

衛生度診断 チェック表

管理区域 : ○階 ○○○○ 厨房

実施日 : 平成 19 年 8 月 7 日 火曜日 天候 晴れ

点検者 : 大橋 宣之

No.	チェック場所	チェックポイント	評価	配点	指摘事項	改善策
1. 施設・設備						
施設	天井・壁面	<ul style="list-style-type: none"> ・明らかに数日経過した汚れがある。 ・異物の付着がある。 	C	0	塗装面の剥離があります。	防カビ塗装をお勧め致します。
	排水溝・グリストラップ	<ul style="list-style-type: none"> ・悪臭がある。 ・油脂分、食物残渣がある。 	B	5		
	床面	<ul style="list-style-type: none"> ・ヌメリがある。食物残渣がある。 	C	0		
	フード関係	<ul style="list-style-type: none"> ・油脂分、埃が堆積している。塗装の剥がある。 				
	冷蔵施設	<ul style="list-style-type: none"> ・ステンレス壁面に汚れが堆積している。 ・異物の付着がある。 				
手洗い設備	手洗い設備	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗いの専用設備がない。 ・設備の前に障害物が置かれている。 				
	石鹼液	<ul style="list-style-type: none"> ・石鹼液が補充されていない。 ・補充液の出が悪い。 				
	爪ブラシ	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れ、破損がある。 ・指定場所がない。 				
	アルコール	<ul style="list-style-type: none"> ・アルコール液が入っていない。 ・液の出が悪い。 				
	ペーパータオル	<ul style="list-style-type: none"> ・ペーパータオルが補充されていない。 				
洗剤保管	整理・整頓	<ul style="list-style-type: none"> ・指定箇所に保管されていない。 ・専用棚に保管していない。 				
	小分け	<ul style="list-style-type: none"> ・小分け容器に用途名がない。 ・商品名がない。 				
便所道具	履物・清掃記録	<ul style="list-style-type: none"> ・他の場所との区別をしていない。 ・記録をとっていない。 				
	清掃道具	<ul style="list-style-type: none"> ・所定の位置に保管していない。 ・道具の汚れ。劣化がある。 				
2. 食品取扱い						
作業場	食品	<ul style="list-style-type: none"> ・要冷蔵品を常温放置している。 ・カバーをしていない。 				
	環境	<ul style="list-style-type: none"> ・床に直置きしている。(容器・包材) ・整理・整頓が不十分である。 				
冷蔵庫	食品	<ul style="list-style-type: none"> ・カバーをしていない。 ・床に直置きしている。 				
	記録	<ul style="list-style-type: none"> ・温度記録、在庫管理をしていない。 				
	整理・整頓・清潔	<ul style="list-style-type: none"> ・整理・整頓が不十分である。 ・汚れが堆積している。 				
3. 調理器具・機械						
まな板・ダスター・他	用途区分	<ul style="list-style-type: none"> ・使用用途の区別がない。 				
	洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れが堆積している。 ・黄ばみ、黒ずみが残っている。 				
	保管設備	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れが堆積している。 ・整理・整頓が不十分 				
	作業台	<ul style="list-style-type: none"> ・食物残渣やゴミがある。 ・整理・整頓が不十分 				
4. 個人衛生						
従業員	アクセサリ	<ul style="list-style-type: none"> ・時計、ピアス、指輪を着用している。 				
	服装	<ul style="list-style-type: none"> ・帽子・作業服を着用していない。 ・汚れた物を使用している。 				
	爪・傷	<ul style="list-style-type: none"> ・爪が長い。 ・手に傷がある。 				
	モラル	<ul style="list-style-type: none"> ・厨房内で喫煙・喫食がある。 ・私物を持ち込んでいる。 				
A : 十分 10点 B : 不十分 5点 C : 不可 0点			合計点	5		
5. 洗浄度診断						
	計測場所	ATP量 (RLU値)	計測場所	ATP量 (RLU値)	計測場所	ATP量 (RLU値)

【 特記事項 】

厨房内全体に汚れが残っています。