|  |  |
| --- | --- |
| **パート1　製品の取り扱い** | |
| **1.汚染を防ぐ** | |
| a 汚染されたもの（不潔・腐敗したもの、ぬるぬるしたもの）が作業場にないこと。 | □ |
| b作業場や販売場所では、RTE食品は原料から離して加工、保存している。 | □ |
| c 開封されたRTE食品は、作業場や販売場所で使用していないときは、二次汚染を防ぐため、カバーや包装などをしている。 | □ |
| **2. 時間と温度の管理** | |
| a 陳列ケースや冷蔵庫を5℃以下に保っている。 | □ |
| b 加工後のRTE食品はすぐに冷蔵保管している。 | □ |
| **3. 期限管理** | |
| a 陳列ケースに保管されているRTE食品に製品を特定できる表示をしている。 | □ |
| b RTE食品は、開封後24時間以内に日付表示を行っている。 | □ |
| c 陳列ケースの中にあるRTE食品は、自社とメーカーの使用期限内のものである。 | □ |
| 4. RTE食品には抗菌剤が配合されている。 | □ |
| 5. 手洗い用、食器洗い用、調理用、排水用（モップ水など）に、それぞれ別のシンクが設置し、使用している。 | □ |
| **パート2　洗浄・消毒** | |
| **6. 食品接触面** |  |
| a RTE食品が接触する場所は、二次汚染を避けるため、別の食品に使用する前に洗浄・消毒している。 | □ |
| b バイオフィルムを防ぐため、清掃時に表面をこすり洗いしている。 | □ |
| c デリサラダを調理する場合、グラインダーやダイサーといった機器を衛生的な状態に保つ管理体制がある。 | □ |
| d RTE食品用の機器（スライサーを含む）の食品接触面は、少なくとも4時間に1回洗浄・消毒している。 | □ |
| e RTE食品用の機器は分解してから洗浄・消毒している。 | □ |
| f スライサーやミキサーなどの食品接触面は、適切に洗浄・消毒が行える状態である。（例：細かな穴、ひび割れ、くぼみ、粗い溶接、破損、欠落、未接着の部品がない。シールやガスケットが摩耗、劣化、欠落していない） | □ |
| 7. デリエリアは、調理、包装、保管される場所を含め、不衛生な状態でない。（例：ハエ、ネズミの糞、カビ、汚れた表面がない） | □ |
| **8. 殺菌剤** | |
| a 殺菌剤は、メーカーの指示に従い、適切な濃度で使用している。 | □ |
| b 掃除用具（ふきん、ブラシ、スポンジ、モップなど）は、使用するたびに殺菌剤に浸けたり、すすいだりしている。 | □ |
| 9. 低い水圧を使用し、水しぶきや飛び散りを防いでいる。 | □ |
| 10. デリエリアに清掃を困難にするものを放置していない。（例：パレット、牛乳パック、段ボール箱、手押しカートなど） | □ |
| **11. 施設設備** | |
| a 施設は、製品が汚染される状況ではない。（例：露出している製品に結露が垂れている、製品に工事の埃がついている、設備が壊れている、害虫がいるなど） | □ |
| b RTE食品の上部の構造や設備に結露がない。 | □ |
| c 壁、床、天井は衛生的で、修繕が行き届いている。 | □ |
| d 床などに溜まり水がない。 | □ |
| **パート3　従業員の衛生的な取り扱い** | |
| **12. 従業員の健康管理** | |
| a 明らかに体調が悪い従業員は、製品を汚染する恐れがある作業に従していない。 | □ |
| b 食中毒の症状（下痢、嘔吐、発熱を伴う喉の痛み、黄疸、化膿した傷口や化膿性のできものなど）を持つ従業員は、[Food Code](https://myfoodsafetyview.com/employee_health_management/#index_id4)の規定に従って就業を除外または制限している。 | □ |
| **13. 従業員の衛生管理** | |
| a 従業員は、未包装のRTE食品を取り扱う前に手を洗っている。 | □ |
| b 従業員は、未包装のRTE食品を取り扱う際、使い捨て手袋を着用している。 | □ |
| c 従業員は、RTE食品への二次汚染を避けるため、適切な頻度で使い捨て手袋を交換している。 | □ |
| d 従業員は、RTE食品への汚染を避けるため、適切な頻度で外衣（作業着、エプロンなど）を着替えている。 | □ |
| 14. RTE食品を取り扱う場所の人の往来は、必要な従業員に限定している。 | □ |