

食品衛生自主管理記録表 ★施設の管理編 様式2

営業者等の自主管理宣言（案）： 毎日の自主点検で「食中毒ゼロ」をめざしましょう！

記録は、○=良好、△=不十分、×=不良で記入して、△と×の項目は、すぐ改善しましょう！

点検項目		点検日時 (例)		月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	
		4/1	10:00	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	
施設の管理	1	整理整頓され、清掃されている。																							
	2	十分換気されており、高温多湿になっていない。																							
	3	作業場所は十分で明るく作業に支障はない。																							
	4	施設内に不必要な物品が放置されていないか？																							
	5	ネズミやゴキブリ等昆虫の侵入はない。																							
	6	手洗の石けん、消毒液、ペーパータオルは常に使用できる。																							
	7	清掃道具は決められた場所に保管している。																							
現場点検者の確認サイン																									
食品衛生責任者の確認サイン																									
△と×の項目の改善内容→																									