

食品衛生自主管理記録表 [弁当引換所]

□大会期間中は毎日点検しましょう。

定時的に○、△、×のチェックを行い、△、×の項目はすぐに改善しましょう。(○良好、△不十分、×不良)

点検項目		点検月日							メモ
施設の管理	1	施設やその周辺はよく清掃されているか。							
	2	日光は直接、食品にあたらないか。							
	3	弁当を保管するための保冷库等や冷房設備等はあるか。							
	4	弁当保管場所に温度計はあるか。また、正常に機能しているか。							
	5	消毒液を有する流水式の手洗い設備が、施設内又は隣接した場所にあるか。							
	6	消毒用アルコールスプレーを備え、活用しているか。							
食品の取り扱い	7	仕入れ伝票等の保管を行っているか。							
	8	弁当類等は保冷库等や冷房設備のある部屋等で保管しているか。							
	9	保冷库や冷房設備は正常に機能しているか。							
	10	弁当の引換時間は守られているか。							
早期喫食対策	11	早期喫食を呼びかける看板等を設置しているか。							
	12	早期喫食を呼びかけるチラシ等を弁当に添付しているか。							
	13	弁当引換業務についての記録をとっているか。							
汚物処理	14	廃棄物容器は、蓋があり、清掃されているか。							
	15	廃棄物容器及びその周辺は清潔か。							
従事者の衛生管理	16	爪を短く切り、作業前、用便後等に手の洗浄消毒を行っているか。							
	17	下痢又は手指に化膿創をもつ者が、直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	18	家族に下痢・嘔吐の症状がある者はいないか。							
現地責任者の印									