**食品衛生自主点検表　（令和６年度）**

**１　給食施設**

[1]　給食施設の概要　 （自主点検を行った日　；　　　令和　　　年　　　月　　　日）

|  |  |
| --- | --- |
| 施　設　名 |  |
| 所　在　地 |  |
| TEL／ＦＡＸ | ＴＥＬ　　　　　　　　　ＦＡＸ |
| eメールアドレス |  |
| 記入者（職／氏名） | 役職　　　　　　　　　　　氏名 |

[2]　給食施設の運営状況　　（該当する項目にチェック☑、または[　　]に記入してください。）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 運営形態 | □　直営　　□　委託　[会社名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　] | | | | | |
| 衛生管理責任者等  （施設側） | 責任者　[　　　　・　　　　 ]　　衛生管理者[　　　　　　　　・　　　　　　 ] | | | | | |
| 管理栄養士等 | 施設側 [　　　　　　・　　　　　　　　　]　委託先 [ 　　　　　　・ 　 　　　 ] | | | | | |
| 調理形態 | □　院内調理　　□　完全院外調理　　□　一部院外調理  □　院内クックチル・クックフリーズ　□　真空調理　　□　その他（　　　　　　　　　　） | | | | | |
| 総数　　　　食  （　　　月　　日調理分）  ※　標準的な食数を  調理する日を選定 | 患者　　　朝食　　　　，　昼食　　　　，　夕食　　　　　，　他　　　　　，　計  職員　　　朝食　　　　，　昼食　　　　，　夕食　　　　　，　他　　　　　，　計  その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　）  　　　　　　朝食　　　　，　昼食　　　　，　夕食　　　　　，　他　　　　　，　計 | | | | | |
| 調理関係者数（計　　名）  施設側　　　　　名  委託先　　　　　名 | ） |  | 管理栄養士 | 栄養士 | 調理師 | その他 |
| 施設側 | 名 | 名 | 名 | 名 |
| 委託先 | 名 | 名 | 名 | 名 |
| 作業時間 | 朝食　　： 　　　～　　： 　　　，昼食　　： 　　～　　： 　　，夕食　　： 　　～　　： | | | | | |

**２　食品衛生関係**　（設問に対して適・不適をチェック☑してください。）

※　調理従事者等には、食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含みます。

※　**「大量」とは、「大量調理施設衛生管理マニュアル」**（平成29年6月改正）を示しています。

　　なお、中小規模調理施設においては、大量調理施設衛生管理マニュアルを参考とし各施設の実態に応じ自ら衛生管理計画を作成し管理することも可能となりました。また、これまで大量調理施設衛生管理マニュアルを活用していない施設においては、業界団体が作成した手引書を参考にしてHACCPに沿った衛生管理を実施することも可能です。

※**自主点検結果については、必ず施設管理者、給食担当者等が情報を共有し、対応策を検討してください。**

[1]　調理場の衛生管理体制の確立

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ① | 衛生管理マニュアルや標準作業書（作業マニュアル）があり、調理従事者等に周知している。 →「大量」Ⅰ～Ⅲ参照 | □適 | □不適 |
| 使用又は参考にしているマニュアル・手引書等　　　□大量調理施設衛生管理マニュアル  □業界団体の手引書（　　　　　　　　　　　　）、　□その他（　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | |
| ② | 調理従事者等への衛生教育を定期的に実施（→「大量」Ⅲ1(6)）し、その記録を保管している。 | □適 | □不適 |
| ③ | 食中毒・感染症が発生した（疑いを含む）時の具体的なマニュアルがある。  ・管轄する保健所衛生監視事務所、区（保健センター）、区宿直（夜間休日等の  　時間外）への連絡先が明記されている。  ・当該患者が使用した食器の消毒方法及び給食施設への菌等の進入防止対策  ・管理・介護等と給食部門の連携内容など | □適 | □不適 |
| ④ | ・給食の委託業者は、医療関連サービスマーク認定事業者である。  医療サービスマーク[認定年月日；　　　年　　月　　日　認定番号 　 ] | □はい | □いいえ |
| ⑤ | 食中毒の発生時など、調理場が使用できなくなった時の代替給食の供給方法を定めている。[具体的に　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　] | □適 | □不適 |

[2]　調理従事者等の衛生管理

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ① | 調理従事者等が着用する帽子・作業服は、毎日、専用で清潔なものに交換するほか、  専用の履物を使用している。 　　→「大量」Ⅱ5(4)⑦ | □適 | □不適 |
| ② | 汚染作業区域から非汚染作業区域への移動の際には、外衣の交換及び履物の交換（靴裏の消毒含む）を行っている。 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ5(4)⑧  ※「汚染作業区域」→検収場・下処理場等　　　　「非汚染作業区域」→調理場・盛付場等 | □適 | □不適 |
| ③ | 便所を使用する際には、調理時に着用する外衣、帽子を脱ぎ、履き物を便所専用のものに履き替えている。 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ5(4)⑩ | □適 | □不適 |
| ④ | 調理従事者等は月１回以上の検便を受けている。 　　　　　　　→「大量」Ⅱ5(4)③  ①施設側  ・頻度；　　　月～　　　月は　　　　回／月、　　　　　月～　　　月は　　　　回／月  ・項目；□赤痢 □ｻﾙﾓﾈﾗ  □腸管出血性大腸菌（□全般、□項目限定血清（O　　　　　　　　　　　　　　　）  □その他食中毒菌（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  ②委託先  ・頻度；　　　月～　　　月は　　　　回／月、　　　　　月～　　　月は　　　　回／月  ・項目；□赤痢　□ｻﾙﾓﾈﾗ  □腸管出血性大腸菌（□全般、□項目限定血清（O　　　　　　　　　　　　　　　）  □その他食中毒菌（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | □適 | □不適 |
| 調理従事者等は１０～３月に必要に応じてノロウイルスの検便を受けている。  →「大量」Ⅱ5(4)③  ①施設側  　□　定期的に実施；10月～　3月、　1回／月、□　院内検査　□　外注  　□　症状があった場合等に実施  　　・実施方法（実施するケース（家族に症状があった場合も等）、実施方法、  調理従事者の作業自粛など具体的に）  　□　実施していない  ②委託先  　□　定期的に実施；　　月～　　月、　　　回／月、□　院内検査　□　外注  　□　症状があった場合等に実施  　　・実施方法（実施するケース（家族に症状があった場合も等）、実施方法、  調理従事者の作業自粛など具体的に）  　□　実施していない | □適 | □不適 |
| ⑤ | 調理従事者等の健康チェックを毎日行い、嘔吐・下痢・発熱・手指の化膿創があった時は調理作業に従事しない。 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ5(4)⑤ | □適 | □不適 |
| ⑥ | 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等は、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認している。その結果、ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合、検便検査（PCR法等）によりノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置を講じている。  →「大量」Ⅱ5(4)⑥  ①施設側  　上記処置を　　□　講じている　　□　講じていない  ②委託先  　上記処置を　　□　講じている　　□　講じていない | □適 | □不適 |
| ⑦ | 生肉や生カキ等のハイリスク食品を食べないように調理従事者等を指導している。  →「大量」Ⅱ5(4)①  ※調理従事者等は、十分に加熱した食品を食べること、手洗いを励行すること、体調に留意することなどで、自らが施設や食品の汚染源とならないよう努める必要があります。 | □適 | □不適 |

[3]材料の受入れ・下処理段階における管理

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ① | 原材料の納入時には調理従事者等が必ず立会い、品質・鮮度・品温・異物の混  入、期限表示等について点検・記録を行い、その結果、保存温度に適合しない原材料や消費期限を過ぎた原材料が納入された場合は  □　納入業者に対し、返品する、改善するよう指示するなど、適切に対応している。  　　改善等内容    □　特に対応せず、そのまま受け取っている。  → 「大量」Ⅱ1(4)、別添１保存温度の一覧 | □適 | □不適 |  |
| ② | 生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れている。→「大量」Ⅱ1(5) | □適 | □不適 |  |
| ③ | 生で提供する野菜・果物は流水で十分洗浄し、必要に応じて殺菌・洗浄をしている。（殺菌例：200mg/ℓ次亜塩素酸Na、5分間） →「大量」Ⅱ1(6) | □適 | □不適 |  |

[4]加熱調理食品の加熱温度管理

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ① | 加熱調理食品は、中心部まで十分（75℃　1分以上）加熱している。→「大量」Ⅱ2  **二枚貝等**ノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は、**85～90℃90**秒以上加熱している。　　※加熱方法は上記と同等以上まで加熱されている場合を含みます。 | □適 | □不適 |  |

[5]二次汚染の防止

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ① | 作業開始前、用便後、配膳前等の手洗いは、流水・石鹸・消毒用アルコールという洗浄・消毒の手順を2回実施している。　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ3(1) | □適 | □不適 |  |
| ② | 包丁・まな板などの器具・容器等は、用途別・食品別に区分け表示し、確実に使い分けしている。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ3(4) | □適 | □不適 |  |
| ③ | 原材料は区分された専用の保管場所に、食材の分類ごと（食肉・魚介・野菜等）に相互汚染が無いように保管している。　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ3(2) | □適 | □不適 |  |
| ④ | 調理器具・容器等は適切に流水、洗剤で洗浄後、下記のような方法で消毒し、衛生的に保管している。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ3(5)  ・機械、器具類　；　80℃で5分以上又はこれと同等の効果がある方法  ・調理台　；　70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果がある方法  ・ふきん類　；　100℃で5分間以上煮沸　[その他の方法；　　　　　　　　　　　　　　]  ※（洗浄・消毒法：「大量」別添2標準作業書参照） | □適  □適  □適 | □不適  □不適  □不適 |  |
| ⑤ | フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、1日1回以上分解して洗浄・消毒している。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ3(7) | □適 | □不適 |  |
| ⑥ | シンクは用途別に設置している。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ3(8) | □適 | □不適 |  |
| ⑦ | 食品・調理器具・容器等の取り扱いは、常に床面から60cm以上（汚染防止対策が取られている場合は30ｃｍ以上）の場所で行っている。　　　　→「大量」Ⅱ3(9) | □適 | □不適 |  |
| ⑧ | 使用水の色・濁り・におい・異物の検査を毎日実施している。　→「大量」Ⅱ3(12)  ・点検項目；色、濁り、におい、異物、残留塩素濃度、その他[　　　　　　　　　　　]  ・残留塩素濃度の測定頻度；作業開始前、作業終了時  **（貯水槽の設置、井戸水の場合）**  ･残留塩素濃度の測定値　；　[　　　　 ～　　　　　mg／ℓ]  ※　遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを確認してください。 | □適 | □不適 |  |

[6]食品の温度管理

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ① | 調理後、直ちに提供しない場合（30分を超える場合）、10℃以下又は65℃以上で管理している。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ4(3) | □適 | □不適 |  |
| ② | 調理終了後、2時間以内に喫食に供している。　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ4(4) | □適 | □不適 |  |
| ③ | 検食（保存食）は、原材料**(購入した状態)**・調理済食品**（配膳後の状態）**をそれぞれ50ｇ程度ずつ、-20℃以下で2週間以上、冷凍保存している。→「大量」Ⅱ5(3) | □適 | □不適 |  |

[7]施設・設備の構造

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ① | ねずみ・昆虫等の侵入を防止するため、扉・窓・換気扇・排水口等に対策を講じている。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ5(1)② | | □適 | □不適 |
| ② | ア | 【汚染作業区域と非汚染作業区域が区画されている施設】  各作業区域の入り口毎に手洗い設備を配備している。　　　　　→「大量」Ⅱ5(1)④ | □適 | □不適 |
| イ | 手洗設備は、コック、ハンドル等を直接手で操作しない感知式等の設備である。  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ5(1)④ | □適 | □不適 |
| ③ | シンク等の排水口は、排水が飛散しない構造になっている。  床面にひび割れや水溜りはない。　　　→「大量」Ⅱ5(1)⑦、別紙『調理施設の点検表』 | | □適 | □不適 |
| ④ | 調理従事者専用の便所を設けている。　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ5(1)⑨ | | □適 | □不適 |
| 便所には、専用の手洗い設備・消毒設備・履物を備えている。　　　→「大量」Ⅱ5(1)⑨ | | □適 | □不適 |
| ⑤ | 食器や調理器具等は、外部から汚染されない構造の保管設備に保管している。  →「大量」Ⅱ5(1)⑧ | | □適 | □不適 |

[8]施設設備の管理

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ① | 床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は1日1回以上、天井及び床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒している。  →「大量」Ⅱ5(2)① | □適 | □不適 |
| ② | ねずみ・こん虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、その駆除を半年に1回以上実施している。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ5(2)②  ・駆除委託先　；　[ ]  ・巡回点検頻度　； [ 　 　回／年 ]  ・駆除実施頻度 ； [　　　　 　回／年 ]  ･直近の実施日 ； [　 ]  ･生息状況 ； [ ] | □適 | □不適 |
| ③ | 手洗い設備には、石けん・爪ブラシ・ペーパータオル・殺菌液等が常に使用できる状態で備えつけている。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ5(2)⑥ | □適 | □不適 |
| ④ | 給食施設内には調理作業に不必要な備品・機材又は異物混入の原因となる物品等はない。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ5(2)③ | □適 | □不適 |
| ⑤ | 原材料を配送用包装（ダンボール箱等）のまま非汚染区域（調理場・盛付場等）に持ち込んでいない。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ5(2)④ | □適 | □不適 |
| ⑥ | 十分な換気を行い、高温・多湿を避けている。天井等に結露はない。  ※湿度80%以下、温度25℃以下が望ましいとされています。　　　　→「大量」Ⅱ5(2)⑤ | □適 | □不適 |
| ⑦ | 使用する便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後など、定期的に清掃・消毒を行って衛生的に保っている。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 →「大量」Ⅱ5(2)⑨ | □適 | □不適 |
| ⑧ | 客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設などで利用者等が嘔吐した場合に備え、嘔吐物の迅速・適切な処理に必要なマスク・ガウン・手袋、次亜塩素酸Na（1,000PPM）等を配備しており、職員にも周知している。　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ5(2)⑩ | □適 | □不適 |
| ⑨ | 調理施設内で生じた廃棄物については、廃棄物容器を衛生上支障のないよう保持している、適宜集積場に搬出している、廃棄物搬出後集積場を清掃しているなど、適切に管理している。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　→「大量」Ⅱ5(5)② | □適 | □不適 |

※　不適と判断した項目は、改善または対応策を検討し、衛生管理向上に努めてください。

⇒　５ページの「[１０]自主点検で「不適」と判断した点検項目への対応策」で整理

[9]記録の作成と保管

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ① | 調理従事者等の衛生管理点検記録〔体調・化膿創・服装・手洗い等〕 | □有 | □無 |
| ② | 調理施設の点検記録（毎日、１カ月、３カ月） | □有 | □無 |
| ③ | 原材料、調理済食品、器具の取り扱いの良否に関する点検記録   * 原材料の取扱い等の点検〔原材料の検収・仕入れ法・保管法〕 * 調理器具等の点検；〔器具の使い分け・洗浄消毒・保管〕 * 調理等における点検；〔加熱法、下処理・調理中・調理後の取扱い、廃棄物〕 * その他 | □有 | □無 |
| ④ | 原材料納入時の検収の記録  〔納入時刻・業者・品名・生産地・期限・数量・鮮度・包装・品温・異物等〕 | □有 | □無 |
| ⑤ | 加熱調理食品の加熱記録〔中心温度の確認等〕 | □有 | □無 |
| ⑥ | 温度管理の記録  〔室内温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫内の温度、配膳までの保存温度の適否等〕 | □有 | □無 |
| ⑦ | ねずみ・昆虫の駆除記録 | □有 | □無 |
| ⑧ | 使用水の点検記録〔色、濁り、臭い、異物、残留塩素〕 | □有 | □無 |

* 記録の作成・保管及びその点検は、自主管理の基本となります。上記の記録類のうち未だ取り組んでいないものがあれば、施設に合った方法で記録をされることを勧めます。「大量調理施設衛生管理マニュアル」には、点検表の様式例が提示されています。
* 記録は各年度（4～3月）終了後1年間保管してください。

[10]自主点検で「不適」と判断した点検項目への対応策　（別紙可）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項目番号 | 不適とした内容 | 対応策 |
|  |  |  |

[11]昨年度の立入検査で、指摘・指導又は口頭指導を受けた事項の改善状況　（別紙可）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ① | 昨年度の立入検査で指摘等を受けた事項について、全て改善等行いましたか。 | | □適 | □不適 |  |
| ② | （昨年の指摘等） | （改善等の状況） | | | |

[12]「営業届（集団給食）」届出事項の変更の有無

以下の事項に変更があれば、「変更届」を衛生監視事務所に提出ください。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ① | 届出者の住所 | 変更　□有 （ 届出　□済　　□未 ） | □無 |  |
| ② | 届出者（法人代表者の変更、法人成りを含む） | 変更　□有 （ 届出　□済　　□未 ） | □無 |  |
| ③ | 食品衛生責任者 | 変更　□有 （ 届出　□済　　□未 ） | □無 |  |
| **※委託先が営業許可を取得している場合は、届出等の手続きは不要です。** | | | | |