食品事業者施設の評価レポート

FPAR V.2, 04/11

商号		メール	
面接担当者		日／時	
事業主／企業		電話	
住所		照会番号.	
		検査形式	
食品安全監督者		証明書番号	

一般要求事項	
1.	□ 食品事業者はNSW食品局に詳細事項を申告済みである。www.foodnotify.nsw.gov.au
2.	□ 食品安全監督者の届け出を済ませており、FSS証明書を施設内に保管している。
3.	□ 食品取扱者は食品を取り扱うための技術および知識を備えている。
4.	□ 破損、品質低下、腐敗した食品は販売しない。割れた卵や汚染された卵、使用期限切れの食品は使用しない。
食品取扱管理FSS 3.2.2 cl 5-12	
5.	□ 食品は、受け取り、保管、陳列、輸送に際し、汚染の可能性がないよう管理されている。
6.	□ 食品製造業者、供給業者、輸入業者の名前と住所を入手できる。
7.	□ 危険性の高い食品(PHF) は、受け取り、保管、陳列、輸送に際し温度制御を行う（摂氏5℃未満60℃以上）。冷凍食品は十分に凍結させる。
8.	□ 食品加工。製品の解凍は正しく行う。迅速に加工する。汚染リスクを避ける。
9.	□ 調理済みのPHFは迅速に冷却する。
10.	□ PHFの再加熱は天火、調理用ストーブ、電子レンジで迅速に行う。二重鍋は使用しない。
11.	□ セルフサービスカウンターは適切に管理されており、調理器具とスニーズガードが分離されている。
12.	□ 食品ラップおよび保存容器は汚染源とならない
13.	□ 廃棄予定の食品は規定在荷の食品とは区別され、分離される。
健康と衛生FSS 3.2.2 cl 13-18	
14.	□ 食品取扱者は手洗い設備を使用して、手を洗浄し、完全に乾燥させる。
15.	□ 食品取扱者は、給仕前の食品への不必要な接触を避ける。または、調理器具の使用、手袋をはめた手、食品ラップによる食品表面部への接触を避ける。
16.	□ 食品取扱者は、食品管理区域で唾を吐く、喫煙するなどの行為を行わない。また、露出した食品の上での飲食や食品表面部への接触はしない。
17.	□ 食品取扱者は、清潔な衣服を着用し、包帯には防水加工が施されたカバーをかける。
18.	□ 食品取扱者は作業開始時、再開時、または、トイレ使用後、咳、くしゃみ、喫煙、生肉の取り扱い、清掃の後などには手を洗う。
19.	□ 食品取扱者は体調不良（例：嘔吐、腹痛）時には食品を取り扱わない。
20.	□ 手洗い設備は容易に利用できるようになっている。また、設備は手、腕、顔の洗浄のみに使用される。
21.	□ 手洗い設備（トイレ併設の設備を含む）では、単一取水口から出る温水を使用でき、使い捨てタオル（または空気乾燥機）および石鹸が備えられている。
清掃および殺菌FSS 3.2.2 cl 19-20	
22.	□ 食品施設、備品、家具類、機器において、規定の衛生環境が保持されている。
23.	□ 食品表面に接触する食器類は洗浄され、衛生状態が保たれており、適切な衛生管理方法が実施されている（例：化学薬品または食器洗浄機）。
その他FSS 3.2.2 cl 22-23	
24.	□ 精密温度測定装置を容易に使用できる。（例：デジタル精密温度計）摂氏+/- 1℃まで精密に測定。
25.	□ 使い捨て備品は汚染から保護されており、再使用することはない（例：ストロー、使い捨て食器具）。
動物および病害虫FSS 3.2.2 cl24	
26.	□ 食品取り扱い区域への生きた動物の持ち込みは禁止される。
27.	□ 実用的な病害虫の駆除方法を使用している（例：防虫網、ドアシール）。
28.	□ 実用的な病害虫の駆除および予防方法を使用している（例：メンテナンス、在庫ローテーション、病害虫管理装置）
29.	□ 施設内で、虫の侵入やねずみなどの動物の活動の兆候が確認されない。

設計および構造FSS 3.2.3	
30.	□ 施設の一般的な設計および構造が適切である。
31.	□ 利用可能な飲料水が適切に供給されている。
32.	□ 施設は適切な下水設備および廃水処理システムを備えている。
33.	□ 施設は適切な生ゴミやリサイクルゴミの保管設備を備えている。
34.	□ 施設には十分な照明が提供されている。
35.	□ 床面は効果的な清掃が可能である。
36.	□ 壁面や天井は密閉されており、効果的な清掃が可能である。
37.	□ 備品、家具類、機器は効果的な清掃が可能である。必要な場合には、殺菌することができる。
38.	□ 施設に適切な換気装置がある。
39.	□ 施設は適切な保管設備を備えている（例：化学薬品）。
メンテナンスFSS 3.2.2 cl 21	
40.	□ 施設、備品、家具類、機器は十分に手入れが行き届いてお
41.	□ 食器類に欠損、破損、亀裂等が確認されない。
ラベリングFSC チャプター1	
42.	□ 食品のラベリングは食品基準規範に準拠している。
補注	

法令順守を表明 ☑ , 未遵守 ☒ , または未確認 ⊟

影付きのチェックリスト項目は食品の安全に直接的な影響を及ぼす可能性があり、優先的に対処する必要があります

さらなる措置が求められますか? はい/いいえ _____

私はこのレポートを読み、内容を理解しました。

所有者/従業員 署名: _____

担当職員氏名: _____

協議会: _____

担当職員　署名: _____ 電話: _____

NB: 評価レポートは評価日／時の時点での調査結果のみを記載しています。