

(붙임1)

저소득 어르신 무료급식 수행기관 점검표

사업장 현황

기관명			
대표자		전화번호	
소재지			
면적			

분야별 점검표 (5점:매우우수, 4점:우수, 3점:보통, 2점:미흡, 1점:매우미흡 실시 또는 미실시 양자로만 구분되는 경우 실시 5점, 미실시 1점)

분야	점검사항	점검결과					
위생 점검	조리시설 및 설비위생	○ 식당 및 조리장 청결 여부	1	2	3	4	5
		○ 원료보관창고의 청결 여부	1	2	3	4	5
		○ 냉동·냉장식품의 적정보관 및 기계작동 여부	1	2	3	4	5
		○ 식기 및 조리기구 세척, 살균 등 청결관리 여부	1	2	3	4	5
		○ 조리장배수구 덮개 설치여부	1	2	3	4	5
		○ 조리장에는 조리시설, 세척시설, 폐기물용기, 손씻는 시설 등 설치여부	1	2	3	4	5
		○ 조리장 환기시설 설치여부	1	2	3	4	5
		○ 방충, 방서시설 부착여부(권장)	1	2	3	4	5
	식재료 및 작업위생	○ 지하수 사용하는 경우 정기적 수질검사 여부	1	2	3	4	5
		○ 식재료는 벽과 바닥으로부터 15cm이상 거리를 두고 보관하는지 여부	1	2	3	4	5
		○ 식재료 유통기한을 지켜 보관하는지 여부	1	2	3	4	5
		○ 식재료 준비 및 조리시 위생지침 준수 여부	1	2	3	4	5
		○ 보존식을 규정대로 실시하는지 여부	1	2	3	4	5
		○ 무신고 수입식품 등 부정·불량식품 미사용 여부	1	2	3	4	5
		○ 표시기준 위반제품 미사용 여부 - 제품명, 식품의유형, 업체명 및 소재지, 유통기한, 내용량, 성분명 등 표시사항 위반제품	1	2	3	4	5
○ 축산물가공처리법에 의해 검사를 받지 않은 축산물을 원료로 사용안하는지 여부	1	2	3	4	5		
개인위생	○ 연1회 이상 종사자 건강진단 실시여부	1	2	3	4	5	
	○ 종사자조리원의 개인위생 청결 여부(장갑, 모자 착용 등)	1	2	3	4	5	

