

## 【飲食・製造業】離島フェア2019チェック表

那覇市保健所

食品衛生担当者 あて

下記のとおり、離島フェア出展場所における衛生チェックを行いましたので、報告します。

出展者：

○：概ね良好、×：改善が必要

衛生チェック点検事項		状況
出展の 設置及 び設備	1 清潔で直射日光の当たらない風通しの良い場所に設けているか。	会場設備に つき事務局 より管理 ※フェア準 備日までに 現地で確認 すること
	2 建物内：4方面を90cmまで、建物外：前面90cm、3方面を床から屋根まで硬材で 囲ってあるか。出入口には、のれんを設けられているか。	
	3 店舗内に水道水を直結できないときは、給水栓のついた設備を備えること (飲食店営業：100L以上、喫茶店営業50L以上)	
	4 汚物貯蔵設備(手洗い、器具洗浄に使用した汚水を保留する設備)が設けられて いるか。※使い捨て食器以外を使用する場合は、給水設備および汚水処理設備 の総容量は160L以上とする。	
	5 器具類洗浄槽、手洗い設備は設けられているか	
	6 食材保管のための保冷库等保冷設備(以下「保冷库等」という。)を設けている か。隔測温度計を備えているか。	
	7 飲食店営業、喫茶店営業にあたっては、使い捨て容器を使用することを原則とし、 それ以外の食器を使用するときは、使用する食器を種類ごとに50個以上備える	
食品の 取り扱い	8 食材の仕入伝票等の保管を行い、仕入先を明らかにし、受入時に検品しているか。	
	9 調理する食品の営業許可の種類、調理できる食品の条件を確認しているか	
	10 冷蔵保存の食材を車で運搬する時には、食品に直射日光が当たらないよう断熱 し、保冷車を活用して、食材の温度管理をしているか。	
	11 商品(冷蔵・冷凍)の保管は、保冷库等にて行っているか。	
	12 保冷库等は常に清潔に保っているか。温度計を設置し、保冷の機能が正常に作 動していることを確認しているか。(設定温度10℃)	
	13 保冷库等で保管する食材は、合成樹脂製ラック等で空間を保ち、かつ直接床面に 接しないようにするとともに、余裕のある数に抑えているか。	
	14 特定原材料(アレルギー表示)がメニュー等に正しく表示されているか。	
	15 簡易営業で取り扱うことができる食品、調理条件を確実に遵守しているか。	
16 衛生管理計画を作成し、記録を実施しているか。		
従事者 の衛生	17 常に手洗いを励行しているか。また、毛髪・爪等は清潔に保っているか。	
	18 食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患)や、飲食物を介して感染するおそれのあ る疾患に罹患した場合には、調理製造・販売業務に従事させていないか。	
	19 下痢、腹痛、発熱及びおう吐等の症状がある場合には、調理製造・販売業務に従 事させていないか。	
廃棄物 の処理	20 廃棄物容器は、蓋があり、鼠族・昆虫等の侵入を防ぎ、汚物及び汚臭等がもれな い構造か。	
	21 廃棄物容器及びその周辺は常に清潔か。	
現地責 任者の 設置	22 食品による事故等の発生を防止するために、施設ごとに衛生管理にあたる現地 責任者を設置しているか。	
	23 コンプライアンス誓約書の内容を確認し、食品リストに記載していない商品を提供 していないか。	
備考・その他		衛生チェック実施者氏名
消毒用アルコールの設置：		