# 衛生管理点検表(ホテル・旅館)

＿＿ 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(ホテル・旅館)

____ 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 検食の実施(72時間以上) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |