

調理施設の点検表		令和 年 月 日	
		責任者	衛生管理者
点検	項番	点検項目	点検結果
毎日	1	施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
	2	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか(床面、内壁のうち床面から 1m 以内の部分)。	
	3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
	4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
	5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	
1ヶ月毎	6	巡回点検の結果、ねずみやこん虫の発生はありませんか。	
	7	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
	8	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
	9	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る)が設置されていますか。	
	10	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	
	11	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	
	12	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	
	13	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	
	14	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	
3ヶ月毎	15	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか(天井、内壁のうち床面から 1m 以上の部分)。	
	16	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	
	17	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	
	18	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	
〈改善を行った点〉			
〈計画的に改善すべき点〉			