

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(飲食店)

すし・料理店・社交飲食

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
	日													
1	厨房、食品庫等は毎日、清掃し、常に清潔にしていますか。 また、不必要な物品を置いていませんか。													
2	作業場の照明、換気等は十分ですか。													
3	トイレは定期的に清掃・消毒を行い、常に清潔にしていますか。													
4	ねずみ、ゴキブリ等の衛生害虫は、必要に応じて駆除を行っていますか。													
5	消毒液を備えた手洗設備を設け、常に手指を清潔に保てるようにしていますか。													
6	用便後、調理前、生鮮の原材料(肉、魚、卵)、野菜等を取り扱った後は必ず手指の洗浄・消毒を行っていますか。													
7	調理器具、まな板、包丁等は汚染の都度及び作業終了後洗浄し、消毒していますか。													
8	冷蔵庫、冷凍庫の温度は確認していますか。													
9	食品をその特性に応じ、適切な温度で調理加工し、適切な温度で保存していますか。													
10	原材料の受入時には、品質、鮮度、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認していますか。													
11	原材料は使用期限に応じ、適切な順序(先入れ、先出し)で使用していますか。													
12	食品取扱者は、衛生的な服装等をしていますか。													
13	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)													
14	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 お店をやめた場合→廃止届													
15	食品衛生の基本は5S活動(整理、整頓、清掃、清潔、習慣)から	～毎日の欠かせない活動です～												

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。

【監修】徳島県危機管理部消費者くらし安全局安全衛生課

【作成】公益財団法人徳島県生活衛生営業指導センター