

ノロウイルス等食中毒リスクチェック票（最重要事項編）

施設所在地 _____

施設名 _____

記入者役職・氏名 _____

★ **まずこちらから確認してください。（全施設）** 判定（○：はい、×：改善が必要）

チェックポイント	チェック項目	判定
1 調理従事者の健康管理	(1) 調理従事者の体調を毎日、 一人ひとり確認 しているか	
	(2) 上記（1）の確認をした際は、 その結果を記録していますか	
	(3) 胃腸炎症状（嘔吐、下痢）のある調理従事者は医療機関を受診させていますか	
	(4) 調理従事者が感染性胃腸炎（ノロウイルス）の場合、検便でノロウイルスを保有していないことが確認されるまで、食品に直接触れる調理作業を控えさせていますか	
	(5) 調理従事者が体調不良の場合、 休暇が取れるような体制 を取っていますか	
	(6) 家族に体調不良の者がいる 場合には報告させることとしていますか	
	(7) 調理従事者の家族に感染性胃腸炎が疑われる者がいる場合等 、状況に応じて、本人が健康でも検便（ノロウイルス）を実施していますか	
	(8) 調理従事者からノロウイルスが検出されたときは、 他の調理従事者の検便（ノロウイルス） を実施していますか	
2 調理従事者の手洗いの管理	(1) 手洗いには、 手を洗淨・消毒できる液体せっけん等 を使用していますか（固形せっけん、逆性せっけんのみは不可）	
	(2) 調理従事者のトイレの手洗い後の乾燥は 使い捨てのペーパータオル、エアタオル ですか	
	(3) 調理従事者全員が正しい手洗いを実施していることを確認していますか（責任者が従事者の手洗いを確認する等）	
3 過去に食中毒の原因となった食材の取扱いについて	(1) 生カキ を提供する場合、産地の自治体のホームページでノロウイルスの検査状況を確認していますか	
	(2) 冷凍処理がされていないサバ、アジ、サンマ、イカ の刺身を提供する際は、 アニサキス を確認、除去していますか	
	(3) 冷凍処理がされていないヒラメ を提供する場合には、 クドア に関する検査証明書等を確認していますか	
	(4) 加熱が必要な 食肉は生（刺身）や不十分な加熱（タタキ、湯引き）での提供を避けて いますか	
	(5) サラダ用の野菜は消毒をしてから提供していますか	

最重要事項が満点だった事業者にはノロウイルス等食中毒リスクチェック済票を交付します。ノロウイルス等食中毒リスクチェック済票を交付された場合に施設名および施設所在地を公表することに同意しますか？ 同意する／同意しない

ノロウイルス等食中毒リスクチェック票（重要事項編）

判定（○：はい、×：改善が必要）

チェックポイント	チェック項目	判定
1 適切な温度管理	(1) 厚みのある食材（生肉、冷凍惣菜半製品）を調理する時は、中心温度が75℃で1分間以上又は同等以上の加熱方法であることを確認していますか	
	(2) 調理後の料理は、すぐに提供できない場合は温蔵庫で60℃以上か、冷蔵庫で10℃以下で保管していますか	
2 調理従事者の健康管理	従事者の健康管理を実施している場合に、体調不良には嘔吐・下痢以外に発熱や吐気なども加えていますか	
3 調理従事者の正しい手洗いのレベルの維持の管理	(1) 調理従事者が正しく手を洗えるよう何か工夫していますか（マニュアルを図示する、手洗いの時間がわかるようにする等）	
	(2) 調理従事者全員に、定期的に勉強会などを行っていますか	
4 食材の2次汚染の防止対策	サラダ等生野菜、刺身や加熱が終わった料理を盛付ける直前には、必ず、手を洗った後に使い捨て手袋を使用していますか	

調理従事者専用のトイレがある施設はこちらをチェック

チェックポイント	チェック項目	判定
5 トイレの管理	(1) 調理従事者専用のトイレを 他の職員や客 が使用していませんか	
	(2) 調理従事者は 調理従事者専用のトイレを使用し、 他のトイレを使用しないよう決めていますか	
	(3) 調理従事者用のトイレに履き替え用のスリッパなどが置いてありますか	
	(4) 調理従事者用トイレに入る前に作業着を脱いで入っていますか	
	(5) 調理従事者用トイレは定期的に次亜塩素酸ナトリウムで消毒をしていますか	

調理従事者専用のトイレがない施設はこちらをチェック

チェックポイント	チェック項目	判定
5 トイレの管理	(1) トイレは 毎日閉店後に 次亜塩素酸ナトリウムで消毒をしていますか	
	(2) トイレで 下痢や嘔吐の痕跡が 確認された場合には、 直ぐに 清掃し、必ず次亜塩素酸ナトリウムで消毒をしていますか	
	(3) トイレには履き替え用のスリッパなどが置いてありますか	
	(4) トイレに入る前に作業着を脱いで入っていますか	
6 調理室にノロウイルスを持込まないための管理	調理室に入る前に、手を洗える手洗い設備がありますか	

ノロウイルス等食中毒リスクチェック票（必要事項編）

判定（○：はい、×：改善が必要）

チェックポイント	チェック項目	判定
1 適切な温度管理の維持	(1) 冷蔵庫の温度が 10℃以下であることを、始業前に確認していますか	
	(2) 上記（1）の確認をした際は、その結果を記録していますか	
	(3) 調理室内の温度は 25℃以下に保たれていますか	
2 調理従事者の手洗いの管理	(1) 手洗いの水道は手を触れずに水を出せる構造（センサー式や足踏み式など）ですか	
	(2) ペーパータオルを使用している場合はペーパーを上から下に引き抜いていますか（ペーパータオルを使用していない場合は回答不要）	
	(3) 手洗いは水ではなく、お湯でおこなっていますか	
3 調理従事者の健康管理	調理従事者に生肉、加熱不十分な肉、生カキなどの料理を食べることを控えるように促していますか	
4 食品の 2 次汚染の防止	魚用・生肉用・サラダ等生野菜用など、調理する食材によってまな板や包丁は、それぞれ専用の器具が用意されていますか	
5 感染症に関する管理	利用客が施設内で体調不良を訴え、下痢や嘔吐をした場合に、 清掃と消毒を行い 、その対応を記録していますか	