

付表

- 1 食品取扱者に下痢・発熱・吐き気等の症状や手指のケガ、手荒れ、化膿創がないか。
- 2 作業服、履物は厨房専用で清潔を保持しているか。
- 3 適切な手洗い方法（保健所職員等の指導を受けて定めた方法）で手洗いしているか。
- 4 トイレには、調理作業時に着用する帽子、履物、前かけ等のまま入っていないか。
- 5 水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置等又は浄水装置が正常に作動していることを毎日確認しているか。
- 6 必要に応じて、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、記録していること。
- 7 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施していること。
- 8 加熱食品（中心温度の測定が必要な食品に限る）については、その中心温度を1日1回以上測定し、衛生管理実施計画書で定めた事項が守られていること。
- 9 冷蔵設備内の温度を1日1回以上測定し、衛生管理実施計画書で定めたことが守られていること。