

調理器具等及び使用水の点検表	平成 年 月 日	
	責任者	衛生管理者

●調理器具、容器等の点検表

項番	点検項目	点検結果
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用后(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。(使用中等やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)	
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

●使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/l

●井戸水、貯水槽等の点検表(月1回点検)

項番	点検項目	点検結果
7	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には半年以内に水質検査が実施されていますか。	
8	検査結果は1年間保管されていますか。	
9	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。	
10	清掃した証明書は1年間保管されていますか。	

<改善を行った点>

<計画的に改善すべき点>
