

# 日々の衛生管理を記録に残そう

お店の衛生管理は適切にできていますか？  
衛生管理状況の把握や振り返りができるよう  
月に1度はこの点検票でチェック！

## 自主点検票(旅館・ホテル)

店舗名 \_\_\_\_\_

点検実施者 \_\_\_\_\_

点検欄に○か×を、該当しない項目には横線(ー)を記入してください。

点検項目	点検月日												
	月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
1 施設の周辺・玄関・帳場・廊下・階段は、毎日清掃し、清潔にしていますか。													
2 ねずみ、ゴキブリ等の衛生害虫は、必要に応じて駆除を行うとともに、その発生を防止していますか。													
3 トイレ・洗面所は清潔にし、必要に応じ消毒を行っていますか。													
4 寝衣、シーツ、枕カバー等は、宿泊者毎に清潔なものに交換し、布団・毛布等は日光による消毒等により、常に清潔に保っていますか。													
5 宿泊者が利用する施設の採光、照明、換気は十分ですか。													
6 配膳室、食堂、宴会場等は、食中毒の発生等がない様、常に清掃し、清潔にしていますか。													
7 浴槽水は毎日換水するか、循環ろ過器を使用の場合は、1週間に1回以上換水し、浴槽の清掃および消毒を行っていますか。													
8 循環ろ過装置は1週間に1回以上逆洗浄を行い、内部の消毒を行っていますか。													
9 浴槽水の残留塩素濃度を毎日測定し、0.2mg/L以上に保っていますか。 また、その結果を3年間保管していますか。													
10 浴槽水は、年に1回（24時間以上続けて使用する浴槽水は2回）以上、水質基準について検査を行い、その結果を3年間保管していますか。（検査した月に記入） <基準項目> ①濁度：5度以下 ②過マンガン酸カリウム消費量：25mg/L以下 ③大腸菌群：1個/ml以下 ④レジオネラ属菌：10CFU/100ml未満													
11 従事者の健康管理を行い、適切に配置していますか。（健康状態不良の者は従事させない等）													
12 ※ 定められた保健所等への届出は、きちんと行っていますか。 (例)レイアウトを変更した場合→変更届 施設を廃止した場合→廃止届													

※水質汚濁法の「特定施設」に関する届出(変更届等も含む)も行う必要があります。

自主点検票の記録は義務ではありませんが、利用者からの信頼確保にもつながる大切な取り組みです。