

푸드뱅크/마켓 위생 지도·점검 및 시설물 안전점검표

1. 푸드뱅크/마켓 현황

시 설 명		사업주체	
소재지			
대표자		전화번호	

2. 점검사항

점검내용	세부점검사항	점검결과	결과조치	개선대책
1. 차량위생상태	○ 차량에 온도계는 설치되어 있는가? - 제대로 작동하는지 여부			
	○ 냉동, 냉장차량 내부는 청결한가? - 음식물 찌꺼기 등 내부 청결여부			
	○ 차량관리 책임자는 지정되어 있는가? - 차량위생관리 책임자 지정여부 등			
	○ 사업이외의 용도로 사용하는가?			
2. 식품보관창고 청결상태	○ 온도계, 습도계는 설치되어 있는가? - 제대로 작동하는지 여부			
	○ 보관창고는 청결한가? - 음식물찌꺼기 등은 남아있지 않은가?			
	○ 손세정제(손소독기)는 설치되어 있는가?			
	○ 진열 및 보관식품의 유통기한을 엄수하여 관리하고 있는가?			
	○ 방충시설은 완비되어 있는가?			
	○ 위생관리 책임자는 지정되어 있는가?			
3. 냉동·냉장 시설의 위생도	○ 온도계, 습도계는 설치되어 있는가? - 제대로 작동하는지 여부			
	○ 보관창고는 청결한가? - 음식물찌꺼기 등은 남아있지 않은가?			
4. 재포장물품의 위생관리	○ 진열 및 보관식품의 유통기한을 엄수 관리하고 있는가?			
	○ 재포장시 장비를 활용하고 있는가?			
	○ 재포장시 장비의 위생상태는 양호한가?			
	○ 재포장시 위생복을 착용하는가?			
	○ 물품진열대 및 매장은 청결한가? - 먼지, 곰팡이 등 청결, 청소상태			
	○ 식품 안전상 유해성 물품이 있는가?			

