

食品営業施設衛生評価票( ISO22000PRP点検 )

年 月 日実施

営業者名 \_\_\_\_\_ 所在地 \_\_\_\_\_ 営業種類又は取扱食品 \_\_\_\_\_

評価項目 評価して( )内に適合:○、不適合:×、該当しない:ーの何れかを記入して下さい		評点①	評点②
A. 建物の構造(食品営業許可業種: _____ )		( )	( )
1	施設は、不潔な場所に位置してないか( )、取扱数量に応じた広さか( )、使用目的に応じた構造(区画等)か( )		
2	床、壁、天井は掃除しやすい構造、材質であるか( )、建物内の採光、照明は適切か( )、排気及び換気は十分か( )		
3	食品を取扱う場所の周囲は清掃しやすいか( )、耐水材で造り勾配は適切か( )、溜り水がなく排水できるか( )		
4	使用しやすい場所に従事者に応じた数の流水式手洗い設備があるか( )、手指等の消毒設備があるか( )、原材料及び器具を洗浄する流水式洗浄設備及び器具の消毒設備があるか( )		
B. 食品取扱設備、機械器具		( )	( )
5	食品及び添加物の取扱いに応じた設備( )、必要な大きさ( )及び数( )が備えてあるか		
6	移動しがたい設備、機械器具は食品の移動を最小限にする場所に配置し( )、清掃及び洗浄しやすい位置で( )異物や有害小動物の混入を防止するよう( )設置してあるか		
7	設備、機械器具類のうち食品に直接接触する部分は、洗浄しやすく( )殺菌が可能な構造で( )、表面は毒性がなく腐食にくい材質であるか( )		
8	食品及び添加物、器具類、容器包装を個別に( )又取扱量に応じて衛生的に( )保管する設備があるか( )		
9	機械器具は定期的に点検し( )、故障又は破損が発見された場合は速やかに修理又は補修を行い( )、常に適正に使用できるよう整備してあるか( )		
10	食品を加熱、冷却又は保管(冷蔵、冷凍、温蔵)するための設備には、見やすい位置に温度計又は圧力計を備え( )、調節設備があり( )かつ常に使用できるよう整備してあるか( )		
C. 給水および汚物処理		( )	( )
11	給水設備の位置や構造は法基準に合致しているか( )、飲用適の水の供給は十分か( )、貯水槽等設備の清掃及び検査は実施しているか( )、原料にする水や食品に接触する水は常に飲用適を確認しているか( )		
12	従事者の便所は衛生上支障のない位置か( )、そ族及び昆虫等の侵入を防止し衛生的な構造か( )、常に清潔で定期的に清掃及び消毒しているか( )、流水受槽式手洗設備と手指の消毒設備があるか( )、専用の履物を備えてあるか( )		
13	排水及び廃棄物の処理は十分か( )、食品や飲料水を汚染することはないか( )廃棄物の保管と廃棄方法は定めてあるか( )廃棄物容器は明確に区別しているか( )、廃棄物の保管場所は周辺に影響しないよう管理しているか( )		
D. 管理運営(第三者認証取得:ISO _____、その他 _____)		( )	( )
14	食品衛生管理者又は食品衛生責任者は任命してあるか( )、常に食品衛生に関する知見を高めているか( )、営業者の指示に従い衛生管理に当たっているか( )、食品衛生危害の防止に努めているか( )、品質管理の責任者は任命され、その力量があるか( )		
15	衛生管理の点検は計画的か( )、施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒の方法を定め( )、必要に応じて手順書を作成しているか( )、それは清潔で衛生的か( )、その効果を評価しているか( )		
16	施設及びその周囲はよく清掃し常に衛生的か( )、作業場は unnecessary な物品を置いてないか( )、作業場内の壁、天井、床は常に清潔か( )、作業場の通気と作業面の照度は適切か( )、必要な温度、湿度を管理しているか( )		
17	そ族及び昆虫の侵入防止及び繁殖場所を排除しているか( )、食品の保管はそ族昆虫による汚染を防止しているか( )、年2回以上必要な駆除をしているか( )その記録はあるか( )殺そ剤・殺虫剤による食品の汚染はないか( )		
18	食品は相互汚染が生じない方法で保存しているか( )、又使用期限切れ等は発生してないか( )、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存しているか( )、弁当屋、仕出し屋等にあつては検食を冷凍保存してあるか( )		
19	未加熱又は未加工の食品とそのまま摂取される食品を区別して取扱っているか( )、機械器具は必要な洗浄及び消毒を行って食品の相互汚染を防止しているか( )、食品取扱者を介して食品を汚染していないか( )		
20	製品ごとにその特性、製造又は加工の手順、原材料等を記載した仕様書を作成しているか( )、原材料、製品及び包材をロット管理し( )、その管理状況の記録を残しているか( )、製造又は調理、加工の温度及び基準は適切か( )		
21	施設及び食品の取扱等に関わる衛生上の管理運営について要領を作成しているか( )、従事者に周知徹底しているか( )、定期的な製品検査( )、拭き取り検査等( )を実施し衛生状態を検証して改善しているか( )		
E. 食品取扱者		( )	( )
22	検便の実施等食品衛生上必要な健康状態を把握しているか( )、健康上の異常が発生した場合従事者より報告させているか( )、下痢、腹痛及び傷害等の症状を呈している者は食品に直接接触する作業をさせてないか( )		
23	従事者は清潔な作業衣( )、頭の覆い( )、必要なマスク( )、専用の履物( )、必要な手袋( )を身に付けて食品を扱っているか		
24	従事者は食品を取扱う前( )、用便直後( )、汚染している原材料取扱い後( )、汚染している部位に接触後( )、手指の洗浄消毒をしているか、手や食品取扱器具で髪、鼻、口又は耳に触れる行為はしてないか( )		
評価点数の合計(100点満点)			
衛生評価	前提条件プログラム(PRP)所見 総括: A. B. C. D. E.	ISO22000の取組みアドバイス	

## 食品取扱い施設の衛生評価自己診断を実施してみませんか

該当施設の会社名を記入して下さい

該当施設の所在地を記入して下さい ○○都道府県○○区又は市

営業種類又は主な取扱食品は何ですか

食品営業許可業種は何ですか

第三者による認証取得を取得していますか：ISO、その他

評価項目 評価して( )内に適合：○、不適合：×、該当しない：－の何れかを記入して下さい

### A. 建物の構造

1	1-1	食品を取扱う施設は、衛生上問題となる場所に設置されてませんか(衛生上必要な処置が講じてあるものを除く)
	1-2	作業場は、取扱う食品の取扱う数に応じた広さ(食品衛生上問題がない)がありますか
	1-3	当該施設は、業種別専用に区画され、取扱う食品の使用目的に応じて間仕切り等で区域分けしてありますか
2	2-1	作業場の天井、壁及び床は掃除しやすい材質及び構造であり必要に応じて耐水性材料で造られていますか
	2-2	作業場は作業面において十分な照度を保つための照明設備がありますか
	2-3	ばい煙、蒸気、熱気、臭気等を速やかに屋外に排出することができる設備(必要に応じて強制換気設備)はありますか
3	3-1	食品を取扱う場所の周囲は不要物がなく清掃しやすいようになっていますか
	3-2	食品を取扱う場所の周囲は、耐水材料で造り適切な水勾配がありますか
	3-3	食品を取扱う場所の周囲は、排水溝が設けられ溜り水はありませんか
4	4-1	作業場の使用しやすい場所に従業員数に応じた数の従事者専用の流水式手洗い設備がありますか
	4-2	作業場の使用しやすい場所に、十分な数の手指等の消毒設備がありますか
	4-3	作業場には、原材料及び器具を洗浄するための流水式洗浄設備及び器具を適切な方法で殺菌及び消毒する設備がありますか

### B. 食品取扱設備、機械器具

5	5-1	作業場には、食品及び添加物の取扱いに応じた設備及び機械器具が備えてありますか
	5-2	作業場には、食品及び添加物の取扱いに応じて必要な大きさの設備及び機械器具が備えてありますか
	5-3	作業場には、食品及び添加物の取扱いに応じて必要な数の機械器具類が備えてありますか
6	6-1	移動しがたい設備、機械器具は食品の移動を最小限にする場所に配置してありますか
	6-2	移動しがたい設備、機械器具は清掃及び洗浄しやすい位置に設置してありますか
	6-3	移動しがたい設備、機械器具は異物や有害小動物の混入を防止するよう設計し設置してありますか
7	7-1	設備、機械器具類のうち食品に直接接触する部分は、洗浄しやすい構造になっていますか
	7-2	設備、機械器具類のうち食品に直接接触する部分は、殺菌が可能な構造になっていますか
	7-3	設備、機械器具類のうち食品に直接接触する表面は、毒性がなく腐食しにくい材質で造られていますか

8	8-1	食品及び添加物、器具類、容器包装を個別に保管できますか
	8-2	食品及び添加物、器具類、容器包装を衛生的に保管できますか
	8-3	食品及び添加物、器具類、容器包装を取扱数量に応じて保管する設備がありますか
9	9-1	機械器具類は定期的に点検していますか
	9-2	機械器具類は、故障又は破損が発見された場合は速やかに修理又は補修を行っていますか
	9-3	機械器具類は常に適正に使用できるよう整備してありますか
10	10-1	食品を加熱、冷却又は保管(冷蔵、冷凍、温蔵)するための設備には、見やすい位置に温度計又は圧力計を備えていますか
	10-2	食品を加熱、冷却又は保管(冷蔵、冷凍、温蔵)するための設備には、温度又は圧力の調節設備がありますか
	10-3	食品を加熱、冷却又は保管(冷蔵、冷凍、温蔵)するための設備は、常に使用できるよう整備してありますか

### C. 給水および汚物処理

11	11-1	給水設備の位置や構造は法令・規制要求事項に合致していますか
	11-2	給水設備は、飲用適の水を十分供給できますか、作業に支障はありませんか
	11-3	使用する貯水槽等設備の清掃及び水質検査は定期的の実施し清潔に保っていますか
	11-4	原料に使う水や食品に接触する水は、水質検査を実施して飲用適の水であることを確認していますか
12	12-1	従事者の便所は作業場外にある等、衛生上支障のない(食品を汚染させない)位置に設けてありますか
	12-2	従事者の便所はそ族及び昆虫等の侵入を防止する設備を設け衛生的な構造ですか
	12-3	従事者の便所は、常に清潔で定期的に清掃及び消毒を行っていますか
	12-4	従事者の便所は、流水受槽式手洗設備と手指の消毒設備がありますか
	12-5	従事者の便所は、専用の履物を備えてあり履き替えしていますか
13	13-1	排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ処理が十分できる設備を備えていますか
	13-2	排水及び廃棄物が食品や飲料水を汚染することがないように設計して構築してありますか
	13-3	廃棄物の保管と廃棄方法は手順書を作成する等して定めてありますか
	13-4	廃棄物容器は他の容器と明確に区別し不浸透性の材質で造られ汚液及び汚臭の漏れはありませんか
	13-5	廃棄物の保管場所は周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理していますか

### D. 管理運営

14	14-1	営業者は食品衛生管理者又は食品衛生責任者を従業員のうちから任命し、その氏名を明示してありますか
	14-2	食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めていますか
	14-3	食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、営業者の指示に従い衛生管理に当たっていますか
	14-4	食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法及び食品衛生に関する事項について必要な注意をしていますか
	14-5	営業者は、取扱う食品の品質管理に当たる責任者を任命していますか、その力量は裏付けられていますか

15	15-1	日常点検を含む衛生管理を計画的に実施していますか
	15-2	施設設備及び機械器具の材質及び構造並びに取扱う食品の特性を考慮し、施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒の方法を定めていますか
	15-3	施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒の方法について必要に応じて手順書を作成していますか
	15-4	施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒作業は、その作業に応じた適切な場所内は清潔で衛生的ですか
	15-5	施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒の効果を必要に応じて(特に食品接触面)評価していますか
16	16-1	施設及びその周囲は定期的に清掃し常に衛生上支障がないですか
	16-2	作業場には unnecessary な物品を置いていませんか、また発見された場合は速やかに片付け指導していますか
	16-3	作業場内の壁、天井、床はよく清掃し常に清潔さを保っていますか
	16-4	作業場の換気及び通気を十分に行い、作業面の照度は100ルクス以上にし作業に支障はありませんか
	16-5	作業場は、必要に応じて適切な温度、湿度を維持するよう管理していますか
17	17-1	施設及びその周囲は維持管理を適切に行い、そ族及び昆虫の侵入防止及び繁殖場所を排除していますか
	17-2	食品(内包装材料を含む)の保管は窓、ドア、吸排気の網戸、その他有効な方法によりそ族及び昆虫による汚染を防止していますか
	17-3	年2回以上効果的なそ族及び昆虫の駆除を実施していますか
	17-4	年2回以上そ族及び昆虫の駆除を実施した記録は一年間保存してありますか
	17-5	殺そ剤・殺虫剤を使用する場合には食品、添加物、器具又は容器包装材料を汚染しないよう取り扱いに十分注意して管理していますか
18	18-1	冷蔵庫等保管庫内では、食品は相互汚染が生じない方法で保存していますか
	18-2	食品の使用期限切れ等は発生していませんか。また、発生した場合は適切に処理していますか
	18-3	食品は、その特性、消費又は賞味期限、製造加工方法、包装形態、生食用か加熱加工用などその状態に応じて衛生的に保存していますか
	18-4	弁当屋、仕出し屋等にあっては検食を消費期限を越えて冷凍保存してありますか
19	19-1	未加熱又は未加工の食品(原材料等)とそのまま摂取される食品を区別して取扱っていますか
	19-2	生原材料を取扱った機械器具は他の食品を取扱う前に必要な洗浄及び消毒を行って食品の相互汚染を防止していますか
	19-3	食品取扱者は生原材料を取扱う等食品取扱い作業により人を介した食品の相互汚染を防止していますか
20	20-1	製品ごとにその特性、製造又は加工の手順、原材料等を記載した仕様書を作成し保存していますか
	20-2	原材料、製品及び容器包装のロット管理を実施していますか
	20-3	原材料、製品及び容器包装の管理状況の記録を残していますか
	20-4	食品は、その特性に応じ、適正な温度で製造又は調理、加工していますか

21	21-1	営業者は、施設及び食品の取扱等に関わる衛生上の管理運営について、要領を作成していますか
	21-2	営業者は、施設及び食品の取扱等に関わる衛生上の管理運営について、従事者に周知徹底させていますか
	21-3	営業者は、施設及び食品の取扱等に関わる衛生状態について、定期的な製品検査を実施し確認していますか
	21-4	営業者は、施設及び設備に関わる衛生状態について、拭き取り検査等を実施し確認していますか
	21-5	営業者は、施設及び食品の取扱等に関わる衛生上の管理運営要領について衛生状態を検証し必要に応じてその内容を見直していますか

#### E. 食品取扱者

22	22-1	従事者の健康診断は検便の実施等食品衛生上必要な健康状態を把握していますか
	22-2	従事者が健康異常を発生したとき、営業者はその旨に従事者から報告させ、必要に応じて医師の診断を受けさせていますか
	22-3	下痢、嘔吐、発熱及び皮膚傷害等の症状を呈している者は食品に直接接触する作業をさせていませんか
23	23-1	従事者は清潔な作業衣を身に付けて作業していますか
	23-2	従事者は清潔な頭の覆いを使用して作業していますか
	23-3	従事者は必要に応じて清潔なマスクを使用して作業していますか
	23-4	従事者は衛生的な専用の履物を使用し作業していますか
	23-5	従事者は必要に応じた清潔な手袋を使用して食品を扱っていますか
24	24-1	従事者は食品を取扱う前、手指の洗浄消毒を実施していますか
	24-2	従事者は用便直後、手指の洗浄消毒を実施していますか
	24-3	従事者は生鮮原材料や汚染している原材料を取扱った後、手指の洗浄消毒を実施していますか
	24-4	従事者は汚染している部位に接触後、手指の洗浄消毒を実施していますか
	24-5	従事者は手又は食品を取扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れる等不適切な行為はしていませんか