調理施設点検表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 点検日 | | 判定結果 | 最終確認者 | 責任者 | | 報告者 |
| 令和　　年　　月　　日 | |  |  |  | |  |
|  | | | | | | |
| 場所 | 判断基準 | | | 判定 | 特記事項 | |
| 調理場 | 生食用食肉専用である | | | 合・否 |  | |
| 空調が正常に稼動する | | |  |  | |
| 照明が十分で、装置に破損のない | | |  |  | |
| 床が乾いている | | |  |  | |
| シンクが清潔に保たれている | | |  |  | |
| 調理台が清潔に保たれている | | |  |  | |
| 調理器具が、整理・整頓されている | | |  |  | |
| まな板にキズが付いて、汚れが付着していない | | |  |  | |
| 冷蔵庫が正常に稼動している(4°C以下) | | |  |  | |
| 廃棄物容器が清潔な状態に準備されている | | |  |  | |
| 廃棄物容器内に新しいビニール袋がセットされている | | |  |  | |
| 衛生的な洗浄用具や洗剤が整っている(数量) | | |  |  | |
| 清掃用具が整頓されている | | |  |  | |
| 網戸などがある場合は、破れていない | | |  |  | |
| 調理場の手洗い場 | 生食用食肉専用である | | |  |  | |
| 手洗いコックが確実に作動する | | |  |  | |
| 手洗い洗剤が補充されている | | |  |  | |
| ペーパータオルが補充されている | | |  |  | |
| 爪ブラシが整っている | | |  |  | |
| 調理準備がすべて整っている | | |  |  | |
|  | | | | | | |
| 備考(チェック項目以外に気づいた点:改善点やよかった点を記載しておく) | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |