

**【붙임 1】**

**■ 산후조리원 식품취급시설 위생 지도·점검표 ■**

시설현황

시설(업소)명		소재지	
대표자		전화번호	
음식물 제공 형태	<input type="checkbox"/> 직접제공 <input type="checkbox"/> 배달제공	식수인원(일평균)	
사용 용수	<input type="checkbox"/> 상수도 <input type="checkbox"/> 지하수		

점검내역

점검사항	점검결과		조치사항	
	적합	위반	확인서 징구	현지 지도
○ 무신고(무등록) 식품 조리 사용 또는 보관 여부				
○ 유통기한 경과 식품 조리 사용 또는 보관 여부				
○ 식품등을 취급하는 조리실 등의 내부 위생해충 배설물 등 발견 여부				
○ 부패·변질이 되기 쉬운 식자재 냉동·냉장시설 보관·관리 여부				
○ 냉동·냉장시설 정상적 작동 여부				
○ 식품등의 조리에 직접 종사하는 자 위생모 착용 여부				
○ 식품등의 조리에 직접 사용한 기구 및 음식기 사용 후 세척 또는 살균 및 청결 여부				
○ 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마 각각 구분 사용 여부				
○ 건강진단을 받지 아니한 자 음식물 조리 여부	-			

점검결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

2015 년      월      일

확인자(위생관리책임자)	소속	성명	(서명)
점검자	소속      직급	성명	(서명)
점검자	소속      직급	성명	(서명)