

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)