



# 食品衛生管理ファイル

営業者

施設名

項目	いつ 実施するか	実施方法	問題発生時の対応
① 商品の 納品	<input type="checkbox"/> 納品時 <input type="checkbox"/> その他 ( )  <input type="checkbox"/> [非該当]	<input type="checkbox"/> 外箱、包装に異常がないこと (破損、液漏れ、汚れなど) <input type="checkbox"/> 鮮度・においに問題がないこと <input type="checkbox"/> 表示(期限、保存方法、アレルギー物質など)が 適切であること <input type="checkbox"/> 適切な品温であること <input type="checkbox"/> 品物名や数量等、注文通りに納品されていること <input type="checkbox"/> 農産物・水産物の産地・品種/魚種 <input type="checkbox"/> その他、不衛生な状態でないこと <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 交換する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ( )
(② 冷蔵庫・ 冷凍庫 の温度 管理)	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 業務中 <input type="checkbox"/> 業務終了時 <input type="checkbox"/> その他 ( )  <input type="checkbox"/> [非該当]	<input type="checkbox"/> 温度計を確認し、冷蔵庫は _____℃以下、 冷凍庫は _____℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> 商品の保存温度に従った保管ができていることを 確認する <input type="checkbox"/> ロードラインを超えていないことを確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 温度の設定を調整する <input type="checkbox"/> 故障の場合には業者に連絡し、 修理を依頼する <input type="checkbox"/> 異常がある商品(品温、腐敗、 変敗など)は廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ( )
③ 施設の 清掃・ 消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 業務中 <input type="checkbox"/> 業務終了時 <input type="checkbox"/> その他 ( )  <input type="checkbox"/> [非該当]	<b>【毎日の清掃】</b> <input type="checkbox"/> トイレ <input type="checkbox"/> ショーケース <input type="checkbox"/> 陳列棚 <input type="checkbox"/> その他 ( )  <b>【月      回の清掃】(      実施)</b> <input type="checkbox"/> エアコン <input type="checkbox"/> ショーケース <input type="checkbox"/> 陳列棚 <input type="checkbox"/> その他 ( )  <b>【年      回の清掃】(      月、      月実施)</b> <input type="checkbox"/> エアコン <input type="checkbox"/> 施設の天井 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 実施しなかった場合は、速やか に清掃する <input type="checkbox"/> 酷い汚れなどを見つけた場合 は、責任者に報告し、清掃する <input type="checkbox"/> その他 ( )
④ 従業員の 衛生管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 業務中 <input type="checkbox"/> 業務終了時 <input type="checkbox"/> その他 ( )  <input type="checkbox"/> [非該当]	<input type="checkbox"/> 従業員等の健康状態を確認する。 <input type="checkbox"/> 発熱がないこと <input type="checkbox"/> 下痢、腹痛、嘔吐など体調不良はないこと <input type="checkbox"/> 手指、顔に傷、化膿箇所などがないこと <input type="checkbox"/> その他 ( ) <input type="checkbox"/> 衛生的な作業着を着用する。 <input type="checkbox"/> 帽子 <input type="checkbox"/> マスク <input type="checkbox"/> エプロン <input type="checkbox"/> 作業着 <input type="checkbox"/> その他 ( ) <input type="checkbox"/> 身だしなみはマニュアル(写真等)を参照して 従業員同士で確認する。 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> _____℃以上の発熱がある場 合は、出勤させない。 <input type="checkbox"/> 症状を確認し、医療機関に受診 を促す。 <input type="checkbox"/> 手指に傷がある場合は、手袋を 着用させる。 <input type="checkbox"/> 汚れやほつれのある作業着は交 換する。 <input type="checkbox"/> 不適切な身だしなみがあった場 合は、直ちに改善させる。 <input type="checkbox"/> その他 ( )

項目	いつ 実施するか	実施方法	問題発生時の対応
⑤ 害虫・ ねずみ 対策	<input type="checkbox"/> 始業時 <input type="checkbox"/> 業務中 <input type="checkbox"/> 業務終了時 <input type="checkbox"/> その他 ( )  <input type="checkbox"/> 非該当	<b>【毎日の対策】</b> <input type="checkbox"/> ねずみ、昆虫等の生息を確認した場合は、速やかに駆除する。 <input type="checkbox"/> 施設を清掃し、食品残渣は適切に廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他 ( )  <b>【月 回対策】</b> ( 月 実施) <input type="checkbox"/> 粘着トラップを設置または交換する。 <input type="checkbox"/> 駆除調査を業者に依頼する。 <input type="checkbox"/> その他 ( )  <b>【年 回対策】</b> ( 月、 月実施) <input type="checkbox"/> 粘着トラップを設置または交換する。 <input type="checkbox"/> 業者による駆除調査を定期的実施する。 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> ねずみ、昆虫等が頻繁に目撃される場合には、原因（発生箇所、侵入経路等）を追究する。 <input type="checkbox"/> 発生原因が判明した場合は、市販の駆除剤で速やかに対処する。 <input type="checkbox"/> 必要に応じて業者に駆除を依頼する。 <input type="checkbox"/> その他 ( )
⑥ 手洗いの 実施	<input type="checkbox"/> 始業時 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )  <input type="checkbox"/> 非該当	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗い（マニュアル）を行う。 <input type="checkbox"/> 手洗いを実施するタイミングは以下のとおり <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 手が汚れたとき <input type="checkbox"/> 食品に直接触れる作業の前 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> その他 ( ) <input type="checkbox"/> 手袋を着用する場合にあっても、手洗い及び手袋の交換を実施する。 <input type="checkbox"/> 手洗い設備には、ハンドソープ、ペーパータオル、アルコール、その他 ( ) を設置する。 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 適切な手洗いを実施できていない従業員が発覚した場合、直ちに手洗いを実施するよう指摘する。 <input type="checkbox"/> その他 ( )
⑦ 情報の 提供	<input type="checkbox"/> 販売時 <input type="checkbox"/> 問題発生時 <input type="checkbox"/> その他 ( )  <input type="checkbox"/> 非該当	<input type="checkbox"/> 仕入伝票、販売伝票の保管 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 直ちに責任者に報告する。 <input type="checkbox"/> 該当製品の回収を行い、販売数量・回収数量等を保管する。 <input type="checkbox"/> 販売履歴等から販売先を特定し、直ちに連絡する。 <input type="checkbox"/> ホームページや店頭等に注意喚起の掲示を行う。 <input type="checkbox"/> 自主回収を行った場合、国システムによる届出を行う。 <input type="checkbox"/> その他 ( )
⑧	<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>
作成日	年 月 日		

