衛生管理点検表（ホテル・旅館）

____　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
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・器具の洗浄消毒	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																															
	作業台・移動台・洗浄槽																															
	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）																															
手洗設備（石けん・消毒液・ペーパータオル等）の点検																																
ねずみ・昆虫の生息調査（　回/月）と駆除																																
ドア・窓・吸排気口・網戸（　回/月）の点検																																
確認欄																																

衛生管理点検表（ホテル・旅館）

____ 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
ゴミの搬出、保管場所の洗浄（　回/週）																																
食品の取扱	仕入時点検（品温・鮮度・包装状態・表示等）																															
	冷蔵庫の温度（10℃以下）																															
	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）																															
使用水の点検	色・味・濁り・臭い・残留塩素濃度																															
	点検/週（取水場所、機械動作、薬液）																															
	貯水槽　回/年、水質検査　回/年																															
検食の実施（72時間以上）																																
従業員の健康状態の確認（下痢・嘔吐・手指の傷等）																																
手洗いの実施（作業前・トイレ後・下処理後・盛付け前）																																
従業員の身なり（マスク・帽子・頭髪・作業衣・履き物）																																
衛生教育の実施（ミーティング/日、勉強会/月、外部講習/年）																																
機械器具類の点検（必要に応じ補修）																																
確認欄																																