

給食調理場

衛生管理調査の手引書

2019 年度 10 版



目次	ページ
§ 手引書の目的	1
§ 調査日時と施設名の記録	1
§ 営業店調査のためのインタビューシート	2
§ 調査に必要なもの	
1. 調査のはじめは	3
● 代表的な調査の日程表	4
2. 施設図面の作成手順	5
● ラフスケッチ用紙	8
● 作業区分の記入例	9
3. 動線図の記入	10
4. 作業区分と作業の問題点	13
5. 設置機器調査	
6. 簡易検査の実施	14
7. 食材保管状況	21
8. 営業店にあるべき HACCP の記録確認	22
9. 翌日メニューの確認(CCP の確認)	23
10. 検品立会い	28
11. 早朝のふき取り検査	29
12. 検食の確認	30
13. 掲示文書の確認	31
14. ゴミの取り扱いと保管調査	32
15. 研修記録	
● 前日の簡易検査結果	33
● 衛生に関する意識付け	34
16. 検査装置、試験紙の確認	36
17. 店長へのヒアリング	
18. 店舗の評価と次回への課題	37
19. 施設調査の報告書の作成・まとめ方	38

付録

1. 食中毒の原因
2. 主な細菌についての解説
3. 食中毒菌一覧
4. 環境細菌一覧
5. 細菌検査結果の読み方
6. セップメイトのご紹介(BMLカタログ)

§ 目的

営業店舗は365日休むことなく活動し、お客様に美味しさと安全を提供する責任を使命としています。ですから営業店の安全衛生を任されている私たち管理スタッフは、たとえ初めての営業店舗に立ち入った際でも、十分に分析を行えるだけのスキル（技術力）を習得しておかなければなりません。

このような目的で限られた2日間という短い時間ではありますが、あなたが担当となった営業店の衛生状況やHACCP（ハサップ／ハセップ）活動を把握するための手引書を作成しました。

店舗調査に入る場合の予定表に従って各資料を活用し作業を進めていってください。

では調査に入ります。

§ 調査施設名などの記録

まず、調査書に①施設名称、②調査日、調査に協力してもらった③メンバー名を記入して下さい。

施設名称	①
調査日	開始 ②
	終了
メンバー	③
従業員の皆さんの名前を覚えるチャンス	

店舗調査においては事前の打ち合わせなり下調べが必要ですが、これもシートを活用しておくとう便利です。現場のベテランさんとは十分なコミュニケーションが必要です。

以下のような用紙を活用し、事前に職場の特徴を調査理解しておきましょう。

営業店衛生管理のための店舗調査シート

日付 / /

調査者氏名（ ）

訪問時の質問シート タイトル：●●●●●

訪問施設名称 (様)

店長名

衛生責任者

店長代理者

担当栄養士

マネージャー名

スーパーバイザー名

	朝食	昼食	夕食	夜食
提供調理食	有・無	有・無	有・無	有・無
時間帯	～	～	～	～
従事者数	名	名	名	名
資格者	名	名	名	名
調理数食数				
献立の用意	有・無	有・無	有・無	有・無
献立作成日	日前	日前	日前	日前
始業時刻				
終業時刻				

トラブル連絡の第一報は誰に

最近困った事例は

施設の連絡者は

HACCPとは

衛生面で店長が望んでいることがありますか、なんでも結構です。

店舖特記事項

1. 調査のはじめは

まず、調査予定表の代表的な時間割：店舗調査に入る場合の予定表を見てください。

初日は、朝礼の参加から作業がスタートします。

朝礼参加

なぜ職場の立ち入り調査に来たのかまた、その必要性と協力をお話していただくところからがはじめの仕事です。勿論、現場の仕事は早朝4－5時から始まっているところもあり、翌日はその内容も確認しなくてはなりません、初日からいきなり立ち入るわけには精神的にも物理的にも無理です。

ポイント：まず自分の自己紹介を大きな通る声で元気に行ってください。

次に調査の目的をはっきりと宣言します。

- ① 安全でおいしい料理を提供するための HACCP という活動を推進するための調査です。
- ② 現場の問題も指摘し、皆さんの協力のもとに自主的な改善活動をスタートします。
- ③ ●●●●●社としての全体的な活動です。成功した事例は他店の模範とします。
- ④ 私は、●●●●●社の一員で職場をより衛生的で快適にするために本日伺いました。
- ⑤ この現場に関しては先輩である皆様の協力が絶対に必要です。

では2日間よろしくお願いします。

以上の内容を盛り込んで、3分間スピーチを行って場を和やかにスタートしてください。



2. 営業店の施設図面作成の手順

解説① 現場の図面作成

現場調査を実施するのですから、どこに何があるのか知らないと仕事の流れや人の動きがまったく見えません。そこで資料①のシートを使って現場のレイアウトを落とししていきます。

あなたに要求されている前提条件は、職場に設置されている器具、機材、装置に関しては、予備的な知識が備わっているということです。装置名称と実態とは頭の中で、しっかりと結びついていきますよね。もしも解らないものがあれば必ずメモして確認しておくことです。まず、部屋全体を作業に支障をきたさないように見回しながら歩きます。

店長が案内してくれる場合には、随行してもらいメモしてください。

一人の場合には、まず全体を見て、全体的な風景を頭の中に焼き付けます。

一巡したら全体の位置付けを柱やシンク、大きな装置とともにラフスケッチします。

ポイントは、出入り口の位置、部屋の作業区域の名称も重要です。

最終的には各作業区域は色別に塗りわけ、共通な記号で装置を図面上に表します。

この時、余り図面上には文字を書き込まないほうが、見やすく使いやすいものとなります。

資料①を清書して施設図面が10頁のように完成しました。この図面を元にコピー

②と③の作業を行います。

②は①に人の動きやモノの動きが書き込まれます。これを動線と呼んでいます。

作業内容により職場内での移動状況を線で記録していきます。作業内容とは、調理、処理、トッピング、配膳、洗い物などです。

③ 業者の作業行為の中にある問題点を観察記録していきます。

②③ともに例外的な動きはあまり重要視してはいけません。いつも行っている自然な作業風景の中での異常、問題点、良い点を記録してゆきます。

例) 次の作業に移る前には必ず、エプロンで手を拭いている。

味見は、トングで直接口に運ぶ。などなど

作業内容の記録には、デジタル写真が必須です。

観察は、タイミング良くどれだけ多くの事実を記録出来るかにかかります。

従ってデジタルカメラは有効で使用できると大変便利です。

① 営業店の施設図面の作成

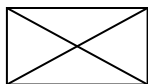
(ア) 製造現場の状況、環境、製品の流れや人の動きを把握するためには、人の目による確認が必要であるが、その内容の報告や指摘に際しては施設の図面が大変に重要な資料となる。資料①を利用し一つの作業施設を実際に自分で歩きながらラフスケッチする。大まかな設備のレイアウトが取れたならば、調理台、洗い場、出入り口、回転釜、フライヤー、トッピング台、保温庫、乾燥機、自動洗浄機、換気扇位置、排水溝などを記入します。

レイアウト記号の例

作業台（調理台）



洗い場（シンク）



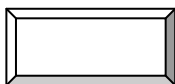
出入り口



回転釜



保温庫



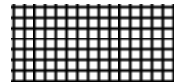
自動洗浄機



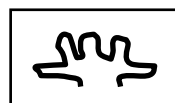
換気扇



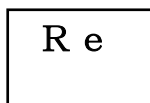
排水溝



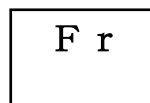
手洗い場



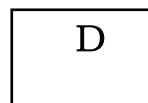
冷蔵庫



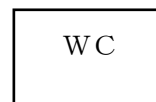
冷凍庫



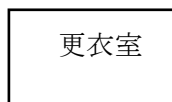
食器保管庫



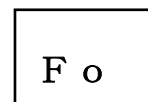
トイレ



更衣室（事務室他）



食品保管庫



検食場所（エリアに斜線）

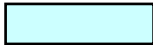


ゴミ一時保管場所

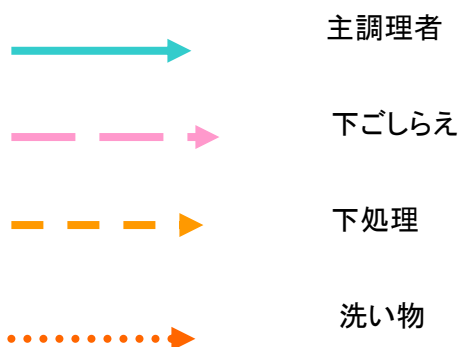


(イ) 作業区分による汚染区域、準汚染区域、清潔区域の色識別
作業区域ごとに色別することで、該当区域の衛生管理レベルを確認しながら作業の衛生面

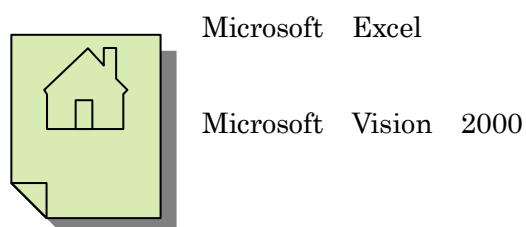
からの安全性を評価することが可能となる。原則としては色の異なる区域の往来は、無条件では許可されない。(履き替えや着衣交換、手洗が必要となる)

	外部区域	調理をしてはならない
	汚染区域	下処理、食器洗いなど
	準汚染区域	加熱前食材の調理
	清浄区域	調理品の取り扱い

(ウ) 図面は最終段階で各作業者の厨房内での動きをトレースすることで完成する。
主調理者の動きと、下処理作業、洗い物をする作業などを識別する。
ここでのポイントは異なる種類の線が複雑に交差しないことである。
線の交差は汚染度の異なる作業者の交差であり、二次汚染のチャンスを広げる原因となる。



- 注意 ①この図面は、構造を詳細に表すことが目的となるための図面ではない。
調理責任者が衛生状態を理解するためのものであるから、シンプルで配線や数字は省略してあるものが良い。
- ② レイアウトや装置の場所が変更になった場合には速やかに変更できる方法で作成されていることと都合が良い。
- ③ 使用可能なソフトウェア



3. 作業者の動きを中心に動線記入(資料②)

資料①に作業者の動きなどを観察し動線を矢印で記入します。例外的な動きはどんな場合でも発生しますが、そのようなものにばかり目を奪われずに、常にあるだろう動きを正しく記録します。もちろん例外的な動きや行為に関しては、その場で衛生的な観点からの指導は必ず実施してください。

4. 作業区分と作業場の問題点を確認する(資料③)

また、作業者の手洗、除菌、殺菌、器具類の洗浄方法、規定された作業区域でのイレギュラーな行為、装置の適切な取り扱い、**食材の取り扱い方法についても作業に沿って詳細に観察**します。この作業は午前中から昼食提供の忙しい時間帯にかけて実施します。

行動のメモと写真による記録が便利です。

① ～③により施設の状況と作業者の特徴が少し見えてきたと思います。

設置機器調査 厨房にある機器は一覧表にまとめておきます。

メンテナンスや管理の実施状況を把握するのに必要です。

資料④

[illegible]

5. 簡易検査の実施(資料⑤)

施設や作業者のオペレーションの特徴（改善を必要とするポイント）が見つかりましたが、科学的な根拠に基づいた理解と改善活動が必要です。このためには検査による客観的データが営業店舗スタッフの納得と協力を得るうえで有効です。

検査を行う目的

菌種的には、大腸菌群をもって衛生管理指標とすることが妥当と考えられます。

自主検査レベルとしては、一般細菌を検査項目とすることは負担が大きく、また自主検査の精度からすると、成績の信頼性は低く、採用の妥当性は無いと判断します。

簡易検査を活用するポイントは、現場で迅速に検査結果が確認できることです。

簡易検査といえども自主検査であり、精度と客観性が必要です。

また、判定結果が理解しやすく、かつ現場のスタッフで実施できることがポイントです。

どんなところを検査するのでしょうか？

代表的な拭取り箇所の例

調理台

まな板

包丁の柄

戸棚、収納庫、冷蔵庫の取っ手

作業者の手指

盛り付け者のエンボス

調理者のエプロン

食品庫の内部の棚、棚台

殺菌庫

レイドルなどの食器、器具類

以上について①～③の観点に立ち検査を実施し観察状況と複合的な検査結果を報告します。厨房の規模にもよりますが、20ポイント以内が作業的にみて十分かと思われます。

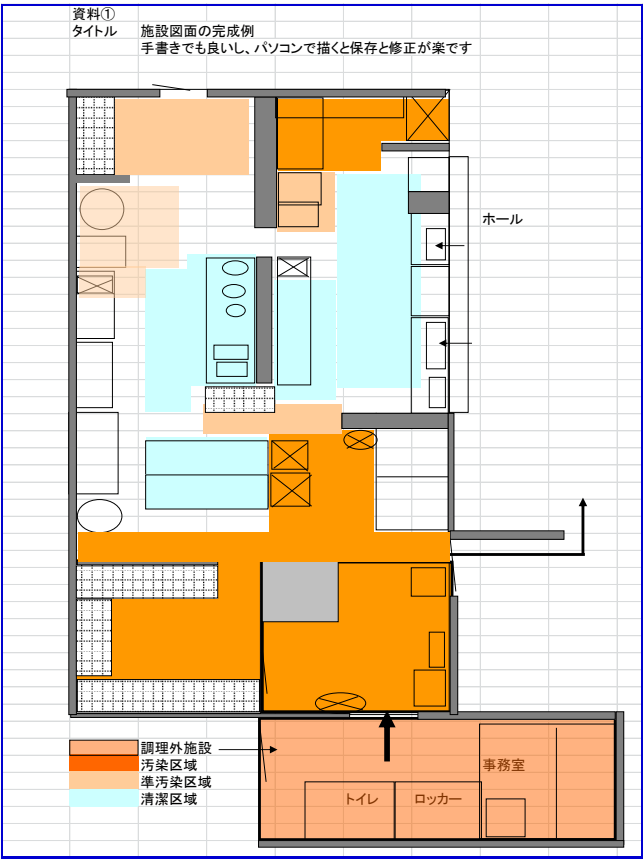
この点からは、H A C E P メイトの使用を推奨いたします。
スタンプ培地を用いる場合でも、基本的には菌量の評価は正確には出来ないものと理解しておいたほうが良いと思います。

A T P は、衛生担当者やエリアマネージャーが衛生教育を営業店で実施するためには、良い方法だと思います。特に手洗、洗浄効果の良否には適当です。

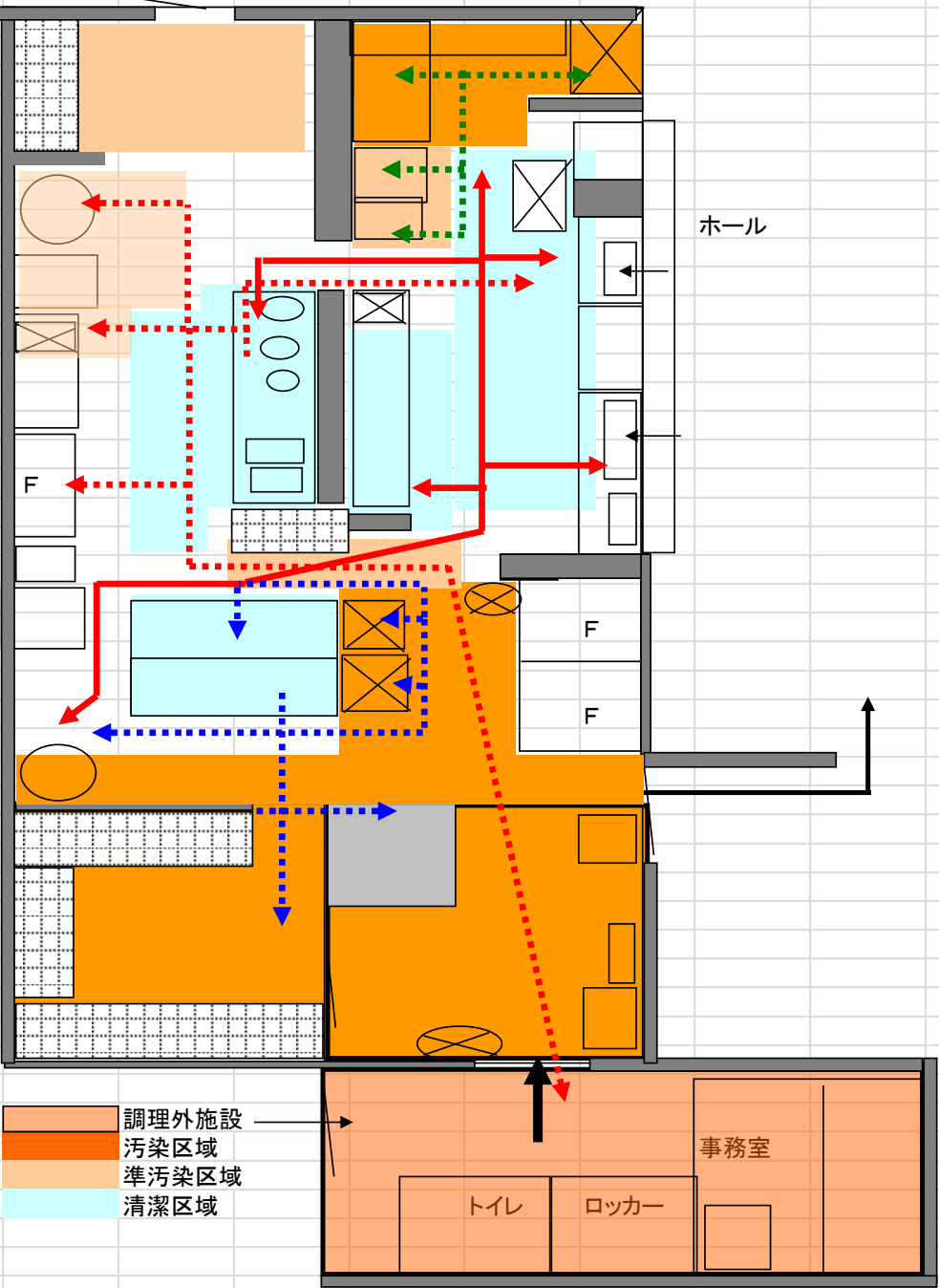
タンパクチェックもほぼA T P と同様な目的で使用されます。

資料⑤ □簡易検査などは必ず実施記録を残します。Ⓜ

6. 簡易検査の実施(資料⑤)						
セップメイトの使用方法是付録にて添付説明 検体採取場所を記入し担当を決めて実施しましょう						
施設名						
採取日 年 月 日						
番号	サンプリング場所を記入します					状況(使用中／洗浄前など)
101						
102						
103						
104						
105						
106						
107						
108						
109						
110						
111						
112						
113						
114						
115						
116						
117						
118						
119						
120						
121						
122						
123						
124						
125						



資料①
タイトル 施設図面に動線を書き込んだもの完成例
やはり手書きでも良いし、パソコンで描くと保存と修正が楽です



資料③ 配置と導線の問題点を確認しましょう

4. 作業区分と作業場の問題点を確認(資料③)			
工程と問題点の抽出			
作業区分	主なポイント	主要な問題点 該当項目は□にレ点	対処方法
室内環境	温湿度	☐ 窓に結露／厚くて不快／85%以上	
	喚起	☐ 臭気が慢性的に残る／喚起旋が故障	
	照度	☐ 新聞記事がはっきり読めない明るさ	
身だしなみ	履き替え	☐ 専用の履物がない／履き替え用の下駄箱が無い	
	正しい身だしなみ	☐ 爪／前髪／手指に傷／汚れた清潔な作業着	
		☐	
入退室	手洗い時間と方法	☐ 洗剤がない／ぬらす程度の手洗い	
	不用品の持込	☐ 飲食物／タバコ／雑誌	
	ペーパータオル	☐ 不足	
下処理	下洗い	☐ 専用シンク	
	解凍方法	☐ 常温解凍／直接流水解凍	
	調理区分	☐ 全て同じものを使用／工程間に洗浄無し	
カッティング	専用シンク	☐ 食器洗いの場所で食材の下処理	
		☐	
	まな板の洗浄	☐ 水洗いとアルコールのみ	
	殺菌消毒	☐ アルコールスプレーなどをほとんど使用しない	
	包丁の管理	☐ 区分が無い／水洗いで連続使用	
	フードカッターの管理	☐ 簡単な水洗いや不十分な洗浄	
食材保管		☐	
	冷凍冷蔵庫の使用方法	☐ 間仕切りの無い仕様／ダンボールの持込／直下置き	
	保管区分	☐ 肉、野菜、鮮魚などが明確に区分されていない	
調理	先入先出し	☐ 先入れ先出しが不明確	
		☐	
	中心温度測定	☐ 中心温度を計っていない／記録が無い	
	食材の扱い方	☐ 素手／室温に放置している	
	二次汚染への注意	☐ 作業区分が不鮮明／調理器具を使い分けしない	
	味見方法	☐ 直接指を入れてなめる	
調理器具の使用区分		☐	
	包丁	☐ 肉／野菜／鮮魚／加工品の使用区分が無い	
	まな板	☐ 肉／野菜／鮮魚／加工品の使用区分が無い	
	布巾	☐ どこでも同じ物を使用している／区分が不明	
	スポンジ	☐ 色分けがなされていない	
	たわし	☐ 区分が不明	
トッピング		☐	
	エンボスの使用	☐ エンボスをしているがほとんど交換しない	
	整理整頓	☐ 調理器具や調理台の上が雑然としている	
	区分	☐ 自動洗浄機の真横で盛り付け	
		☐ シンクの真向かいで盛り付け	
		☐	
洗物	洗剤の使用具合	☐ 何でもかんでも中性洗剤	
	乾状態燥	☐ パットに水滴が残っている	
	分別	☐ 使用区分が不鮮明	
		☐	

導線の問題点(不要な動き/衛生区分が不明確)が見つかったら 物の置場を見直します。

5.調理機器一覧表の作成(資料④)

中華厨房 冷蔵庫大型-2号君			正常範囲 4～8℃	
	使用温度			
日付	午前	午後	記入者	故障の有無
3月1日	5	5	中井	無し
3月2日	5	6	谷・中井	無し
3月3日	7	5	中井	なし
3月4日	5		谷	

中華厨房 冷蔵庫大型-2号君			正常範囲 4～8℃	
	使用温度			
日付	午前	午後	記入者	故障の有無
3月1日	5	5	中井	無し
3月2日	5	6	谷・中井	無し
3月3日	7	5	中井	なし
3月4日	5		谷	

資料⑤ 簡易検査などは必ず実施記録を残します。

6. 簡易検査の実施(資料⑤)						
セップメイトの使用方法は付録にて添付説明 検体採取場所を記入し担当を決めて実施しましょう						
施設名						
採取日		年	月	日		
番号	サンプリング場所を記入します	状況(使用中／洗浄前など)				
101						
102						
103						
104						
105						
106						
107						
108						
109						
110						
111						
112						
113						
114						
115						
116						
117						
118						
119						
120						
121						
122						
123						
124						
125						
採取日		年	月	日		
番号	サンプリング場所	状況(使用中／洗浄前など)				
201						
202						
203						
204						
205						
206						
207						
208						
209						
210						
211						
212						
213						
214						
215						
216						
217						
218						
219						
220						
221						
222						
223						
224						
225						

食材の保管は、衛生管理では特に重要です。安全な食材を受け入れても、その後の保管方法が不十分なために、トラブルや品質の低下した調理品を提供してしまう結果となりかねません。

状態としては、未調理、下処理、半加工、調理済み、再加熱、提供前の状態があります。温度別、調理段階別に食材がどこに、どのように保管されているか把握することが重要です。

[illegible]

8 営業店にあるべき HACCP の記録確認

8. HACCP衛生管理帳票類確認						
営業店で測定・確認・記録・保管しておかなければならない衛生管理帳票類の確認						
	【HACCP衛生管理帳票類】	帳票No	帳票有無	記録の実施	3ヶ月保管有無	摘要
必須	個人衛生自己管理チェック表(店別)	環衛009	有・無	☐ 記録なし ☐ 記録もれあり ☐ 確認印なし	有・無	毎日実施
	個人衛生自己管理チェック表(個人別)	環衛014	有・無	☐ 記録なし ☐ 記録もれあり ☐ 確認印なし	有・無	毎日実施
	冷凍冷蔵庫・調理場の温湿度チェック表	環衛008	有・無	☐ 記録なし ☐ 記録もれあり ☐ 確認印なし	有・無	毎日実施
	水道水油脂及び保存用検食チェック表	環衛010	有・無	☐ 記録なし ☐ 記録もれあり ☐ 確認印なし	有・無	毎日実施
	品質管理チェック表	環衛015	有・無	☐ 記録なし ☐ 記録もれあり ☐ 確認印なし	有・無	毎日実施
	クレソリススケジュール表	環衛018	有・無	☐ 記録なし ☐ 記録もれあり ☐ 確認印なし	有・無	毎日実施
必要に応じて	無人提供品質管理チェック表	環衛011	有・無	☐ 記録なし ☐ 記録もれあり ☐ 確認印なし	有・無	提供時のみ
	生鮮魚介類品質管理チェック表	環衛012	有・無	☐ 記録なし ☐ 記録もれあり ☐ 確認印なし	有・無	提供時のみ
	生食用食品の品質管理チェック表	環衛013	有・無	☐ 記録なし ☐ 記録もれあり ☐ 確認印なし	有・無	提供時のみ
	テイクアウト料理品質管理チェック表	環衛016	有・無	☐ 記録なし ☐ 記録もれあり ☐ 確認印なし	有・無	提供時のみ
	ケータリング料理品質管理チェック表	環衛017	有・無	☐ 記録なし ☐ 記録もれあり ☐ 確認印なし	有・無	提供時のみ
実状のメモ						

パターン分 煮物、揚げ物、焼き物、非加熱(サラダ)、冷却ご保管して再加熱(カレー類)

献立名

使用食材名	煮物
-------	----

②サンプリング個所や観察工程に赤字でチェックしましょう

[illegible]

9-2. 翌日のメニューの重要管理点CCP(資料⑧)							
献立名							
使用食材名	揚げ物						
原材料名から工程別にフローチャートで図示します							
①出来上がったら必ず現場の方に確認してもらいサイン							
②サンプリング個所や観察工程に赤字でチェックしましょう							

9-3. 翌日のメニューの重要管理点CCP(資料⑧)							
献立名							
使用食材名	焼き物						
原材料名から工程別にフローチャートで図示します							
①出来上がったら必ず現場の方に確認してもらいサイン							
②サンプリング個所や観察工程に赤字でチェックしましょう							

9-4. 翌日のメニューの重要管理点CCP(資料⑧)							
献立名							
使用食材名	サラダ						
原材料名から工程別にフローチャートで図示します							
①出来上がったら必ず現場の方に確認してもらいサイン							
②サンプリング個所や観察工程に赤字でチェックしましょう							

*** CCP 決定方法は、最後に行います(後日予定)**

新鮮で汚染されていない目的とする食材は、立ち会って現物確認することが最も重要です。

10. 検品及び検収場(資料⑨)		
立会時間	納品者名 ()	
検品立会い者名 ()		
		だめならば →
	○×	特記メモ
場所は専用か		
場所のスペースは十分か		
場所は清潔化		
検品を直下置きしないこと		→スノコで専用スペースを
作業者が横切ったりまたがないか		→禁止させ時間中は専用
納品箱は清潔か		→取り替えさせる
点呼は明瞭か		→大きな声でやり直し
検温を実施しているか		→
不適合はあるか		→
期限は切れていないか		→返品と記録





実情のメモ

2 日に渡って現地調査する場合には、始業前にふき取り検査を済ませましょう。

11.早朝拭き取り検査(資料⑤・⑪)

前日は、清掃が終了し一日が終わっています。

食器、調理器具は洗浄後、乾燥させることが細菌の増殖を抑制する最大のポイントです。
その効果を確認するためには朝の始業前に環境拭き取り検査を実施することが確かな検証方法です。

洗浄の度合いを比較するのに前日と同じ場所を何箇所か拭取るのもよいでしょう

調査検査ポイントは以下の箇所から選択してください。

まな板、包丁、調理台、ボール、バット、布巾、食器、スライサー、レードル、スパーテル等



[illegible]

次回は現場確認の報告、まとめ、スタッフとの研修についてご説明します。

大丈夫でしょうか　また動物、害虫の餌場になっていたら大変です。

・調理場との位置・距離関係	：	調理場から3m以上離れていること
・一時保管場所の衛生状態	：	一日一回以上清掃が実施されている
・犬猫鳥の対策	：	ネット、鍵、扉が破損していないこと
・防鼠、防虫の対策	：	鼠や害虫の死骸が無いこと
・防臭対策	：	ゴミ箱には蓋がしてあるか
	：	液漏れがして臭くないか
・清掃用具	：	洗浄されて整理されているか
・必要に応じて鍵は	：	
・その他	：	



実情のメモ

[illegible]

16. 検査装置、試験紙の確認(資料⑰)					
①放射温度計を確認しましょう					
	メーカー名	品番			
				実測温度	合否判定
95℃以上のお湯または煮物	基準温度	95℃以上		℃	
氷1/2容器を入れた水 5分後	基準温度	0±2℃		℃	
②中心温度計を確認しましょう					
	メーカー名	品番			
				実測温度	合否判定
一号				℃	
95℃以上のお湯または煮物	基準温度	95℃以上		℃	
氷容器1/2				℃	
を入れた水 5分後	基準温度	0±2℃			
二号				℃	
95℃以上のお湯または煮物	基準温度	95℃以上			
氷容器1/2				℃	
を入れた水 5分後	基準温度	0±2℃			
三号				℃	
95℃以上のお湯または煮物	基準温度	95℃以上			
氷容器1/2				℃	
を入れた水 5分後	基準温度	0±2℃			
③試験紙の使用期限は切れていないか					合否判定
油の酸化度	(使用期限は)				
水道水の残留塩素	(使用期限は)				

さて、監査も終盤です。

なんといっても現場の指揮監督である店長の意識、思い入れ、行動力は職場全体に影響を与えます。いかに店長のモチベーションを高めるか、気づかせるかが監査の目的です。

店長へのヒアリングシート			
HACCPマニュアルの引継ぎサイン			
検便検査の記録と確認			
個人衛生管理に関する考え方			
禁止メニューに関する管理			
各種記録に関する捉え方			
現場に見られる矛盾について			
現場での苦勞			
改善			
衛生管理教育に関する意見			
以上の質問を率直に交換し、気づいた問題点も報告する。			

17. 店長ヒアリング(資料⑩)			
H4. 2ー19のインスペクションシートを使用します			
規格 No. H4・19	被監査部門	監査者	承認
規格名：施設管理	被監査者		
要求事項	監査確認事項	監査結果	判定
1	施設維持管理のプログラムが用意されている クレンリネススケジュール表 個人衛生チェック表		
2	手洗施設は完全か 姿見、爪ブラシ、洗剤、ペーパータオル ローラ、ヘアブラシ、マスク、爪切り等		
3	除菌アルコールスプレー ブリーチ（200ー100倍） 逆性石鹼の用意		
4	虫除け、除菌マット、埃とりシート 網戸、各種補虫剤		
5	提供食数に対する施設の広さ 保管庫スペースは十分か 事務スペース等に食品や材料を保管していないこと		
6	照明は足りているか 100ルクス以上あること 細かな文字でも容易に識別		
7	3m以上離れた場所に専用トイレがあること 専用の履物と手洗いが完備		
8	外部へのドアは常に鍵をかけて措くことができること		
9	施設内の禁止事項が掲示してあること 施設内のプライベート喫食、喫煙、化粧		
10	十分な換気が可能なこと 臭気がいつまでも蔓延しないこと		

以上で 1.5・2 日間で店舗を監査するひとつの例を紹介しました。

資料に基づいて 5 段階評価してみましょう。できていれば 3 (可) としています。優良はつけなくとも結構です。とてもよくできていて 4 (良)、できていなければ 2 (注意)

1 (不可) は店だけでは改善しない重要な問題を見つけた時につけます。

全体評価を記載して、本部報告する前に店長にも報告し、対応法に関しては書面で期日をきめて返信してもらいます。

18. 店舗衛生評価と次回への課題(資料⑱)

店舗の管理状況評価

【基準】各項目についてよく出来ていれば 4、一般的であれば 3
非常に優れていて他の模範であれば 5、多くの改善が必要ならば 2、
これから作業が必要ならば 1 を評価基準とします。

評価ポイント	優良	良	可	注意	不可	評価資料名	対象
施設の構造管理	5	4	3	2	1	①②	施設管理
作業区分と動線管理	5	4	3	2	1	③	施設管理
一般衛生（作業者意識）	5	4	3	2	1	⑤	一般衛生
食材保管管理	5	4	3	2	1	⑥	食材管理
帳票とルールの確認	5	4	3	2	1	⑦⑬	衛生管理
重要管理点の実施	5	4	3	2	1	⑧	衛生管理
検品管理	5	4	3	2	1	⑨	衛生管理
機器管理	5	4	3	2	1	⑩	運営管理
検食管理	5	4	3	2	1	⑫	食材管理
廃棄物管理	5	4	3	2	1	⑭	施設管理
衛生教育の実施	5	4	3	2	1	⑮⑯	運営管理
試験装置と試薬管理	5	4	3	2	1	⑰	運営管理
衛生管理者の意識	5	4	3	2	1	⑱	一般衛生

営業店の総合評価

施設管理	非常に良い	普通	劣る
食材管理	非常に良い	普通	劣る
衛生管理	非常に良い	普通	劣る
運営管理	非常に良い	普通	劣る
一般衛生	非常に良い	普通	劣る

次回の調査までに習得が必要なもの
調査した本人にとって必要と思われた技術

今回不十分だと思われた調査内容

資料として

短時間で実施する一般的な店舗の衛生管理シートを添付します。

これを使用して数店舗を実施してみてください。その後必要に応じて内容を変更しても構いませんが、衛生管理の王道はさほど変わりません。現場の装置、置き方、食材の扱い、人の動き、チームの会話、出勤状態、お客様との一言で 大体店舗の状態が分かるようになれば、メモとして十分役立つはずです。もうひとつ大切な武器はデジタルカメラです。では 皆様の健闘をお祈りいたします。

フード・セーフティー 矢島 2019/08/16

6. 環境衛生評価(ビジュアルチェック)(資料⑤)						
	チェック項目	注意指摘事項				減点
	施設出入口	☐ 開け放し	☐ 防虫・防鼠	☐ 姿見	☐ 毛髪除去	
	搬入口	☐ 履き替え	☐ 手洗い設備	☐ 白衣交換	☐ ローラー	
	コメント					
構造一般	温度、湿度、照明	☐ 室内温室時計設置 ☐ 25℃以下	☐ 温度点検記録	☐ 適度な照度	☐ 多湿でないこと	
	コメント					
	空調・窓・換気	☐ 換気扇 ☐ 上記・煙	☐ 適切空調 ☐ 結露	☐ 網戸 ☐ 徴	☐ 窓、換気扇汚れ	
4	壁・天井・床・排水溝	☐ 破損 ☐ 汚れ・徴	☐ 水溜まり ☐ 結露	☐ 錆・不要張り紙 ☐ 異臭	☐ 排水溝詰まり	
	コメント					
	原材料管理	☐ 常温品表示 ☐ 整理整頓	☐ 冷蔵 ☐ 不良品処理と記録	☐ 冷凍 ☐ サプライヤー管理	☐ 点検表	
保管	調理品・仕掛品	☐ 常温品表示 ☐ 整理整頓	☐ 冷蔵 ☐ 日付管理	☐ 冷凍 ☐ 作業管理記録	☐ 点検表	
	温度、整理、日付管理	コメント				
	冷蔵、冷凍庫取り扱い	☐ 結露 ☐ ダンボール直収	☐ 汚れ・錆 ☐ 積みすぎ	☐ 庫内整理 ☐ 定期点検記録	☐ 温度管理	
3	コメント					
	厨房内機器	☐ 汚れ・さび ☐ 装置維持管理手順	☐ 食物残さ	☐ 点検整備	☐ 不要品の置き場	
	コメント					
設備・設置	調理器具、食器、容器	☐ 使用区分	☐ 汚れ・錆	☐ 直置き	☐ 食器棚	
	コメント					
	ゴミ箱	☐ 位置 ☐ 汚れ・臭気	☐ ふた	☐ 分別	☐ 清潔	
5	清掃用具	☐ ケース ☐ いつでも使えるか	☐ 整理整頓	☐ 清潔か	☐ 汚れ・さび・悪臭	
	コメント					
	便所・更衣室	☐ 位置 ☐ 職員専用	☐ 手洗い設備	☐ 清掃状況	☐ 専用履き	
個人衛生	手洗い設備	☐ 洗剤 ☐ 爪ブラシ	☐ 位置・必要数	☐ 慣行掲示		
	コメント					
	身支度	☐ 着衣の汚れ ☐ 帽子	☐ 欠損・乱れ ☐ 爪	☐ マニキュア・ピアス	☐ 指輪・腕時計	
衛生	健康管理	☐ 傷・手荒れ ☐ 記録保管	☐ 健康状態不良	☐ 健康診断記録	☐ 検便月一度	
	コメント					
	衛生管理意識	☐ 使い捨て手袋	☐ 私物持ち込み	☐ 厨房内喫食喫煙		
6	コメント					
	職場改善	☐ 整理整頓	☐ 問題意識	☐ 創意工夫		
	コメント					
管理	衛生教育	☐ 年一回以上の衛生教育・外部講師 ☐ 研修記録				
	コメント					
	製品管理	☐ 受入れ基準 ☐ 原材料検査の実施記録	☐ 不良品基準	☐ 受入れ表 ☐ 在庫管理	☐ 検食 ☐ 記録保管	
2	原材料管理	☐ 中心温度記録 ☐ 測定記録保管	☐ 水質検査			
	コメント					
		減点1～2項目→1点 減点3～4項目→2点 減点5項目以上→3点		合計点	／65	
		項目1点			／100	

