衛生管理点檢表(一般)

____ 年 ____ 月分

	点検項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	1 25	26	27	28	29	30	31
施設の清掃	床・内壁・ドアノブ																															
	排水溝、グリストラップ (清掃 回/週、補修)																															
	トイレ																															
	換気扇(回/月)																															
	天井・壁(回/年)																															
食器・器具の	包丁・まな板																															
	ふきん・タオル等																															
	食器・機械類の部品・その他 の器具類																															
洗	作業台・移動台・洗浄槽																															
洗浄消毒	直接手を触れる取っ手・ス イッチ																															
	冷蔵庫・冷凍庫の取っ手																															
	冷蔵庫内(回/日)、全体 (回/週)																															
	冷凍庫内(回/日)、全体 (回/週)																															
手パパ	手洗設備(石けん・消毒液・ペー パータオル等)の点検																															
ね(ねずみ・昆虫の生息調査 (回/月)と駆除																															
(k.	ドア・窓・吸排気口・網戸 (回/月)の点検																															
	確認欄																															

衛生管理点檢表(一般)

____ 年 ____ 月分

	点検項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ゴミの (回/	ゴミの搬出、保管場所の洗浄 (回/週)																															
食品袋	入時点検(品温・鮮度・包 状態・表示等)																															
	蔵庫の温度(10℃以下)																															
扱冷	凍庫の温度(-15℃以下)																															
調	理場の温度(25℃以下)																															
調	理場の湿度(80%以下)																															
使用水の	色・味・濁り・臭い・残 留塩素濃度																															
点検	点検/週(取水場所、機械動作、薬液)																															
	貯水槽 回/年、水質検査 回/年																															
従業員 嘔吐・	員の健康状態の確認(下痢・ 手指の傷等)																															
手洗い 後・下	いの実施(作業前・トイレ で処理後・盛付け前)																															
従業員頭髪・	従業員の身なり(マスク・帽子・ 頭髪・作業衣・履き物)																															
衛生教 勉強会	衛生教育の実施(ミーティング/日、 勉強会/月、外部講習/年)																															
機械器 修)	機械器具類の点検(必要に応じ補 修)																															
	確認欄																															