[일일 점검표 서식-시설용]

식중독 예방 일일 점검표

점검일자 : 2015. . .(:)

구 분	점 검 사 항	점검결과		비고
		적	부	
1. 개인위생	○ 설사・발열・구토 및 화농성질환 여부 ○ 가족 및 동거인의 상기질환 여부 ○ 위생모・위생복・작업화 등의 청결여부 ○ 손세척 및 소독의 필요 숙지여부 ○ 손톱의 청결 및 장신구(반지등) 착용여부 ○ 종업원의 심리적 안정상태 여부			
2. 원료 및 조리・가공식품 취급	○ 부패・변질 및 무신고(허가), 무표시제품등 사용여부 ○ 저장조건, 포장・용기 등의 적정상태 ○ 교차오염 방지를 위한 구분보관 여부 ○ 적정보관 온도 준수여부 ○ 가열조리식품과 비가열조리식품의 구분 여부 ○ 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관 여부 ○ 과채류 등 원료의 절단시 세척 선행 여부 ○ 식품 제조・가공・조리시 마스크 착용여부			
3. 조리・가공설비 및 시설	○ 오염구역, 청결구역, 준청결구역 구분여부 ○ 방충, 방서 및 이물혼입 방지 여부 ○ 육류, 채소류 등 원료별 조리기구의 구분 및 사용 여부 ○ 칼・도마・행주 등 조리기구 및 설비 등의 적정 세척, 소독 여부 ○ 작업장내 수세시설 및 소독시설의 구비 및 작동여부 ○ 작업장 바닥의 물고임 방지 및 배수구 개폐용이 여부			
4. 기타 준수사항 이행	○ 수돗물이 아닌 물을 사용시 먹는물수질검사 여부 ○ 유통기한이 경과된 제품 진열・보관 또는 조리・가공 등 재사용여부 ○ 쓰레기 및 쓰레기장의 청결관리 여부			
5. 점검자 의견				

점검자(위생관리책임자) : (인)