

後片付け点検表

点検日	判定結果	最終確認者	責任者	報告者
令和 年 月 日				

確認事項	判定	備考
調理器具に肉片などの付着はない		
調理器具は熱湯消毒を行った		
調理器具が濡れていない		
調理器具を定められた場所に整頓した		
まな板にはキズがなく、きれいに洗浄・消毒されている		
調理台やシンクは洗浄消毒されている		
排水口には肉片や、ゴミがたまっていない		
調理室の床は洗浄・消毒されている		
スノコを洗浄・消毒し、乾燥させてある		
調理室の壁や扉には汚れが付着していない		
冷蔵庫の取っ手や、扉に汚れが付着していない		
調理器具の洗浄用具はボロボロになっていない		
清掃用具はボロボロになっていない		
洗浄用具や清掃用具は整頓されている		
冷蔵庫の温度が4° C以下に保たれている		
冷蔵庫内の食材には品名や消費期限日が記載されている		
廃棄物は仕分けられ、廃棄物場所に片付けられている		
明日の作業準備がされている		

特記事項