衛生管理点検表(一般)

____ 年 ____ 月分

点検項目		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
施設の清掃	床・内壁・ドアノブ																															
	排水溝、グリストラップ(清掃　回/週、補修)																															
	トイレ																															
	換気扇(　回/月)																															
	天井・壁(　回/年)																															
食器・器具の洗浄消毒	包丁・まな板																															
	ふきん・タオル等																															
	食器・機械類の部品・その他の器具類																															
	作業台・移動台・洗浄槽																															
	直接手を触れる取っ手・スイッチ																															
	冷蔵庫・冷凍庫の取っ手																															
	冷蔵庫内(　回/日)、全体(　回/週)																															
	冷凍庫内(　回/日)、全体(　回/週)																															
手洗設備(石けん・消毒液・ペーパータオル等)の点検																																
ねずみ・昆虫の生息調査(　回/月)と駆除																																
ドア・窓・吸排気口・網戸(　回/月)の点検																																
確認欄																																

衛生管理点検表(一般)

____ 年 ____ 月分

点検項目		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ゴミの搬出、保管場所の洗浄(　回/週)																																
食品の取扱	仕入時点検(品温・鮮度・包装状態・表示等)																															
	冷蔵庫の温度(10℃以下)																															
	冷凍庫の温度(-15℃以下)																															
	調理場の温度(25℃以下)																															
	調理場の湿度(80%以下)																															
使用水の点検	色・味・濁り・臭い・残留塩素濃度																															
	点検/週(取水場所、機械動作、薬液)																															
	貯水槽　回/年、水質検査回/年																															
従業員の健康状態の確認(下痢・嘔吐・手指の傷等)																																
手洗いの実施(作業前・トイレ後・下処理後・盛付け前)																																
従業員の身なり(マスク・帽子・頭髪・作業衣・履き物)																																
衛生教育の実施(ミーティング/日、勉強会/月、外部講習/年)																																
機械器具類の点検(必要に応じ補修)																																
確認欄																																