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) |
|  |
|  |
|  |
|  |