日常点検チェックシート（作業後）

令和____年____月____日（____）

責任者	衛生管理者

調理機器、器具、食器の洗浄消毒	食器、食缶の下洗いは、適切に行った	
	器具や汚れに応じた洗剤液を選択した	
	洗剤の濃度および使用液量は、適切である	
	洗浄用具（スポンジなど）に破損や傷みはない	
	調理機器・器具等の損傷を確認し、洗浄・消毒・乾燥を確実にを行った	
	分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒・乾燥した	
	紫外線殺菌庫の紫外線ランプが、切れていない	
	紫外線保管庫内の調理器具は、紫外線が当たるように収納されている	
	熱風消毒保管庫の庫内温度はよい	
	熱風消毒保管庫の調理器具は、熱風が当たるように収納されている	
残渣の処理	熱風消毒保管庫内の食器・食缶は、全てよく乾いている	
	廃棄物は、汚臭・液もれがないように管理し、速やかに処分した	
	廃棄物は、分別し衛生的に処理した	
	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていない	
	残渣容器は、清潔である	
食品庫	集積場は、清潔である	
	食材料等が整理整頓されている	
	ネズミ、衛生害虫等はいない（ネズミ、ゴキブリ、その他）	
	通風、温度、湿気の状態はよい	
便所	食材等以外のものは入れてない	
	便所の手洗い用石けん及び消毒薬は、十分にある	
	専用の履き物が備えられている	
	作業衣、履物等はすべて脱いだ	
立入	用便後の手指は、正しく洗浄・消毒した	
	部外者（調理従事者以外）が立ち入った	
	部外者の健康状態を点検・記録した	
虫	部外者は適切な服装で立ち入った	
	ネズミ、衛生害虫等は、出ていない	
	ネズミ、衛生害虫等の侵入を防止している	
	ネズミ、衛生害虫等の駆除が半年以内に実施されている	
ネズミ、衛生害虫等の駆除の記録が1年以上保存されている		
〈メモ〉		