

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	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	省令管理運営基準・施設基準 内容
	2点	1点	0点				
施設の周囲等							
①施設の周囲は舗装されていますか。	<input type="checkbox"/> 全て舗装	<input type="checkbox"/> 一部未舗装	<input type="checkbox"/> 未舗装				
②施設の周囲は整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> 整理整頓されている	<input type="checkbox"/> 一部に不要物が放置	<input type="checkbox"/> 不要物が放置されている				
③お客さんの出入り口の泥落としマットは定期的に変換して清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 交換している		<input type="checkbox"/> 交換していない				
売場の衛生管理							
①商品の陳列棚は清掃され、清潔に保たれていますか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 清掃が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない				
②お客様用の方ゴやジョッピングカートは清掃され、清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 清掃が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない				
③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。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 清掃が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない				
④期限の切れた商品は取り除かれていますか。	<input type="checkbox"/> 定期チェックしてる	<input type="checkbox"/> 不定期チェックしてる	<input type="checkbox"/> チェックしていない				
⑤温度計は故障していませんか。	<input type="checkbox"/> 故障はない		<input type="checkbox"/> 故障がある	○			三 設備等の衛生管理 二 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあっては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
商品の陳列							
①乳、乳製品は10℃以下で陳列していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	○			十二 販売 □ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。
②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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	○			
③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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	○			
④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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない				
⑤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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない				
⑥豆腐、納豆、生麺は10℃以下で陳列していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない				
⑦魚肉ねり製品は10℃以下で陳列していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	○			十二 販売 □ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。
⑧洋生菓子は10℃以下で陳列していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない				
⑨冷凍食品は-15℃以下で陳列していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	○			十二 販売 □ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。
⑩生食用生卵は10℃以下で陳列していますか。	<input type="checkbox"/> している	10℃以下の陳列は3点加算					
お客様トイレ							
①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。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 清掃が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない	○			二 ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
合 計				①		○	
評 価 基 準 合 計				②		○	
達 成 率				Ⅲ			

(2)バックヤード(共通部門)

- ・該当する項目についてチェックしてください。
- ・評価区分が丸数字の項目(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			省令管理運営基準・施設基準 内容
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	
使用水の衛生管理									
①水道水以外の水(地下水等)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					四 使用水等の管理 □ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間(取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。ただし、不慮の災害により水道等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。
②水道水以外の水(地下水等)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。(塩素殺菌以外の方法で殺菌している場合は、殺菌または除菌装置が正常に作動していることを確認していますか。)	<input type="checkbox"/> 毎日測定(確認)している	<input type="checkbox"/> 不定期に測定(確認)している	<input type="checkbox"/> 測定(確認)していない	①					四 〇 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。
③残留塩素濃度の測定結果を記録していますか。(塩素殺菌以外の方法で殺菌している場合は、殺菌または除菌装置が正常に作動していることを記録していますか。)	<input type="checkbox"/> 記録している		<input type="checkbox"/> 記録していない	②					
④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。	<input type="checkbox"/> 年1回以上している		<input type="checkbox"/> していない	①					四 二 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。
トイレの管理									
①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。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 清掃が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない	①					二 施設の衛生管理 ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
②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。	<input type="checkbox"/> 備えられている	<input type="checkbox"/> 一部備えられている	<input type="checkbox"/> 備えられていない	①					三 設備等の衛生管理 チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
③専用の履き物を備えていますか。	<input type="checkbox"/> 備えている		<input type="checkbox"/> 備えられていない	2					
④手洗い設備には温湯がでますか。	<input type="checkbox"/> できる		<input type="checkbox"/> できない	2					
⑤トイレの出入りて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	3					
従業員									
①清潔な作業衣を着用していますか。	<input type="checkbox"/> 清潔である		<input type="checkbox"/> 清潔でない	①					七 〇 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要なに応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を用いたまま所定の場所から出ないこと。
②専用の履き物を使用していますか。	<input type="checkbox"/> 全ての部門専用である	<input type="checkbox"/> 部門で異なる	<input type="checkbox"/> 専用ではない	①					七 八 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。
③指輪、時計をはずしていますか。	<input type="checkbox"/> 着用していない	<input type="checkbox"/> 部門により一部着用	<input type="checkbox"/> 着用している	①					七 八 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。
④作業開始前に体調、化粧薬、手荒れ、爪のチェックをしていますか。	<input type="checkbox"/> 全てチェックしている	<input type="checkbox"/> 一部チェックしている	<input type="checkbox"/> チェックしていない	①					七 八 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。 (1) 異臭 (2) 下痢 (3) 腹痛 (4) 発熱 (5) 皮膚の化膿性疾患等 (6) 耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。) (7) 吐き気及びおう吐
⑤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					七 九 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。
⑥更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、作業場への出入りが容易な位置にありますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない	①					七 一〇 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換すること。
⑦従業員は帽子・ヘアネットなどをしていますか。	<input type="checkbox"/> 頭髪が完全に覆われている	<input type="checkbox"/> 着用しているが不十分	<input type="checkbox"/> 着用していない	1					補則別業第十九 三 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。
⑧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)	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 一部の職員は未実施	<input type="checkbox"/> 実施していない	1					
⑨作業場に私物等不要な物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					七 八 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。 二 〇 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に必要な物品等を置かないこと。

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			内容
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	
⑩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。	<input type="checkbox"/> 積極的に啓発している	<input type="checkbox"/> 掲示板やポスターのみ	<input type="checkbox"/> 啓発していない	①					十三 教育訓練 イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。
⑪従業員に食品衛生に関する講習会を行っていますか	<input type="checkbox"/> 計画的に実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施	<input type="checkbox"/> 実施していない	②					
ネズミ・昆虫の駆除									
①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。	<input type="checkbox"/> 定期的に実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	①					五 ねずみ及び昆虫対策 □ 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一した調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状態に応じた方法及び頻度で実施することができる。
②駆除の記録は残されていますか。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない	②					
廃棄物									
①廃棄物は定期的に処理していますか。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない	①					六 廃棄物及び排水の取扱い ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。
②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					
苦情対応について									
①苦情対応の担当者が決まっていますか。	<input type="checkbox"/> 決まっています		<input type="checkbox"/> 決まっています	2					
衛生管理マニュアル									
①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い実施されていますか。									
ア食品売場の衛生管理	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 一部実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	2					
イ手洗い方法	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 一部実施している	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 一部実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	2					
エ従業員の衛生管理	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 一部実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	2					
オ従業員の衛生教育	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 一部実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	2					
カネズミ・昆虫の防除	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 一部実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	2					
キ食品等の取扱い	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 一部実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	2					
ク排水及び廃棄物の管理	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 一部実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	②					六 イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。
ケ使用水の衛生管理	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 一部実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	2					
コ苦情対応	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 一部実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	2					
サ自主検査（外部への依頼検査を含む）	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 一部実施している	<input type="checkbox"/> 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		
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3
自主検査								
①製品の自主検査を定期的を実施していますか。	<input type="checkbox"/> 定期的 に実施 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				
②施設内のふき取り検査を実施していますか。	<input type="checkbox"/> 定期的 に実施 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				
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。	<input type="checkbox"/> 決ま って いる		<input type="checkbox"/> 決ま って いない	3				
	評価点数合計					③	④	⑤
	評価基準点合計					⑥	⑦	⑧
						0	0	0
						0	0	0

省令管理運営基準・施設基準
内容

一般食品売場等及びバックヤード（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	$a=①+③$ 0点	$I=②+⑥$ 0点	$k=a/I$ 0%
ステップ2	$i=④$ 0点	$o=⑦$ 0点	$q=i/o$ 0%
ステップ3	$u=⑤$ 0点	$ka=⑧$ 0点	$r=u/ka$ 0%
一般・バックヤード（共通）	$a=a+i+u$ 0点	$b=I+o+ka$ 0点	$c=a/b$ 0%

※1 ステップ1の達成率（キ）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。

II 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。
- ・評価区分が丸数字の項目(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		
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3
手洗い								
①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。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されていない	①				
②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。	<input type="checkbox"/> 備えている(補充している)	<input type="checkbox"/> 一部不足している	<input type="checkbox"/> 備えていない	①				
③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	2				
④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				
⑤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"/> 全て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"/> いずれの方式でもない	③				
機械器具類								
①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。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されていない	①				
②流し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				
③作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①				
④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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	②				
⑤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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①				
⑥まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①				
⑦布巾は、汚れた都度交換又は洗浄・消毒していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	②				
⑧ブラシ、スポンジ等は衛生的に管理されていますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	1				
⑨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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①				
⑩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。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない	1				

省令管理運営基準・施設基準	
内容	
別表第十七 三 設備等の衛生管理 子 手洗い設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。	
三 子 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。	
別表第十七 三 リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。	
別表第十七 三 ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。	
三 ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。	
三 イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。	
三 ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。	

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			省令管理運営基準・施設基準 内容
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	
⑪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。	<input type="checkbox"/> されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> されていない	1					
⑫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。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない	3					
⑬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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	③					三 二 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
⑭バックヤード、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない	1					
⑮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)	<input type="checkbox"/> 使用していない	<input type="checkbox"/> 殺菌して使用している	<input type="checkbox"/> 使用している	2					
作業場									
①作業場は整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	1					
②作業場は毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	①					二 イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。
③床、壁、天井に破損はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある	①					二 ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。
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。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある	1					
⑤結露はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある	1					
⑥作業場内は、適切な温度湿度ですか。	<input type="checkbox"/> 適切である	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適切でない	①					二 ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
⑦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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	2					
⑧床は水切りがしっかりされていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	2					
⑨床はキープドライシステムを導入していますか。	<input type="checkbox"/> 導入している		<input type="checkbox"/> 導入していない	3					
⑩刺身を加工している施設は、刺身室を設置していますか。	<input type="checkbox"/> 設置している		<input type="checkbox"/> 設置していない	2					
⑪刺身室に、他の作業室から排水が流れ込んでいませんか。	<input type="checkbox"/> いない		<input type="checkbox"/> いる	3					
⑫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。	<input type="checkbox"/> 設置している	<input type="checkbox"/> 一部設置している	<input type="checkbox"/> 設置していない	③					別表第二十 四 令第35条第4号に規定する魚介類販売業 八 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあつては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
⑬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。	<input type="checkbox"/> 設置している		<input type="checkbox"/> 設置していない	3					
⑭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。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	2					
原材料及び食品等の取扱い									
①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。〔①賞味期限、②鮮度の状態、③包装〕	<input type="checkbox"/> 点検を行っている	<input type="checkbox"/> 一部については点検を行っている	<input type="checkbox"/> 点検を行っていない	1					
②原材料・半製品の受入時点検の記録を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 記録している	<input type="checkbox"/> 一部記録している	<input type="checkbox"/> 記録していない	2					
③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。	<input type="checkbox"/> 放置していない		<input type="checkbox"/> 放置することがある	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			省令管理運営基準・施設基準 内容
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	
④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					
⑤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。	<input type="checkbox"/> 撤去している		<input type="checkbox"/> 放置することがある	3					
⑥下処理作業は決められた場所で行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている		<input type="checkbox"/> 行っていない	1					
⑦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。	<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っている		<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っていない	1					
⑧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。	<input type="checkbox"/> 置いていない		<input type="checkbox"/> 置いている	1					
⑨パック時に表示の適正を確認していますか。	<input type="checkbox"/> 確認している		<input type="checkbox"/> 確認していない	1					
⑩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。	<input type="checkbox"/> 常時使用している	<input type="checkbox"/> 常時使用はしていない	<input type="checkbox"/> 使用していない	1					
⑪刺身作業時には、常時マスクを着用していますか。	<input type="checkbox"/> 常時着用している	<input type="checkbox"/> 常時着用はしていない	<input type="checkbox"/> 着用していない	3					
排水及び廃棄物									
①排水設備を毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 毎日清掃していない	①					二 八 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。
②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)	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	①					六 廃棄物及び排水の取扱い <input type="checkbox"/> 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。
清掃用具									
①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"/> 衛生的に保管している		<input type="checkbox"/> 衛生的な保管でない	①					三 七 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
②清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	<input type="checkbox"/> 作業室以外に保管	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 作業室に保管	2					
合 計						①	②	③	
評 価 基 準 合 計						④	⑤	⑥	
						0	0	0	
						0	0	0	

	合計点	評価基準合計点	達成率
ステップ 1	キ=① 0 点	ジ=④ 0 点	ス=①/④ 0 %
ステップ 2	ク=② 0 点	サ=⑤ 0 点	セ=②/⑤ 0 %
ステップ 3	ケ=③ 0 点	シ=⑥ 0 点	ソ=③/⑥ 0 %
鮮魚部門計	d=①+②+③ 0 点	e=④+⑤+⑥ 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。

チェック項目	評価基準点数			評価区分	評価点数			省令管理運営基準・施設基準 内容
	2点	1点	0点		S-1	S-2	S-3	
手洗い								
①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。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されていない	①				別表第十七 三 設備等の衛生管理 チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
②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。	<input type="checkbox"/> 備えている(補充している)	<input type="checkbox"/> 一部不足している	<input type="checkbox"/> 備えていない	①				
③手洗い設備は適切な大きさを有していますか。	<input type="checkbox"/> 十分な大きさである		<input type="checkbox"/> 十分な大きさではない	2				
④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	①				別表第十九 三 施設の構造及び設備 ハ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合には、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合には、食品衛生上支障のない構造であること。
⑤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"/> 全て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"/> いずれの方式でもない	③				※ チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
機械器具類								
①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。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されていない	①				別表第十七 三 リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。
②流し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				別表第十九 三 ハ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合には、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合には、食品衛生上支障のない構造であること。
③作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①				別表第十七 三 ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
④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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	②				
⑤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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①				
⑥まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	1				
⑦布巾は、汚れた都度交換又は洗浄・消毒していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	②				※ ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
⑧ブラシ、スポンジ等は衛生的に管理されていますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	1				
⑨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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①				※ ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
⑩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。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない	1				
⑪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。	<input type="checkbox"/> されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> されていない	1				
⑫冷蔵庫及び冷凍庫内の温度を毎日、定期的を確認し記録していますか。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない	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			省令管理運営基準・施設基準 内容
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	
⑬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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	③					三 二 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び減圧、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
⑭バクスター、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない	1					
⑮スライサーは毎日清掃され清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない	2					
⑯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)	<input type="checkbox"/> 使用していない	<input type="checkbox"/> 殺菌して使用している	<input type="checkbox"/> 使用している	2					
作業場									
①作業場は整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	1					
②作業場は毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	①					二 イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。
③床、壁、天井に破損はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある	①					二 ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。
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。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある	1					
⑤結露はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある	1					
⑥作業場内は、適切な温度湿度ですか。	<input type="checkbox"/> 適切である		<input type="checkbox"/> 適切でない	1					
⑦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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	2					
⑧床は水切りがしっかりされていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	2					
⑨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。	<input type="checkbox"/> 設置している		<input type="checkbox"/> 設置していない	2					
⑩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。	<input type="checkbox"/> 設置している	<input type="checkbox"/> 一部設置している	<input type="checkbox"/> 設置していない	③					一 ハ 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
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。	<input type="checkbox"/> 設置している		<input type="checkbox"/> 設置していない	3					
⑫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。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	2					
原材料及び食品等の取扱い									
①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。〔①賞味期限、②鮮度の状態、③包装〕	<input type="checkbox"/> 点検を行っている	<input type="checkbox"/> 一部については点検を行っている	<input type="checkbox"/> 点検を行っていない	1					
②原材料・半製品の受入時点検の記録を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 記録している	<input type="checkbox"/> 一部記録している	<input type="checkbox"/> 記録していない	2					
③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。	<input type="checkbox"/> 放置していない		<input type="checkbox"/> 放置することがある	1					
④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					
⑤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。	<input type="checkbox"/> 撤去している		<input type="checkbox"/> 放置することがある	3					
⑥下処理作業は決められた場所で行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている		<input type="checkbox"/> 行っていない	1					

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			省令管理運営基準・施設基準 内容
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	
⑦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。	<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っている		<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っていない	1					
⑧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。	<input type="checkbox"/> 置いていない		<input type="checkbox"/> 置いている	1					
⑨パック時に表示の適正を確認していますか。	<input type="checkbox"/> 確認している		<input type="checkbox"/> 確認していない	1					
⑩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。	<input type="checkbox"/> 常時使用している	<input type="checkbox"/> 常時は使用していない	<input type="checkbox"/> 使用していない	1					
⑪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。	<input type="checkbox"/> 常時着用している	<input type="checkbox"/> 常時は着用していない	<input type="checkbox"/> 着用していない	3					
⑫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。	<input type="checkbox"/> 測定している	<input type="checkbox"/> 一部の製品を測定している	<input type="checkbox"/> 測定していない	2					
⑬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。	<input type="checkbox"/> 記録している	<input type="checkbox"/> 一部の製品を記録している	<input type="checkbox"/> 記録していない	3					
⑭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)	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない	2					
⑮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。	<input type="checkbox"/> 定期的に校正している		<input type="checkbox"/> 確認をしていない	③					三二 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
排水及び廃棄物									
①排水設備を毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 毎日清掃していない	①					二八 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。
②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)	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	①					六 廃棄物及び排水の取扱い ○ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。
清掃用具									
①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"/> 衛生的に保管している		<input type="checkbox"/> 衛生的な保管でない	①					三三 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
②清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	<input type="checkbox"/> 作業室以外に保管	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 作業室に保管	2					
合 計						①	②	③	
評 価 基 準 合 計						④	⑤	⑥	
						0	0	0	
						0	0	0	

	合計点	評価基準合計点	達成率
ステップ 1	カ=① 0点	ケ=④ 0点	ニ=①/④ 0%
ステップ 2	チ=② 0点	ト=⑤ 0点	ハ=②/⑤ 0%
ステップ 3	ツ=③ 0点	ナ=⑥ 0点	ネ=③/⑥ 0%
精肉部門計	g=①+②+③ 0点	h=④+⑤+⑥ 0点	i=g/h 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			省令管理運営基準・施設基準 内容
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	
手洗い									
①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。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されてない	①					別表第十七 三 設備等の衛生管理 手洗い設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
②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。	<input type="checkbox"/> 備えている(補充している)	<input type="checkbox"/> 一部不足している	<input type="checkbox"/> 備えていない	①					
③手洗い設備は適切な大きさを有していますか。	<input type="checkbox"/> 十分な大きさである		<input type="checkbox"/> 十分な大きさである	2					
④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					
⑤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"/> 全て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"/> いずれの方式でもない	③					三 “ア” 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
機械器具類									
①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。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されてない	①					別表第十七 三 “リ” 洗浄設備は、清潔に保つこと。
②流し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					
③作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①					別表第十七 三 “ホ” 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
④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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	②					
⑤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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①					三 “ホ” 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
⑥まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	1					
⑦布巾は、汚れた都度交換又は洗浄・消毒していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	②					三 “ホ” 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
⑧ブラシ、スポンジ等は衛生的に管理されていますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	1					
⑨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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①					三 “ホ” 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
⑩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。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない	1					
⑪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。	<input type="checkbox"/> されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> されていない	1					
⑫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。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない	3					
⑬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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	③					三 “二” 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び漏洩、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数			省令管理運営基準・施設基準 内容
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	
⑭パッカー、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない	1					
⑮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)	<input type="checkbox"/> 使用していない	<input type="checkbox"/> 殺菌して使用している	<input type="checkbox"/> 使用している	2					
作業場									
①作業場は整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	1					
②作業場は毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	①					二 イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。
③床、壁、天井に破損はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある	①					二 ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。
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。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある	1					
⑤結露はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある	1					
⑥作業場内は、適切な温度湿度ですか。	<input type="checkbox"/> 適切である		<input type="checkbox"/> 適切でない	①					二 ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
⑦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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	2					
⑧床は水切りがしっかりされていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	2					
⑨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。	<input type="checkbox"/> 設置している		<input type="checkbox"/> 設置していない	2					
⑩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。	<input type="checkbox"/> 設置している	<input type="checkbox"/> 一部設置している	<input type="checkbox"/> 設置していない	3					
⑪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。	<input type="checkbox"/> 設置している		<input type="checkbox"/> 設置していない	3					
⑫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。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	2					
原材料及び食品等の取扱い									
①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。〔①賞味期限、②鮮度の状態、③包装〕	<input type="checkbox"/> 点検を行っている	<input type="checkbox"/> 一部については点検を行っている	<input type="checkbox"/> 点検を行っていない	1					
②原材料・半製品の受入時点検の記録を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 記録している	<input type="checkbox"/> 一部記録している	<input type="checkbox"/> 記録していない	2					
③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。	<input type="checkbox"/> 放置していない		<input type="checkbox"/> 放置することがある	1					
④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					
⑤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。	<input type="checkbox"/> 撤去している		<input type="checkbox"/> 放置することがある	3					
⑥下処理作業は決められた場所で行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている		<input type="checkbox"/> 行っていない	1					
⑦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。	<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っている		<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っていない	1					
⑧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。	<input type="checkbox"/> 置いていない		<input type="checkbox"/> 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			省令管理運営基準・施設基準
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	内容
⑨バック時に表示の適正を確認していますか。	<input type="checkbox"/> 確認している		<input type="checkbox"/> 確認していない	1					
⑩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。	<input type="checkbox"/> 常時使用している	<input type="checkbox"/> 常時は使用していない	<input type="checkbox"/> 使用していない	1					
⑪生寿司等の作業時には、常時マスクを着用していますか。	<input type="checkbox"/> 常時着用している	<input type="checkbox"/> 常時は着用していない	<input type="checkbox"/> 着用していない	3					
⑫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。	<input type="checkbox"/> 測定している	<input type="checkbox"/> 一部の製品を測定している	<input type="checkbox"/> 測定していない	2					
⑬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。	<input type="checkbox"/> 記録している	<input type="checkbox"/> 一部の製品を記録している	<input type="checkbox"/> 記録していない	3					
⑭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)	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない	2					
⑮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。	<input type="checkbox"/> 定期的に校正している		<input type="checkbox"/> 確認をしていない	③					三 二 “温度計”、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
排水及び廃棄物									
①排水設備を毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 毎日清掃していない	①					三 八 “排水溝は、宙形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。
②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)	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	①					六 廃棄物及び排水の取扱い □ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。
清掃用具									
①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"/> 衛生的に保管している		<input type="checkbox"/> 衛生的な保管でない	①					三 十 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
②清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	<input type="checkbox"/> 作業室以外に保管	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 作業室に保管	2					
合 計						①	②	③	
評 価 基 準 合 計						④	⑤	⑥	
						0	0	0	
						0	0	0	

	合計点	評価基準合計点	達成率
ステップ 1	$j=①$ 0 点	$7=④$ 0 点	$\bar{r}=①/④$ 0 %
ステップ 2	$h=②$ 0 点	$a=⑤$ 0 点	$\bar{m}=②/⑤$ 0 %
ステップ 3	$t=③$ 0 点	$n=⑥$ 0 点	$\bar{h}=③/⑥$ 0 %
そうざい部門計	$j=①+②+③$ 0 点	$k=④+⑤+⑥$ 0 点	$l=j/k$ 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			省令管理運営基準・施設基準 内容
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	
手洗い									
①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。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されてない	①					別表第十七 三 設備等の衛生管理 手洗い設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
②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。	<input type="checkbox"/> 備えている（補充している）	<input type="checkbox"/> 一部不足している	<input type="checkbox"/> 備えていない	①					
③手洗い設備は適切な大きさを有していますか。	<input type="checkbox"/> 充分な大きさである		<input type="checkbox"/> 充分な大きさでない	2					
④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					
⑤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"/> 全て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"/> いずれの方式でもない	③					
機械器具類									
①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。	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃、整頓されてない	①					別表第十七 三 リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。
②流し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					
③作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①					別表第十七 三 ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
④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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	②					
⑤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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①					
⑥まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	1					三 ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
⑦布巾は、汚れた都度交換又は洗浄・消毒していますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	②					
⑧ブラシ、スポンジ等は衛生的に管理されていますか。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	1					三 ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
⑨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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	①					
⑩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。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない	1					
⑪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。	<input type="checkbox"/> されている	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> されていない	1					
⑫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。	<input type="checkbox"/> いる		<input type="checkbox"/> いない	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			省令管理運営基準・施設基準 内容
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	
⑬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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	③					三 二 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び減菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
⑭バッカー、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	<input type="checkbox"/> 清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない	1					
⑮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)	<input type="checkbox"/> 使用していない	<input type="checkbox"/> 殺菌して使用している	<input type="checkbox"/> 使用している	2					
作業場									
①作業場は整理整頓されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	1					
②作業場は毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	①					二 イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。
③床、壁、天井に破損はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある	①					二 八 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。
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。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある	1					
⑤結露はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 多数ある	1					
⑥作業場内は、適切な温度湿度ですか。	<input type="checkbox"/> 適切である		<input type="checkbox"/> 適切でない	①					二 二 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
⑦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。	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	2					
⑧床は水切りがしっかりされていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	2					
⑨カットフルー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。	<input type="checkbox"/> 設置している		<input type="checkbox"/> 設置していない	2					
⑩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。	<input type="checkbox"/> 設置している	<input type="checkbox"/> 一部設置している	<input type="checkbox"/> 設置していない	3					
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。	<input type="checkbox"/> 設置している		<input type="checkbox"/> 設置していない	3					
⑫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。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	2					
原材料及び食品等の取扱い									
①原材料の受入時及び使用時に点検を行っていますか。〔①賞味期限、②鮮度の状態、③包装〕	<input type="checkbox"/> 点検を行っている	<input type="checkbox"/> 一部については点検を行っている	<input type="checkbox"/> 点検を行っていない	1					
②原材料の受入時点検の記録を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 記録している	<input type="checkbox"/> 一部記録している	<input type="checkbox"/> 記録していない	2					
③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					
④原材料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。	<input type="checkbox"/> 撤去している		<input type="checkbox"/> 放置することがある	3					
⑤下処理作業は決められた場所で行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている		<input type="checkbox"/> 行っていない	1					
⑥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。	<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っている		<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っていない	1					
⑦バック時に表示の適正を確認していますか。	<input type="checkbox"/> 確認している		<input type="checkbox"/> 確認していない	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			省令管理運営基準・施設基準 内容
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3	
⑧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。	<input type="checkbox"/> 常時使用している	<input type="checkbox"/> 常時は使用していない	<input type="checkbox"/> 使用していない	1					
⑨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。	<input type="checkbox"/> 常時着用している	<input type="checkbox"/> 常時は着用していない	<input type="checkbox"/> 着用していない	3					
排水及び廃棄物									
①排水設備を毎日適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 毎日清掃している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 毎日清掃していない	①					二八 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。
②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）	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> いない	①					六 廃棄物及び排水の取扱い <input type="checkbox"/> 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。
清掃用具									
①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"/> 衛生的に保管している		<input type="checkbox"/> 衛生的な保管でない	①					三ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
②清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	<input type="checkbox"/> 作業室以外に保管	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 作業室に保管	2					
合 計						①	②	③	
						0	0	0	
評 価 基 準 合 計						④	⑤	⑥	
						0	0	0	

	合計点	評価基準合計点	達成率
ステップ 1	$x=①$ 0点	$1=④$ 0点	$\bar{r}=①/④$ 0%
ステップ 2	$t=②$ 0点	$3=⑤$ 0点	$\bar{r}=②/⑤$ 0%
ステップ 3	$y=③$ 0点	$7=⑥$ 0点	$\bar{r}=③/⑥$ 0%
青果部門計	$m=①+②+③$ 0点	$n=④+⑤+⑥$ 0点	$o=m/n$ 0%

※1 ステップ1の達成率(㉞)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。

Ⅲ 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。

チェック項目	評価基準点数			自己評価	評価点数
	2点	1点	0点		
①HACCP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		
②HACCP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		
③HACCP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		
④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		
⑤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		
⑥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		
⑦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		
⑧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		
⑨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		
⑩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		
⑪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		
⑫危害分析の結果を反映させた形で、重要管理点以外の標準作業手順書、施設の図面及び作業動線図等を整理していますか。	<input type="checkbox"/> 整理している	<input type="checkbox"/> 反映させていないものもある	<input type="checkbox"/> 全く反映させていない		
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		
⑭記録は、適切な保存期間を定め、保存していますか。	<input type="checkbox"/> 保存している	<input type="checkbox"/> 保存しているが不十分	<input type="checkbox"/> 保存していない		
⑮HACCP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	p		0

	合計点	評価基準合計点	達成率
HACCPの取り組み	p 0点	30点	q = p/30 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
一般食品売の場 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	c	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	f	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	i	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	ī	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	o	0	
合計 (各部門の集計)	ステップ1		0	(キ+ク+ケ+マ+ミ+ム) / 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	(c+f+i+ī+o) / 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		

HACCP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	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 】

I 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ー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。

II 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。

III 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
ステップ3	バックヤード自主衛生管理（高度）	
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。

2段階以下
総合判定へ

3段階以上

6段階以下
総合判定へ

7段階以上

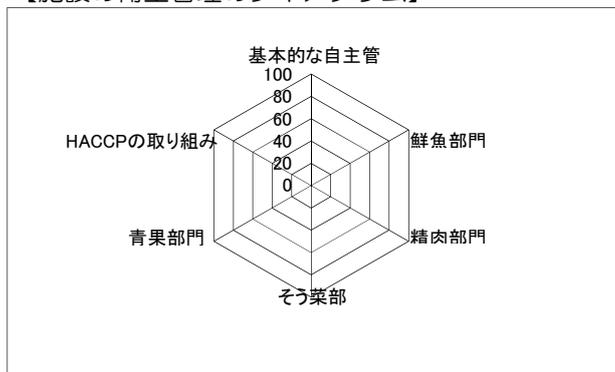
7段階
8段階

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 : ☆	自主管理ができており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 (1)	0 %
※5 青果部門 (o)	0 %
※6 HACCPに関する取り組み (a)	0 %

【評価実施者】	所属	氏名
	所属	氏名

【評価員のコメント】