

一般飲食店用衛生管理点検表

年 月 日()

【衛生管理点検】 確認した項目には✓でチェックする

| | | | |
|---------|----|---|--|
| 一般的衛生管理 | 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 | 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) | |
| | 4 | 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 | |
| | 5 | 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 | |
| | 6 | 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 | |
| | 7 | 使用水に色や濁りは無く、味や臭いも問題がない | |
| | 8 | 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 | |
| | 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 | |
| 重点管理項目 | 11 | 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 | |
| | 12 | 食品保存の際は、冷蔵、冷凍、温蔵等、適正な温度で行っている | |
| | 13 | 加熱調理の際は適正な温度管理を実施している | |
| | 14 | 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 | |
| | 15 | 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 | |
| | 16 | 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 | |
| | 17 | 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 | |
| | 18 | | |

【温度管理記録】

| 温度管理 | | 開店時間 温度 | 閉店時間 温度 | | 開店時間 温度 | 閉店時間 温度 | | | |
|--------------|------|------------|------------|----|--------------|------------|----|----|----|
| | 冷蔵庫1 | : | °C | : | °C | 冷蔵庫2 | : | °C | : |
| 冷凍庫1 | : | °C | : | °C | 冷凍庫2 | : | °C | : | °C |
| 冷蔵 ショーケース | : | °C | : | °C | 温蔵 ショーケース | : | °C | : | °C |

クレーム等の記録/衛生管理上の気付き
