

調理施設の点検表

令和___年___月___日

責任者	衛生管理者

1. 毎日点検

点 検 項 目	点検結果
1 施設への鼠や昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2 施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。	
3 施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていませんか。	
4 施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
5 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

2. 1か月ごとの点検

1 巡回点検の結果、鼠や昆虫の発生はありませんか。	
2 鼠や昆虫の駆除は半年以内に実施され、記録が1年以上保存されていますか。	
3 汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4 各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履物の消毒設備（履物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。	
5 シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	
6 加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	
7 シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	
8 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備がありますか。	
9 便所には、専用の手洗い設備、専用の履物が備えられていますか。	
10 施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。	

3. 3か月ごとの点検

1 施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	
2 施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	
3 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により区分されていますか。	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉