

小規模食品工場及び店舗安全振返り実施判定基準

	エリア	調査項目	判定のポイント	記録確認
1	経営管理	安全衛生会議議事録が保管されている	安全衛生会議議事録の確認(記入漏れや議事録がない場合はNG判定)	安全衛生会議議事録
2	経営管理	教育訓練記録が残されている	従業員対象の月次安全衛生教育記録により確認(教育記録のない教育訓練はNG判定)	従業員安全衛生教育記録
3	経営管理	毎月の振り返りが実施されて、安全度維持状況確認報告書が保管されている	HACCPの維持状況を確認する為の科学的な方法による「振り返り」の月次報告書があればOK(品質管理者等の人による非科学的振り返りはNG判定となります)	月次安全度維持状況確認報告書
4	経営管理	振り返りの情報が安全衛生会議等を通して全社で状況共有されている	月次安全衛生会議等を通して全社員に安全度維持管理状況が伝えられて従業員全員のサインがあればOK(従業員のサインが1人でも欠落している場合NG判定)	月次安全度維持状況確認報告書
5	経営管理	害虫対策会議が実施されて、議事録が保管されている	安全衛生会議議事録に害虫対策企業とのミーティングによる現状の害虫モニタリング情報と改善対策ご安全衛生会議議事録に記載されていればOK(記載がなければNG)	安全衛生会議議事録
6	経営管理	クレーム発生履歴報告書が保管されている	管理エリアに保管管理されているクレーム発生記録分析簿の目視確認(記入漏れやチェック表がない場合はNG判定)	クレーム発生履歴報告書
7	経営管理	クレーム報告書(危機管理報告書)が正確に記入されている	クレーム報告書が正確に記入漏れなく記録保管管理されている(クレーム発生履歴報告書で確認出来ない場合はNG判定、クレーム発生履歴報告書に今月クレーム無の記録がある場合は該当なしとなります。)	クレーム報告書
8	経営管理	クレーム対策会議議事録があり従業員の確認サインがある	クレーム発生後実施されるクレーム原因究明と再発防止対策を目的としたクレーム対策会議の議事録及び当該月にクレーム発生ゼロの場合はOK(議事録がない場合はNG)	クレーム対策会議議事録
9	経営管理	各種マニュアルは最新の内容に更新され確認されている	安全衛生管理マニュアルの更新履歴が記録されていることを確認(更新履歴簿に記入がない場合はNG判定)	更新履歴簿
10	現場管理	ゴミは適切に処理されており、ゴミ箱はきれいな状態である	異物混入や害虫の発生防止のため、蓋付のゴミ箱である事と、ゴミ箱の中と外が綺麗であることを確認する(ゴミ箱の外に汚れがある場合はNG判定となる)	目視確認
11	現場管理	清潔区(厨房)が作業終了後水切り等で水溜りがない状態にしている。	管理エリアに保管管理されている各種安全衛生管理マニュアル綴り(清掃マニュアル)の目視確認(記入漏れやチェック表がない場合はNG判定)	清掃チェック表
12	現場管理	清潔区(厨房)が作業終了後床の目につかない場所にも残滓が落ちていない。	清潔区の床面(特に隅)に前日以前の残渣が目視される場合はNG判定	目視確認
13	現場管理	手洗い設備のゴミ箱は清潔で蓋がついている	異物混入や害虫の発生防止のため、蓋付のゴミ箱である事と、ゴミ箱の中と外が綺麗であることを確認する(ゴミ箱の外に汚れがある場合はNG判定となる)	目視確認
14	現場管理	トイレに手洗い設備があり、必要なものが常備されている	1手洗い用石鹸2アルコール3つめブラシ4ペーパータオル(エアータオル)が完備されていることを目視確認	目視確認
15	現場管理	集塵機や給気設備、空調のフィルターは、定期的に清掃されている。噴出し口に固形物が付着していない。	管理エリアに保管管理されている各種安全衛生管理マニュアル綴り(清掃マニュアル)の目視確認(記入漏れやチェック表がない場合はNG判定)	定期清掃記録簿

	エリア	調査項目	判定のポイント	記録確認
16	現場管理	冷蔵庫や冷凍庫の取っ手が清潔に保たれている(さわって確認)	ATP検査等の科学的な方法で清潔度が確認される、もしくは毎日の終業時の清掃確認チェックで冷凍庫・冷蔵庫の取っ手の清掃角印記録があればOK(いずれも確認できなければNG判定)	ATP清潔度検査報告書or終業時チェック表(冷凍庫・冷蔵庫の取っ手の洗浄確認項目)
17	現場管理	冷凍庫・冷蔵庫内がきちんと片付いている。	冷蔵庫内の網の下や、取っ手、外側も確認する(再下段に野菜くず等の残渣があればNG判定)(チェック表に記入漏れがある時はNG判定となる)	清掃チェック表
18	現場管理	冷蔵庫内に置いて、保管物がすべて未開封、ラッピング、容器保管などにより密封されている。	野菜卵等の使用食材を含めて裸置きがないことを目視確認(1点でもある場合はNG判定、特に仕掛品のラップはがれに要注意)	目視確認
19	現場管理	頭上の構造物(照明、パイプ、通気口格子等)が、定期的に清掃されている	管理エリアに保管管理されている各種安全衛生管理マニュアル綴り(清掃マニュアル)の目視確認(記入漏れやチェック表がない場合はNG判定)	定期清掃記録簿
20	現場管理	清掃用具が床に直置きされていない(清掃用具の保管場所が決められ、吊り下げ式で保管されている。	二次汚染防止。壁に吊り下げであるか清潔なロッカーにしまっておくことを目視確認(工場の中に裸で置いてある場合はNG判定、工場の外に吊り下げて保管管理されていればOK判定)	目視確認
21	現場管理	洗剤・洗浄剤・殺菌剤が決められた場所に整頓されて保管管理されている	決められた洗剤・洗浄剤・殺菌剤が分からない場合はNGになります	洗剤・洗浄剤・殺菌剤マニュアル
22	現場管理	不要物を置きっぱなしにしていない。	工場敷地内が整理、清掃されており不要物が放置されていない事を目視確認	目視確認
23	現場管理	機器の部品、ボールやバットなどの保管場所が決められ、保管場所には汚れが付着してない。	機器の部品、ボールやバットなどの保管場所が決められ、保管管理されている事を目視確認(保管容器が明確に表示されていなければNG判定)	目視確認
24	現場管理	設備の保守点検を実施しており、衛生的な状態を保っている	メンテナンス記録により確認	メンテナンス記録
25	現場管理	使用原材料は整理整頓され種類、ロットや入庫毎に仕分け保管されている	原材料の受け入れ検査表により確認(記入漏れやチェック表がない場合はNG判定)	原材料の受け入れ検査表
26	現場管理	手洗い場の清潔が保たれている	清掃実施記録で確認(目視点検ではNG)	清掃記録
27	現場管理	ワイヤーブラシ・スポンジ・スクラブパッド等、使用時に屑が出る清掃器具は、劣化していない	管理エリアに保管管理されている各種安全衛生管理マニュアル綴り(清掃マニュアル)の目視確認(清掃マニュアルがない場合はNG判定)	清掃マニュアル
28	現場管理	原料置場や機器の下部にダンボールや紙袋などを敷いていない。	古いダンボールの有無を目視確認(現場の都合でやもうえずダンボール使用の場合、マニュアル上で毎日の取替えが規定されていればOK判定となる)	目視確認
29	現場管理	食材・包材場所(倉庫)整理整頓されている	倉庫の清掃記録で確認(目視点検だけではNGです)	清掃チェック表
30	現場管理	個人健康チェック表の記録が保管管理されている	健康チェック表の目視確認(記入漏れがある場合はNG判定)(記入漏れやチェック表がない場合はNG判定)	入室健康チェック表
31	現場管理	冷凍庫・冷蔵庫の温度は、毎日記録されている	冷蔵庫・冷凍庫温度記録表に記入漏れがなく、責任者の確認がされている(1ヶ所でも記入漏れがあればNG判定)	冷蔵庫・冷凍庫温度記録
32	現場管理	冷蔵庫・冷凍庫は整理整頓・清掃されており清掃記録がつけられている。	冷蔵庫内の網の下や、取っ手、外側も確認する(再下段に野菜くず等の残渣があればNG判定)(チェック表に記入漏れがある時はNG判定となる)	清掃チェック表

	エリア	調査項目	判定のポイント	記録確認
33	現場管理	安全度維持管理に必要な記録の責任者によるダブルチェックが実施されて確認漏れがない	ダブルチェック表が用意されていない場合や責任者サインの記入漏れがある場合はNG	ダブルチェック表
34	現場管理	定期清掃計画により清掃が定期的に行われ記録されている	毎日の清掃チェック表と定期清掃チェック表の記録確認(記入漏れがある場合はNG判定)	清掃及び定期清掃チェック表
35	現場管理	トイレの清掃記録がある	管理エリアに保管管理されている各種安全衛生管理マニュアル綴り(トイレ清掃マニュアル)の目視確認(記入漏れやチェック表がない場合はNG判定)	清掃マニュアル
36	現場管理	排水設備は、清掃されており清掃記録がつけられている。	管理エリアに保管管理されている各種安全衛生管理マニュアル綴り(清掃マニュアル)の目視確認(記入漏れやチェック表がない場合はNG判定)	定期清掃記録簿
37	現場管理	原材料の受け入れに関して記録を残している	原材料受け入れ検査表により確認(記録簿がない場合や記入漏れがある場合はNG判定)	原材料受け入れ検査表
38	現場管理	密閉されていない電気パネル・ボックスは、清掃されて記録されている	管理エリアに保管管理されている各種安全衛生管理マニュアル綴り(清掃マニュアル)の目視確認(記入漏れやチェック表がない場合はNG判定)	定期清掃記録簿
39	品質管理	振り返りが科学的な方法で実施されて、現場にフードバックされている	月次安全衛生会議等を通して全社員に安全度維持管理状況が伝えられて従業員全員のサインがあればOK(従業員のサインが1人でも欠落している場合NG判定)	月次安全度維持状況確認報告書
40	品質管理	健康チェック表で問題のある従業員への対応が記録・保管されていること	不具合の理由と具体的指示の記入の確認	従業員傾向不具合記録
41	品質管理	冷凍・冷蔵設備に異常があった場合の対応記録が残されているか	冷凍・冷蔵設備不具合記録簿により確認(記録簿がない場合や記入漏れがある場合はNG判定)	冷凍・冷蔵設備不具合記録簿
42	品質管理	不適合品の場合、適切に受け入れ拒否、廃棄等を行っている	不適合商品処置記録簿により確認(記録簿がない場合や記入漏れがある場合はNG判定)	不適合商品処置記録簿
43	品質管理	提供商品の安全度が安全度確認細菌検査等の科学的な方法で計画的に実施され確認されている	計画的に安全度確認細菌検査が実施されて、評価報告書が保管管理されている(ただ数を数えた検査報告書が綴じられている場合はNG判定)	提供商品の安全度確認細菌検査結果報告書(コメントが必要)
44	従業員管理	正しい服装で作業している(着衣の汚れ・汚れ、毛髪のはみ出し等がない)	管理エリアに保管管理されている各種安全衛生管理マニュアル綴り(服装マニュアル)の目視確認(服装マニュアルがない場合はNG判定)	服装マニュアル
45	従業員管理	貴金属・装飾品を身につけていない	指輪やイヤリングをしていない事を入室管理表で記録確認	目視確認
46	従業員管理	帽子、ヘアーネット等を着用している	髪の毛のはみ出していない事、帽子が汚れていない事を目視確認	目視確認
47	従業員管理	従業員の30秒手洗いが正しく実施されている事が科学的な方法で確認されている	従業員の手・指の清潔度とマニュアル遵守の状況がATP清潔度確認検査等の科学的な方法で確認されている。(目視確認は非科学的でNG判定)	清潔度確認検査結果記録
48	従業員管理	粘着ローラーなどによる毛髪クレーム対策がとられている。	毛髪混入防止対策と実行状況の目視確認(粘着ローラーに使用形跡が認められない場合はNG判定)	目視確認
49	従業員管理	手に傷があったり、健康に異常がある従事者は食品を汚染する作業に従事していない	入室管理マニュアルと入室管理記録簿の目視確認により確認(入室管理マニュアルで規定されていない場合はNG判定)	入室管理マニュアル

	エリア	調査項目	判定のポイント	記録確認
50	従業員管理	作業用長靴(厨房の靴)に大きな汚れがない		目視確認
51	従業員管理	更衣室は整理整頓されている(作業着と私服の保管場所は分けられている)	毎日の記録が残っていることを目視確認(チェック表に記入漏れがある時はNG判定となる)	清掃チェック表
52	環境管理	排水設備は、清掃・メンテナンスされている(排水設備や機器下部に汚れの付着やクラックがなく、ニオイが気にならない。)	メンテナンス記録の確認(記録簿がない場合や記入漏れがある場合はNG判定)	メンテナンス記録
53	環境管理	品質管理責任者による自主モニタリングが実施され報告書が保管されている	品質管理者による自主モニタリング報告書の目視確認(専門業者のモニタリング報告を基にしたミーティング報告書があればOK、業者の報告書だけの場合NG)	害虫モニタリング報告書
54	環境管理	徘徊虫(主にゴキブリ)・ネズミ類について、モニタリングに基づいた必要な防除処置が行われているおり記録がある	契約業者の施工報告書と改善進捗状況の確認(改善進捗が明記されていない報告書はNG判定)	専門業者によるモニタリング報告書
55	環境管理	殺虫・殺鼠剤の使用記録(薬剤・駆除対象・使用量・使用濃度・使用個所・使用日時・使用者)を保存している	契約業者の施工報告書と改善進捗状況の確認(改善進捗が明記されていない報告書はNG判定)	防虫・防鼠対策専門業者の施工記録
56	環境管理	サニテーション商品(洗剤や殺菌剤)の供給業者と適正使用状況ミーティングを実施している	ミーティング実施議事録がない場合はNG	洗剤・洗浄剤・殺菌剤使用マニュアルによるミーティング記録
57	品質管理	洗浄剤及び殺菌剤は機械器具を清潔に保ち、適切で安全なものをマニュアルに従い使用している事が確認されている	設備・機器の洗浄消毒と清掃が正しく実施されていることが、ATP清潔度確認検査等の科学的な方法で確認されている。(目視確認は非科学的でNG判定)	清潔度確認検査結果記録

	検査のポイント	決められた事が正しく実行されているかの確認(振り返り)	
		目的は、現場の従業員の安全度維持活動(HACCP維持活動)を正しく評価するために実施する	
		第三者機関による評価報告書	
		三次元分析による科学的評価	
		従業員がだれでも出来る事を正しく実施できているかどうかを確認する=成果を出すための振り返り	
	求める成果	従業員のモチベーションアップ	
		お客様からの信頼のアップ	
		企業の価値(安全への取り組む・コンプライアンス)の魅せる化	

エリア				
1	経営管理			
2	現場管理			
3	品質管理			
4	従業員管理			
5	環境管理			
職責				
1	経営者			
2	製造責任者			
3	品質管理			
4	従業員			
目的				
1	記録			
2	3S			
3	食中毒予防			
4	環境衛生対策			
5	クレーム再発予防			

6	従業員教育			
7	毎日やるべきこと			
8	定期的にやるべきこと			