

別紙 2

岡崎市食品衛生管理優秀店施設衛生状況評価票

No.	内容	採点
1	始業前に、食品取扱者の健康状態を把握している。	
2	施設内専用の衛生的な服装を着用している。	
3	施設内専用の履物で入室している。	
4	手洗い設備（トイレを含む）には、手指の洗浄剤、消毒剤、ペーパータオル等を備え、常に使用することができる状態にしてある。エアータオルの場合は衛生的に管理されている。共用タオルを使用している場合には点数を付けない。	
5	天井、壁、床、給排水管等に補修が必要な場所はない。（天井には照明、壁には窓を含む。以下同じ。）	
6	製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置いていない。	
7	天井、壁は清掃され、埃が付着していない。	
8	床（排水溝を含む）は清掃され、ゴミ等は落ちていない。	
9	換気扇、フードは清掃され、油や埃は付着していない。	
10	空調のフィルターや吸排気口等は清掃され、埃が付着していない。	
11	作業台は清掃され、清潔に管理されている。	
12	冷蔵庫・冷凍庫の中は整理され、清掃されている。	
13	施設の周辺は清掃され、衛生的に維持されている	
14	施設、設備等の清掃用機材は、清潔に保ち、専用の場所に保管されている。	
15	原材料は、消費期限又は賞味期限に応じて適切な順序で使用されるよう配慮して保管され、期限を越えたものはない。	
16	原材料、製品、包装資材等は、容器等に入れ、保存方法に従って、衛生的に保管されている。	
17	いったん開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で保管されている。	
18	まな板・包丁等の調理器具は、下処理用と加熱後用とで分けている	
19	破損した調理器具等は使用していない。	
20	調理器具、食器等は洗浄され、乾燥して衛生的に保管されている。	
21	廃棄物の容器は、汚液及び汚臭が漏れず、清潔に保たれている。	
22	ねずみ、昆虫等の駆除作業は、その生息調査を行い、必要に応じて実施している。	
23	トイレは清掃され、清潔に保たれている。	
24	トイレは専用の履物で入室している。	
25	トイレ入室時には調理、製造用の服装は脱いでいる。	
評価点数（各内容を満たす場合には4点、満たさない場合には0点とする）		

※製造、加工、処理、調理を伴わず販売のみを行う場合には 17、18 を除く