

経営指導のための食品販売業自主点検記録確認

業種 食肉販売業 食鳥肉販売業 氷雪販売業

施設名

施設所在地

機器の名称	設置年月	機器の名称	設置年月
冷凍冷蔵庫 製氷機 冷蔵庫 冷凍ストッカー、 冷蔵ショーケース シンク		容器洗浄機、 その他 空気調和設備全般	
聴 取 項 目			判 定
1	従事者に下痢や腹痛のある方はいませんか		
2	従事者に手荒れ、傷、化膿巣はありませんか		
3	清潔な作業衣、履物を着用していますか		
4	作業場の掃除をしましたか		
5	作業場に不要な物品が置かれていませんか		
6	手洗い設備は使用できる状態ですか		
7	作業前、用便後の手洗いの励行をしていますか		
8	原材料の受入時に鮮度、表示を確認しましたか		
9	冷蔵庫の収納量は容量の7割程度になっていますか		
10	食肉、卵、魚介類は10℃以下で保存していますか		
11	食肉や魚介類がむき出しのまま保存されていませんか		
12	器具・容器の洗浄・消毒を行いましたか		
13	作業用の器具は作業終了後、分解してから洗浄・消毒しましたか		
14	生ゴミは蓋のある専用容器に入れ、作業後速やかに調理場から搬出しましたか		

(記入方法 ○良好 ×不良)

検査等の記録	ねずみ、昆虫の駆除実施日 () 水質検査実施日 一般・全項目 () 主製品の検査日 () 従事者の健康診断、検便実施日 ()	特記事項 備 考	
--------	---	-------------	--

(財) 大阪府生活衛生営業指導センター