8段階
達成率	60~79%※2	80%以上※2
評 価		

※2 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 】

- I 基本的な自主衛生管理の取り組み状況
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。

- II 大量調理施設における衛生管理の取り組み状況
大量調理施設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	大量調理施設自主衛生管理（一般）	

※7段階以上となった施設は、ステップ3で判定します。

- III HACCPの考え方に基づく衛生管理の取り組み状況
大量調理施設の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	

※ステップ3までの判定と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。

2段階以下
総合判定へ

6段階以下
総合判定へ

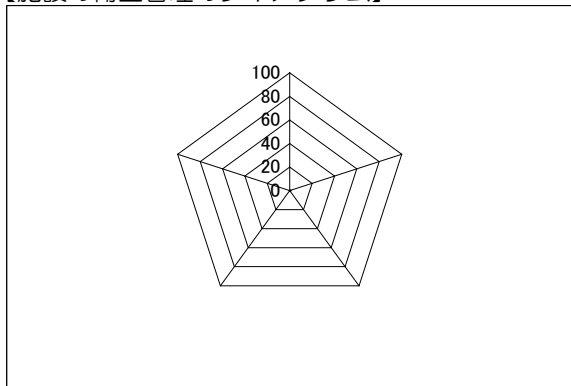
6段階
7段階
8段階

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	0 %
※2 一般的衛生管理（施設面）	0 %
※3 一般的衛生管理（管理運営面）	0 %
※4 作業手順書	0 %
※5 HACCPに関する取り組み	0 %

【評価実施者】	所属		氏名	
	所属		氏名	

【評価員のコメント】