|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日常点検チェックシート（作業後） | | 責任者 | 衛生管理者 | |
|  |  | |
| 令和　　年　　月　　日（　　） | |  |  | |
|  | | | | |
| 調理機器、器具、食器の洗浄消毒 | 食器、食缶の下洗いは、適切に行った | | |  |
| 器具や汚れに応じた洗剤液を選択した | | |  |
| 洗剤の濃度および使用液量は、適切である | | |  |
| 洗浄用具（スポンジなど）に破損や傷みはない | | |  |
| 調理機器・器具等の損傷を確認し、洗浄・消毒・乾燥を確実に行った | | |  |
| 分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒・乾燥した | | |  |
| 紫外線殺菌庫の紫外線ランプが、切れていない | | |  |
| 紫外線保管庫内の調理器具は、紫外線が当たるように収納されている | | |  |
| 熱風消毒保管庫の庫内温度はよい | | |  |
| 熱風消毒保管庫の調理器具は、熱風が当たるように収納されている | | |  |
| 熱風消毒保管庫内の食器・食缶は、全てよく乾いている | | |  |
| 残渣の処理 | 廃棄物は、汚臭・液もれがないように管理し、速やかに処分した | | |  |
| 廃棄物は、分別し衛生的に処理した | | |  |
| 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていない | | |  |
| 残渣容器は、清潔である | | |  |
| 集積場は、清潔である | | |  |
| 食品庫 | 食材料等が整理整頓されている | | |  |
| ネズミ、衛生害虫等はいない（ネズミ、ゴキブリ、その他） | | |  |
| 通風、温度、湿気の状態はよい | | |  |
| 食材等以外のものは入れてない | | |  |
| 便所 | 便所の手洗い用石けん及び消毒薬は、十分にある | | |  |
| 専用の履き物が備えられている | | |  |
| 作業衣、履物等はすべて脱いだ | | |  |
| 用便後の手指は、正しく洗浄・消毒した | | |  |
| 立入 | 部外者（調理従事者以外）が立ち入った | | |  |
| 部外者の健康状態を点検・記録した | | |  |
| 部外者は適切な服装で立ち入った | | |  |
| 虫 | ネズミ、衛生害虫等は、出ていない | | |  |
| ネズミ、衛生害虫等の侵入を防止している | | |  |
| ネズミ、衛生害虫等の駆除が半年以内に実施されている | | |  |
| ネズミ、衛生害虫等の駆除の記録が１年以上保存されている | | |  |
| 〈メモ〉 | | | | |
|  | | | | |