

社会福祉施設等の点検項目

番号	点検項目(網掛けは斟酌規定あり)
1. 施設・設備	
1	施設は隔離等により、不潔な場所から完全に区別すること。
2	便所、休憩室及び更衣室は隔離により食品を取り扱う場所と区別すること。
3-1	ネズミや昆虫の駆除は半年以内に実施すること。
3-2	駆除の記録が一年以上保存すること。
4	施設へのネズミや昆虫の侵入を防止するための設備を整備すること。
5	ネズミや昆虫の発生を防止すること。
6	汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別すること。
7	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)が設置すること。
8	施設は十分な換気を行ない、高温多湿を避けること。
9-1	シンクは用途別に相互汚染しないように設置すること。
9-2	加熱調理用食材、非加熱用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置すること。
10	シンク等の排水溝は排水が飛散しない構造にすること。
11	施設の床面は排水が容易に行える構造にすること。
12	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備を設けること。
13	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施すること。
14	手洗い設備の石鹸、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切に整備すること。
15	施設に外部者が入ったり、調理作業に不要な物品を置かないこと。
16	便所には専用の手洗い設備、専用の履き物を備えること。
2. 従事者等	
1	健康調査を適切に実施すること。
2	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換すること。
3	作業場専用の履き物を使用すること。
4	手洗いを適切な時期に適切な方法で実施すること。
5	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌)を行うこと。
6	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにすること。
3. 原材料の取扱い等	
1-1	原材料について納入業者が定期的に実施する検査結果の提出を求めること。
1-2	検査結果は一年間保管すること。
2-1	原材料の納入の際には調理従事者等が立ち会うこと。
2-2	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行うこと。

番号	点検項目(網掛けは斟酌規定あり)
3	原材料の搬入に際し、生鮮食品については、一回で使い切る量を調理当日に仕入れること。
4-1	原材料は分類ごと区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管すること。
4-2	原材料の搬入の時刻及び温度の記録を行うこと。
5-1	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにすること。
5-2	保管設備内で原材料の相互汚染を防ぐこと。
6	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施すること。
7-1	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させること。
7-2	非加熱で提供される食品は下処理後速やかに調理に移行させること。
8	原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込まないこと。
4. 調理器具容器等	
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないよう使用すること。
2	調理器具、容器は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置すること。
3	調理器具、容器等は使用后(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥すること。
4	調理場内における器具、容器包装等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行うこと。(使用中等やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)
5	調理機械は、最低一日一回以上、分解して洗浄・消毒し乾燥すること。
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管すること。
5. 使用水、井戸水、貯水槽、等の点検表	
1-1	使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査すること。(始業前)
	(調理作業後)
1-2	検査結果は記録されていますか(始業前)
	(調理作業後)
2-1	水道事業により供給される水道水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年以内に水質検査を行うこと。(水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する施設のみ) *使用施設数
	*うち検査実施施設数
2-2	検査結果は一年間保管すること。(水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する施設のみ)
3-1	貯水槽は清潔を保持するため、一年に一回以上清掃すること。(貯水槽を設置している施設のみ) *設置施設数
	*うち清掃実施施設数
3-2	清掃した証明書は一年間保管すること。(貯水槽を設置している施設のみ)
6. 調理等	
1	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施すること。
2-1	加熱調理食品は中心部を十分(75℃で1分以上等)加熱すること。
2-2	必要な温度及び時間を記録すること。

番号	点検項目(網掛けは斟酌規定あり)
3	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取り扱いが床面から60cm以上の場所で行うこと。(ただし、跳ね水等から直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。)
4	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行うこと。
5	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供するまでの時間が極力短くなるようにすること。
6	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫をすること。
7	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの二次汚染を防止すること。
8-1	調理後の食品は30分以内に提供又は30分を超える場合には適切な温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)を行うこと。
8-2	必要な時刻及び温度を記録すること。
9-1	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時刻及び温度を記録すること。(配送過程のある場合のみ) * 配送施設数
	* うち温度管理施設数
9-2	必要な時間及び温度を記録すること。
10	調理後の食品は2時間以内に喫食できるようにすること。
7. 廃棄物の取扱い	
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないよう管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
2	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないようにすること。
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。
8. 検食の保存	
1	検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理加工済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。 (原材料は洗浄・殺菌を行わず購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること)