

衛生管理状況の自主点検表

(平成 年)

記入要領：○良好 ×不良

	点検月日(月/日)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
点検項目													
営業施設の管理	調理場及びその周辺は清潔に保たれているか。												
	調理場内に不要な物を置かず、整理整頓されているか。												
	調理場内の採光、照明、換気及び通風は十分か。												
	調理場及び周辺に補修の必要な箇所はないか。												
	施設内にねずみや衛生害虫はいないか。												
	手洗い設備の周辺は清潔に保たれているか。												
食品取扱設備の管理	手洗い設備の石けん・殺菌液は適切か。												
	冷蔵庫及び冷凍庫内は清潔に保たれているか。												
	収納戸棚は整理整頓され、清潔に保たれているか。												
	まな板、包丁及びふきん等の調理器具は使用目的に応じて区別しているか。												
	調理器具・容器は、きちんと洗浄・殺菌しているか。												
汚物等処理	調理器具は洗浄・消毒後よく乾燥させ、扉のある棚に収納されているか。												
	生ゴミ等は汚水や汚臭が漏れないように容器に入れ、害虫等が入り込まないようにしているか。												
	便所は清潔にし、定期的に消毒を行っているか。												

	点検月日(月/日)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
点検項目													
食品の管理	原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度及び期限表示等の検品を行っているか。												
	食品等の保管は衛生的で温度管理を十分行っているか。(冷蔵庫 10℃以下、冷凍庫-15℃以下)												
	原材料は消費期限内のものを使用しているか。												
	冷凍庫内の食品は、相互汚染が生じないように専門容器を用い、又は区画して保存しているか。												
従事者の衛生管理	清潔な専用の作業衣・帽子及び履物を使用し、必要に応じてマスク等をしているか。												
	爪を短く切り、指輪やマニキュアをしていないか。												
	作業前に手指等に化膿傷のある人や下痢等で体調を崩している人を確認しているか。												
	作業前、下処理後及び用便後は必ず手指の洗浄・消毒を行っているか。												
その他	所定の場所以外で、更衣、喫煙及び食事等をしていないか。												
	従業員に対する衛生教育を定期的に行っているか。												
記録表記入者の印													
調理師又は食品衛生責任者の印													

標準営業約款登録店

氏 名 _____