



2 施設の調理場の設備に関してお伺いします。

問6 調理場に食器洗浄機、食器乾燥機はありますか。

(あるものの番号に をつけ、メーカー、型番、温度設定をお答えください。)

29 ~ 32

- |   |         |                |          |            |   |           |
|---|---------|----------------|----------|------------|---|-----------|
| 1 | 食器洗浄機   | (メーカー _____    | 型番 _____ | 温度設定 _____ | ) | 33 ~      |
| 2 | 食器乾燥機   | (メーカー _____    | 型番 _____ | 温度設定 _____ | ) | 35 ~      |
| 3 | 食器洗浄乾燥機 | (メーカー _____    | 型番 _____ |            |   |           |
|   |         | 温度設定：洗浄機 _____ |          | 乾燥機 _____  |   | 37 ~ 39 ~ |
|   |         |                |          |            |   | 41 ~ 42   |
| 4 | 食器消毒保管庫 | (メーカー _____    | 型番 _____ | 温度設定 _____ | ) |           |
| 5 | いずれもない  |                |          |            |   |           |

(問6で「1 食器洗浄機」と「2 食器乾燥機」の両方があると答えた方へ)

→ 問6 - 1 洗浄機と乾燥機はコンベアでつながっていますか。

- |   |    |  |   |     |    |
|---|----|--|---|-----|----|
| 1 | はい |  | 2 | いいえ | 43 |
|---|----|--|---|-----|----|

問7 包丁・まな板等の調理器具の洗浄、殺菌の頻度、方法を教えてください。

(1) 包丁について

殺菌は。( は1つ)

- |        |        |                 |    |
|--------|--------|-----------------|----|
| 1 使用ごと | 2 1日1回 | 3 その他 ( _____ ) | 44 |
|--------|--------|-----------------|----|

主な殺菌方法は。( は1つ)

- |       |      |                 |    |
|-------|------|-----------------|----|
| 1 消毒薬 | 2 熱湯 | 3 その他 ( _____ ) | 45 |
|-------|------|-----------------|----|

(2) まな板について

洗浄は。( は1つ)

- |        |        |                 |    |
|--------|--------|-----------------|----|
| 1 使用ごと | 2 1日1回 | 3 その他 ( _____ ) | 46 |
|--------|--------|-----------------|----|

殺菌は。( は1つ)

- |        |        |                 |    |
|--------|--------|-----------------|----|
| 1 使用ごと | 2 1日1回 | 3 その他 ( _____ ) | 47 |
|--------|--------|-----------------|----|

主な殺菌方法は。( は1つ)

- |       |      |                 |    |
|-------|------|-----------------|----|
| 1 消毒薬 | 2 熱湯 | 3 その他 ( _____ ) | 48 |
|-------|------|-----------------|----|

問8 あなたの調理場で、調理をする場所と生肉・生魚を下ごしらえする場所、泥つきの野菜の下ごしらえをする場所の区別を主にどのように行っていますか。( はいくつでも)

- 1 部屋を分ける
- 2 床の色分け
- 3 調理台の色分け
- 4 その他 ( \_\_\_\_\_ )
- 5 特に区別していない

49 ~ 52

問9 調理場の清掃を主に誰が行っていますか。( は1つ)

- 1 清掃業者                      2 調理従事者が交代で                      3 その他 (                      ) 53

問10 調理場で消毒用アルコールスプレーを使用していますか。

- 1 はい                                      2 いいえ                                      54

(問10で「1 はい」と答えた方へ)

→ 問10-1 それは何に使用していますか。( はいいくつでも)

- 1 食品に使用                      2 調理台や手指に使用                      3 その他 (                      ) 55~57

→ 問10-2 アルコールの補充方法を教えてください。( は1つ)

- 1 継ぎ足す                                      3 容器を洗浄してから交換する  
2 交換する                                      4 その他 (                      ) 58

### 3 調理場の手洗い設備に関してお伺いします。

問11 調理場の給水栓の構造は主に何ですか。( はいいくつでも)

- 1 レバー式                                      3 自動水栓                                      5 その他  
2 手回し式                                      4 足踏み式                                      (                      ) 59~63

問12 調理場の手洗い場でお湯は出ますか。

- 1 はい                                      2 いいえ                                      64

問13 調理場の手洗い設備は下ごしらえ・調理・盛り付け等、作業区分ごとに分かれていますか。

- 1 はい                                      2 いいえ                                      65

問14 あなたの施設で主に使用している手洗い用消毒剤の種類を教えてください。

( は1つ)

- 1 オスバン                                      3 イソジンウォッシュ                      5 その他  
2 シャボネット                                      4 ヒビスコール                                      (                      ) 66

問15 あなたの施設では、手洗い用消毒剤をどのくらいの頻度で追加(交換)しますか。

( は1つ)

- 1 毎日    2 週1度    3 月1度    4 3か月に1度    5 半年に1度    6 年1度

67

## 4 職場の衛生管理についてお伺いします

問 16 あなたの施設では、始業時の手洗いの実施を主にどのように確認していますか。

( は1つ )

- 1 管理者が確認                      2 調理従事者同士で確認                      3 その他 (                      ) 68

問 17 ポスターなどで目に付きやすいところに手洗いの手順を掲示していますか。

- 1 はい                                      2 いいえ                                      69

問 18 調理従事者の服装チェックを主にどのように行っていますか。( は1つ )

- 1 管理者が確認                                      3 鏡の前で自分で確認  
2 調理従事者同士で確認                                      4 その他 (                                      ) 70

問 19 食品を盛り付ける際の手洗いについて教えてください。

( は1つ )

- 1 石けんで洗ってから盛り付ける  
2 石けんで手を洗った後、消毒剤を使ってから盛り付ける  
3 手を洗わずに消毒剤のみを使ってから盛り付ける  
4 その他 (                                      ) 71

問 20 食品を盛り付ける時に手袋を使用していますか。

- 1 はい                                      2 いいえ                                      72

(問20で「1 はい」と答えた方へ)

→ 問 20 - 1 手袋を捨てるタイミングはどれですか。( は1つ )

- 1 1日の作業が終わったとき                                      3 別の作業に移るとき  
2 手袋が破れたとき                                      4 その他 (                                      ) 73

→ 問 20 - 2 盛り付けに使う手袋の1か月あたりの購入数、費用を教えてください。

1か月あたりの購入数  枚                                      74~80

1か月あたりの購入費用  円                                      81~87

問 21 配膳や下げ膳の際、調理従事者が調理場の外へ出ることがありますか。

- 1 ある                                      2 ない                                      88



## 6 調理従事者の健康管理についてお伺いします。

問 28 あなたの施設では、作業前に調理従事者の健康チェックを主にどうやって行っていますか。

( は1つ )

- 1 自己申告させる                      2 顔色等を見る                      3 その他 (                      ) 102

問 29 健康不良者が出た場合、主にどんな対処をしていますか。( は1つ )

- 1 仕事を休ませる  
2 食品に関係ない作業をさせる  
3 厳重な手洗いをさせた上で調理作業をさせる  
4 その他 (                      ) 103

問 30 調理従事者の家族の健康チェックを行っていますか。

- 1 はい                      2 いいえ                      104

(問30で「1 はい」と答えた方へ)

→ 問 30 - 1 何を行っていますか。( は1つ )

- 1 自己申告させる  
2 その他 (                      ) 105

## 7 衛生管理に対する意識をお伺いします。

問 31 あなたの施設では毎食、保存食(検食)を行っていますか。

- 1 はい                      →                      それは何日ですか。  日                      106  
2 いいえ                      107~109

問 32 あなたの施設に食品衛生責任者の資格を持った人は何人いますか。

人                      110~112

問 33 あなたの施設の調理従事者の行動、癖で、最近気になることはありますか。

( はいいくつでも )

- 1 髪を触る                      4 手洗いが不十分  
2 顔を触る                      5 その他 (                      )  
3 服装が乱れている                      6 特にない                      113~117

(質問は次ページで最後です)

