

衛生チェックシート

店

衛生訪問日：2023/ /

	項目	可	否	メモ
1 調理場	①床・壁に油汚れ、ホコリは無い			
	②天井の汚れ、ホコリは無い			
	③厨房には調理に関係のないものは持ち込んでいない			
	④換気扇・ダクト内の清掃			
	⑤ゴミ箱の設置			
	⑥虫が発生する環境がない			
	⑦害虫対策を行っている			
2 食品管理	①冷蔵・冷凍庫に温度計がある			
	②冷蔵・冷凍庫内のカビ、汚れが無い			
	③食材期限を順守している			
	④食材ごとに保管場所を分けている			
	⑤肉類の中心温度帯のルールが設定されている			
	⑥油のAVチェック有無			
3 個人衛生	①従業員の服装（エプロン、マスク、キャップ、手袋、配達時）			
	②手洗い			
	③臭いの有無、爪を整えている			
4 設備	①粘着ローラーの設置			
	②洗剤の常備（各手洗い場に設置）			
	③弁当箱の管理（古いものは無い、密閉保存されている）			
	④壁のひび割れ、床に水たまりが無い			
	⑤厨房内機器の故障はない。使用していない危機の放置がない			
	⑥備品の破損はない			
	⑦金たわしなどのかける恐れのある消耗品を使用していない			