

衛生管理できていますか？

衛生検査のご案内

毎日、安心・安全な食事を提供するために
不安やお悩みはありませんか？



食品衛生の専門家による衛生チェックや拭き取り検査で
現状を把握して改善に取り組みましょう！



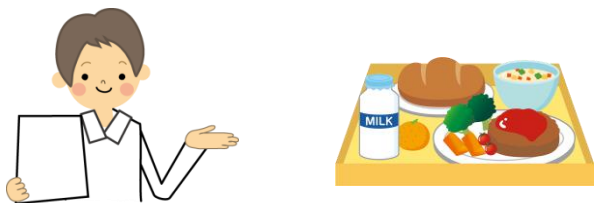
Point

『大量調理衛生管理マニュアル』による衛生管理が求められています。

『大量調理衛生管理マニュアル』に基づいた衛生管理が実施されているかを確認するためにはどうしたら良いのでしょうか？ 職員同士でチェックをすることもできるでしょう。それはリスク管理上有効に働いているのでしょうか？またお客様の衛生管理に対する安心・安全に応えるには十分でしょうか？

専門的な知識、経験を持った第三者による『衛生検査』の実施により、作業工程や施設設備の客観的な評価、改善点の抽出をおこないます。安心・安全な食事の提供、従業員の衛生教育へ繋がり、リスク管理の向上を図ることができます。

安心・安全な食の提供ができるよう、専門家による『衛生検査』の実施をおすすめいたします。



問い合わせ先
 ○一般財団法人沖縄県環境科学センター
 微生物課 徳松
 TEL 098-875-1941

衛生管理状況報告書 (例)

衛生管理状況報告書					
施設名: _____		立会者: 氏 _____			
調査日: _____		調査員: _____			
チェック項目	検査指図書項目			得点	
A	手洗い設備	<input type="checkbox"/> 設備に壊れ、使える状態	<input type="checkbox"/> 適切な場所・数	<input type="checkbox"/> 備品(ハンドソープ・ペーパータオル・乾燥機)	16
施設設備環境の管理	天井・壁・窓・ダクト・フード等	<input type="checkbox"/> 汚れ	<input type="checkbox"/> ホコリ	<input type="checkbox"/> 破損	
	床	<input type="checkbox"/> 汚れ	<input type="checkbox"/> 破損	<input type="checkbox"/> 食品残渣 <input type="checkbox"/> ウォレット状態	
衛生管理	整理整頓	<input type="checkbox"/> 調理室 <input type="checkbox"/> 食品庫・倉庫	<input type="checkbox"/> 不必要な物品	<input type="checkbox"/> 衛生害虫 <input type="checkbox"/> 殺菌剤の使用	26
	B 冷蔵室	<input type="checkbox"/> 汚れ・結露・腐敗 <input type="checkbox"/> 破損・穴傷	<input type="checkbox"/> 食材区分 <input type="checkbox"/> 食材保管方法	<input type="checkbox"/> 殺菌剤の使用	
機器的衛生	冷蔵室	<input type="checkbox"/> 汚れ・結露・腐敗 <input type="checkbox"/> 破損・穴傷	<input type="checkbox"/> 食材区分 <input type="checkbox"/> 食材保管方法	<input type="checkbox"/> 殺菌剤の使用 <input type="checkbox"/> 殺菌剤の持ち込み	26
	機能器具(シンク・調理台・モーター(食洗機))	<input type="checkbox"/> 汚れ	<input type="checkbox"/> 破損・結露	<input type="checkbox"/> 食品残渣 <input type="checkbox"/> 保管状態 <input type="checkbox"/> ウォレット状態	
検収	冷蔵室	<input type="checkbox"/> 汚れ	<input type="checkbox"/> 破損・穴傷	<input type="checkbox"/> 食品残渣 <input type="checkbox"/> 保管状態 <input type="checkbox"/> 殺菌剤の使用	14
	食品衛生	<input type="checkbox"/> 追加 <input type="checkbox"/> 冷却	<input type="checkbox"/> 中心温度測定 <input type="checkbox"/> 中心温度記録	<input type="checkbox"/> 追加品上未加納品の交差 <input type="checkbox"/> 食材・仕製品の管理	
D	手洗い	<input type="checkbox"/> 正しい手洗い <input type="checkbox"/> 作業間の手洗い	<input type="checkbox"/> 立ち寄り	<input type="checkbox"/> 高濃度洗剤	12
個人衛生	手の状態	<input type="checkbox"/> ネズメ・爪・手足荒れの程度	<input type="checkbox"/> 指輪・腕時計	<input type="checkbox"/> 爪(長いマニキュア)	
	服装等	<input type="checkbox"/> 作業衣(ユニフォーム) <input type="checkbox"/> 靴	<input type="checkbox"/> 帽子	<input type="checkbox"/> 食品接触用衣類(作業用)	
E	水質チェック	<input type="checkbox"/> 浄水器設置状況(毎日)	<input type="checkbox"/> 検針検査履歴(0.1mg/l以上)	<input type="checkbox"/> 記録	12
管理	食料・仕立品	<input type="checkbox"/> 保存方法(冷蔵以上)	<input type="checkbox"/> 保存温度(0℃-5℃)	<input type="checkbox"/> 検査 <input type="checkbox"/> 検査記録	
F	洗浄用具	<input type="checkbox"/> 保管方法(トップアップの洗浄機)	<input type="checkbox"/> 洗剤・殺菌剤の濃度(検定値)	<input type="checkbox"/> 検定 <input type="checkbox"/> 検定記録	20
衛生施設	洗剤・殺菌剤	<input type="checkbox"/> 保管方法(トップアップの洗浄機)	<input type="checkbox"/> 洗剤・殺菌剤の濃度(検定値)	<input type="checkbox"/> 検定 <input type="checkbox"/> 検定記録	
	洗剤・殺菌剤	<input type="checkbox"/> 検定 <input type="checkbox"/> 検定記録	<input type="checkbox"/> 検定 <input type="checkbox"/> 検定記録	<input type="checkbox"/> 検定 <input type="checkbox"/> 検定記録	
その他	衛生	<input type="checkbox"/> 衛生管理 <input type="checkbox"/> 手洗場の管理	<input type="checkbox"/> 手洗場の管理	<input type="checkbox"/> 洗剤・殺菌剤の管理・記録(検定値)	100
管理	その他	<input type="checkbox"/> 検定用具の取り下げ保管			

得点:各項目内 ○:11点 ×:10点 -:判定せず

得点 (総点率) **100** / 100