

ギャップ診断表

	No	チェック項目	チェック
一般衛生管理	1	調理施設には不要物がなく、清潔に保たれている	
	2	機械・器具類は、使用目的に応じて区分して使用している	
	3	食品に直接接触する機械・器具類は、常に清潔にし、必要に応じて殺菌している	
	4	仕上げ用のまな板、包丁を明確に区分けしている（生肉、生魚、野菜の処理と使い分けている）	
	5	飲料、デザート等に係るディスペンサー類は、指定された通り適正に洗浄、殺菌している	
	6	機械・器具類は、常に点検し、正常に使用できるように整備している	
	7	廃棄物容器は汚液、汚臭が漏れないよう常に清潔にしている	
	8	使用水に色や濁りは無く、味や臭いも問題がない	
	9	冷蔵庫内は清潔に保ち、食品の相互汚染が生じないように区分して保管している	
	10	仕込み・仕掛かり品の保管は、他の食品からの汚染防止を考慮されている	
	11	トイレの清掃作業を必ず実施している	
	12	出勤時に従業員の体調チェック（下痢、嘔吐、発熱など）を行っている	
	13	出勤時に従業員の身だしなみチェック（手指の傷の有無、服装、爪の長さ、指輪の有無など）を行っている	
	14	調理作業前、トイレ後など、必要に応じて手洗いを行っている	
重要管理	15	食品の仕入れにあたっては、鮮度等の品質、温度、表示の点検を行っている	
	16	食品保存の際は、冷蔵、冷凍、温蔵等、適正な温度で行い、庫内温度を定期的に確認、記録している	
	17	加熱調理の際は適正な温度管理を実施している	
	18	加熱後、冷却を要する場合の温度管理、時間管理を適正に実施している	
	19	開封後の食材及び仕掛品は一定のルールに基づき管理し、速やかに使い切っている	
	20	食品仕入れの状況、調理の状況に関する記録を作製し、保存している	
	21	仕込み・仕掛かり品は、使用期限を明確にし、使用期限を超えて使用していない	

（参考：兵庫県生活衛生営業指導センター）