

JmSCE実地検査チェック表

施設名			
検査日	年	月	日
申請立会人			
検査員			

○:マニュアル(必要な場合)が作成され、結果が記録され、所定の管理がなされている。

	○or×	No.	チェック項目
基本施設管理体制			
		1	排水・廃棄物の管理ができています。(マニュアル①)
		2	防鼠・防虫対策ができています。(マニュアル②)
		3	トイレの使用・清掃マニュアルがあり、運用されている。
		4	作業場の床の清掃ができています。(マニュアル③)
		5	作業台が整理・整頓・清潔になっている。(マニュアル④)
		6	天井が汚れていない。(マニュアル⑤)
		7	定期的にダクト・フード・換気扇の清掃ルールができています。(マニュアル⑥)
		8	調理機器は油汚れや焦げカスが無いよう毎日清掃している。
		9	厨房内に不要物・私物は持ち込まないルールが出来ている。
		10	消火器設置場所周辺は整理・整頓されている。
○個数小計	/10		
原材料管理体制			
		1	冷凍庫、冷蔵庫の管理ができています。(マニュアル⑦)
		2	要冷蔵品は10℃以下、冷凍品は-15℃以下、常温保管品は直射日光を避け、冷暗所に保管されている。
		3	原材料・資材等は直置きしていない。
		4	容器の使い回しが無い。
		5	フライ油の管理はできています。(マニュアル⑧) ※揚物を作る作業場
○個数小計	/5		
衛生管理体制			
		1	調理器具は用途によって使い分けるルールが出来ている。(ザル・ボール・包丁・まな板・布巾・雑巾で色分け等による分けがある。)
		2	作業中に使用する道具類・布類の衛生管理はできています。(マニュアル⑨)
		3	使用水の管理はできています。(マニュアル⑩)
		4	従業員の衛生管理のチェック表ができています。(マニュアル⑪)
		5	食中毒防止3原則(つけない・増やさない・殺す)を作業者が理解している。
		6	アルコール噴霧器は常に清潔に保ち、均一に噴霧できる。
		7	手洗い場が清潔に管理されている。(マニュアル⑫)
		8	作業者は所定の作業服と帽子(ネット含む)を着用している。
		9	厨房で使用している備品類には破損が無い。
		10	出入口扉のノブや冷蔵庫・冷凍庫の取っ手を定期的に消毒している。
○個数小計	/10		
その他※			
		1	商品についての必要な情報について答えられる。
		2	クレーム対応の仕組みができています。
		3	内部通報体制が構築されている。
○個数小計	/3		

コメント	改善方法

総合得点	/28	JmSCE認定審査会上申	可 ・ 不可
審査会上申範囲	25~28		
協会承認者			印

フライ油不使用作業場

総合得点	/27	JmSCE認定審査会上申	可 ・ 不可
審査会上申範囲	24~27		
協会承認者			印

【 排水 ・ 廃棄物 】

頻度・いつ	毎日・作業終了後
だれが	

どうする	<p>①排水管に異常がないか点検を行う。</p> <p>②排水溝・グリーストラップ・排水枡の清掃ができていないか確認する。</p> <p>③廃棄物が保管場所にきちんと保管されているか確認する。 (蓋が閉まっていることも確認)</p>
------	--

平成 年 月

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

【 防鼠 ・ 防虫 】

頻度・いつ	1ヶ月に1回程度・作業終了後
だれが	

どうする	<p>①侵入を防止する設備(トラップ・排水溝の蓋)の点検を行う。</p> <p>②鼠や昆虫が侵入した形跡がないか確認する。 (形跡があれば駆除作業を実施)</p>
------	---

平成 年 月

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

【 作業場の床 】

頻度・いつ	毎日・作業終了後
だれが	

どうする	<p>①ごみを掃きとる(床面に破損のがないか調べる)。</p> <p>②決められた洗剤で洗い、きれいに水で洗い流す。</p> <p>③水切りワイパーで水気を切る。</p>
------	---

平成 年 月

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

【 作 業 台 】

頻度・いつ	毎日・使用前及び使用后(作業終了後)
だれが	

どうする	使用前	乾いた表面に70%アルコールを噴霧する。
	使用后	<p>①作業台は常に整理・整頓・清潔に使用する。</p> <p>②汚れた箇所は所定の洗剤を使用し、フキンでよくふき取る。 (フキンは用途によって色分け等で識別する)</p> <p>③乾いた表面に70%アルコールを噴霧する。</p>

平成 年 月

1	2	3	4	5	6	7
前・後	前・後	前・後	前・後	前・後	前・後	前・後
8	9	10	11	12	13	14
前・後	前・後	前・後	前・後	前・後	前・後	前・後
15	16	17	18	19	20	21
前・後	前・後	前・後	前・後	前・後	前・後	前・後
22	23	24	25	26	27	28
前・後	前・後	前・後	前・後	前・後	前・後	前・後
29	30	31				
前・後	前・後	前・後				

【 天 井 】

頻度・いつ	1ヶ月に1回程度・作業終了後
だれが	

どうする	<p>①照明器具等についたホコリなどを取り除く。</p> <p>②汚れのひどい所は決められた洗剤を使って清掃する。</p> <p>③塗装が剥がれた所は補修する。</p>
------	--

平成 年 月

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

【 ダクト・フード・換気扇 】

頻度・いつ	6ヶ月に1回程度・作業終了後
だれが	

どうする	<p>①点検・清掃はマニュアルに沿って実施する。</p> <p>②正常に換気しているか確認する。</p>
------	--

平成 年 月

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

【 冷蔵庫・冷凍庫 】(コールドテーブルも含む)

頻度・いつ	毎日又は定期的・使用時確認
だれが	
どうする	<p>①庫内は食品(生畜産物・生水産物・加工品)の相互汚染がないように、収納場所を区別して整理・整頓する。</p> <p>②開封した原材料はむき出しのまま保管しない。</p> <p>③原材料は先入・先出し、日付を明記するなど使用期限が分かるように管理する。使用期限が過ぎたものは廃棄する。</p> <p>④冷気の循環が悪くなるような詰めすぎはしていない。</p> <p>⑤冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下にする。 (温度チェック表に3回(朝昼晩)/日測定して記入)</p> <p>⑥冷蔵庫・冷凍庫の内部(底面・壁面・扉面・パッキン)やエアフィルター(ある場合)の清掃は定期的に行う。</p>

平成 年 月

記入者	1	2	3	4	5	6	7
冷蔵庫							
冷凍庫							
冷蔵庫温度	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃
冷凍庫温度	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃
記入者	8	9	10	11	12	13	14
冷蔵庫							
冷凍庫							
冷蔵庫温度	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃
冷凍庫温度	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃
記入者	15	16	17	18	19	20	21
冷蔵庫							
冷凍庫							
冷蔵庫温度	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃
冷凍庫温度	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃
記入者	22	23	24	25	26	27	28
冷蔵庫							
冷凍庫							
冷蔵庫温度	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃
冷凍庫温度	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃
記入者	29	30	31				
冷蔵庫							
冷凍庫							
冷蔵庫温度	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃				
冷凍庫温度	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃				

【 フライ油 】

頻度・いつ	毎日・使用時
だれが	
どうする	<p>①油の風味、色調に問題がないか官能及びAVチェッカー等で確認する。 （油は酸価値(AV)2.5以下で使用する）</p> <p>②使用不可と判断した場合は、差し油せず全量新しい油に交換する。</p> <p>③油を廃棄(廃油)した場合は記録し、記録を5年間保管する。 ※廃油マニフェスト(5年間保管)参照</p>

平成 年 月 油交換日記録 AV、廃油量、新油投入量
担当者

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

【 ふきん類・道具類 】

頻度・いつ	毎日・使用前及び使用后(作業終了後)
だれが	
どうする	<p>使用前 70%アルコールを噴霧(フキン類は除く)。</p> <p>使用后 ①決められた洗剤で良く洗い水洗する。</p> <p>②フキン、まな板、ザル、ボールは専用バケツに次亜塩素酸Na溶液(10%原液を1000倍希釈:有効塩素100ppm)を入れ、30分浸漬後、飲料適の水で良く水洗した後、清潔な場所で乾燥させる。</p> <p>③包丁は良く洗浄してから水気を取り、70%アルコールを噴霧してから清潔な場所で乾燥させる。</p> <p>※道具類は使用目的(生もの用、野菜用、調理済食品用等)により識別(色テープ等)する。</p>

平成 年 月

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

【 使用水 】

頻度・いつ	毎日・作業開始前
だれが	
どうする	<p>①(井戸水・貯水槽使用水を使用する場合)飲料適の水になっている。 (各自治体の定める水質基準を確認)</p> <p>②定期的に風味・色合いに異常が無いか確認する。</p>

平成 年 月

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

【 従業員の衛生管理 】

頻度・いつ	毎日・作業開始前
だれが	
どうする	①下痢、腹痛、発熱等の症状がない。
	②手指に傷がある場合は原則作業に従事させず、手袋等の措置をする。
	③爪は短くきちんと切る。
	④着用する作業着、帽子などは清潔なものに交換する。
	⑤アクセサリー、ネイルアート等はない。
	⑥トイレでは靴を履き替え、エプロン・手袋を外す。
	⑦検便を少なくとも年一回実施する。
	⑧作業前の手洗いを徹底する。
	⑨一旦調理施設を出た時も、作業前の手洗いを徹底する。

平成 年 月

氏名	1	2	3	4	5	6	7
氏名	8	9	10	11	12	13	14
氏名	15	16	17	18	19	20	21
氏名	22	23	24	25	26	27	28
氏名	29	30	31				

【 手洗い場 】

頻度・いつ	毎日・作業開始前
だれが	
どうする	<p>①手洗い場には、石けん液ボトル、殺菌用アルコールボトル、爪ブラシ、ペーパータオルホルダ、ペーパー専用ゴミ箱を設置し、清潔に管理する。</p> <p>②消毒用石けん液、殺菌用アルコール、ペーパータオルを十分用意する。</p>

平成 年 月

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				