

## 施設点検表 月に1回（ 月分）

責任者	衛生責任者

施設・設備	点検項目	点検月日	措置内容
施設の 周辺・構造	原材料、製品の搬出入り口や従業員出入り口は、舗装されていますか。		
作業区分及 び作動動線	作業区分(汚染区域、非汚染区域)について検討していますか。		
	工程中に交差汚染が生じないように、設備機械を配置していますか。		
施設の構造	平滑で不浸透性又は耐水性で、洗浄消毒が容易にできますか。		
	食品に影響を与える臭気、有害な煙、蒸気を排出するための、十分な換気能力の設備がありますか。		
そ族昆虫防 止設備	出入口及び作業場内には、防虫設備を整えていますか。 (防虫設備とは、網戸、風除室、エアーカーテン、樹脂製カーテン、殺菌灯、防虫機をいいますか。)		
洗浄設備等	食品を汚染しない適切な場所に、機械器具及び容器を洗浄するための十分な能力を有する設備(流し、洗浄設備)及び給湯設備がありますか。		
	手洗い設備は作業区分ごとに従業員に応じた数を設置していますか。		
給水設備	水道水以外の水(地下水、湧水)を使用する場合は、殺菌・消毒できる滅菌装置が設置されていますか。		
トイレ	トイレ内に流水受槽式手洗い設備及び消毒容器を備えていますか。		
計器類	加熱、冷却、加圧及び貯蔵するための設備に温度、圧力等を正確に調整する装置があり、かつ、温度計、圧力計等の数値の表示が見やすいところに設置していますか。また、正常に作動していますか。		