

【販売業】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 汚物貯蔵設備が設けられているか。	
	4 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。	
	5 消毒液を備えた流水式手洗い設備が販売所又はその近隣の場所にあるか。	
食品の 取扱い	6 仕入伝票等の保管を行い、仕入先を明らかにし、検品しているか。	
	7 販売する食品の営業許可の必要性の有無、販売できる食品の条件を確認しているか。	
	8 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。	
	9 商品（冷蔵・冷凍）の保管は、保冷库等にて行っているか。	
	10 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℃）	
	11 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。	
	12 食品の消費期限を厳守しているか。短い場合には、販売時に期限を伝えているか。	
	13 特定原材料（アレルギー表示）が正しく記載されているか、確認をしているか。	
従事者 の衛生	14 食材の消費期限経過後の残品は、確実に廃棄しているか。	
	15 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。	
	16 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、食品の試食・販売業務に従事させていないか。	
廃棄物 の処理	17 下痢、腹痛、発熱及びおう吐等の症状がある場合には、食品の試食・販売業務に 従事させていないか。	
	18 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。	
現地責 任者の 設置	19 廃棄物容器及びその周辺は常に清潔か。	
	20 食品による事故等の発生を防止するために、お店ごとに衛生管理にあたる現地 責任者を設置しているか。	
	21 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販売 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：		