

目視検査表

店舗名: XXXXXXXXXX 検査日: 2008/12/18
 店舗名: XXXXXXXXXX 検査時間: 15:45~16:17
 ご担当者: XXXXXXXXXX 検査者: 塩田

* 判定: できている「○」 できていない「×」 確認できない「-」 (確認できなかった項目は、判断しませんが)

個人衛生	判定	判定内容	検査内容と番号	備考
1 手洗いの頻度が良い(手洗いでいても使い捨て手袋をしていれば○)	○	手洗い 1-1 爪が長い 1-2 できもの 1-3 傷 1-4 その他		
2 正しい手洗いをしている。	○	手洗い 2-1 両手 2-2 ハンドソープを泡立てる 2-3 指の間を洗う 2-4 爪ブラシを洗う 2-5 水を乾かすにアルコールを洗う		
食料の取り扱い	判定	判定内容	検査内容と番号	備考
3 配膳用包装(クワイ、塩ビシート等)を、厨房内に持ち込んでいない。	×	3-1 冷蔵庫内(クワイを除く) 3-2 冷凍庫内(クワイを除く) 3-3 調理台の上(調理器具を除く) 3-4 その他	厨房内にタンホールに入った食料が保管されています。タンホールは調理中などに異物並びに害虫(卵など)が侵入しやすいため、タンホールに保管する場合は必ずタンホールを閉鎖する必要があります。	
4 食料・食品を適切な場所に保管している。	○	4-1 床から60cm以下 4-2 床に直接 4-3 密閉容器を密閉保管 4-4 その他		
6 冷蔵庫の扉が開けられていない。	○	6-1 扉が開いていない 6-2 冷蔵庫 6-3 その他		
6 食品は密閉容器に蓋(ラップ)をしている。	×	6-1 一様に蓋がない 6-2 ほとんどに蓋がない 6-3 隙間が開いている	食料の保管の隙間にきっかりと蓋をして、保管をしてください。害虫や雑菌が侵入する恐れがあります。	
1 冷蔵・冷凍の温度管理記録が正しくされている。	×	1-1 冷蔵温度の記録なし 1-2 冷蔵温度の記録なし 1-3 冷蔵温度の記録不十分 1-4 冷蔵温度の記録十分 1-5 その他	正しく冷蔵・冷凍が保たれているのを確認する際にも、温度チェックを行ってください。	
8 中心温度の測定記録が正しく実施されている。	-			
9 解凍方法は適切である。(流水もしくは冷蔵庫解凍を要する)	○	9-1 冷蔵解凍 9-2 流水解凍 9-3 その他		
10 盛り付けには何を推奨しているか?	○	10-1 専用 10-2 専用容器と専用蓋の両方 10-3 専用容器と専用蓋の両方 10-4 その他		
11 生食用野菜の除菌が行われている。	○	11-1 実施せず 11-2 洗剤が不足 11-3 洗剤が不足 11-4 時間不足 11-5 その他		
12 調理後の冷蔵方法は適切である。	○	12-1 冷蔵状態 12-2 氷を使用して冷やしている		
調理空間	判定	判定内容	検査内容と番号	備考
13 冷蔵庫の扉、外扉、内扉は適切である。	×	13-1 扉・蓋が閉まらずに開いている 13-2 扉・蓋が閉まらずに開いている 13-3 扉・蓋が閉まらずに開いている 13-4 扉・蓋が閉まらずに開いている 13-5 扉・蓋が閉まらずに開いている 13-6 扉・蓋が閉まらずに開いている	冷蔵庫内に汚れが溜まると、食品に染み渡ります。扉・蓋の隙間に汚れが溜まると、食品に染み渡ります。扉・蓋の隙間に汚れが溜まると、食品に染み渡ります。	
14 冷蔵庫の扉、外扉、内扉は適切である。	×	14-1 扉・蓋が閉まらずに開いている 14-2 扉・蓋が閉まらずに開いている 14-3 扉・蓋が閉まらずに開いている 14-4 扉・蓋が閉まらずに開いている 14-5 扉・蓋が閉まらずに開いている 14-6 扉・蓋が閉まらずに開いている	冷蔵庫内に汚れが溜まると、食品に染み渡ります。扉・蓋の隙間に汚れが溜まると、食品に染み渡ります。扉・蓋の隙間に汚れが溜まると、食品に染み渡ります。	
16 (調理用) シンクは適切である。	×	16-1 シンクが汚れている 16-2 排水が詰まっている 16-3 オーバーフローに汚れている 16-4 水が溜まっている	水溜り(オーバーフロー)などが汚れていると、食品に染み渡ります。水溜り(オーバーフロー)などが汚れていると、食品に染み渡ります。水溜り(オーバーフロー)などが汚れていると、食品に染み渡ります。	

調理器具・食器	判定	判定内容	検査内容と番号	備考
16 まな板の使い分けが行われている。(肉・野菜・魚・調理器具)	○	16-1 使い分けなし 16-2 不適切な使い分け 16-3 使い分けが不徹底		
17 まな板は適切な場所に置かず保管されている。	×	17-1 床から60cm以下 17-2 シンクの床面に置く場所 17-3 保管場所が汚れている 17-4 濡れた状態で置かれて保管 17-5 その他	保管場所が汚れていると、他の調理器具も汚染される恐れがあります。適切な場所に保管するようにしましょう。	
18 包丁の使い分けが行われている。(肉・野菜・魚・調理器具)	○	18-1 使い分けなし 18-2 不適切な使い分け 18-3 使い分けが不徹底		
19 包丁は適切に保管されている。	○	19-1 床から60cm以下 19-2 シンクの床面に置く場所 19-3 保管場所が汚れている 19-4 濡れた状態で置かれて保管 19-5 その他	保管場所が汚れていると、他の調理器具も汚染される恐れがあります。適切な場所に保管するようにしましょう。	
20 調理器具は適切に保管されている。(まな板・包丁を除く)	○	20-1 床から60cm以下 20-2 シンクの床面に置く場所 20-3 保管場所が汚れている 20-4 濡れた状態で置かれて保管 20-5 その他		
21 調理器具は正しく洗浄・乾燥されている。	○	21-1 ザル 21-2 ボウル 21-3 パット 21-4 まな板 21-5 包丁		
洗浄・消毒用具	判定	判定内容	検査内容と番号	備考
22 スターは正しく使い分けが行われている。(ふきん、含ふきん、雑巾)	○	22-1 使い分けなし 22-2 不適切な使い分け 22-3 使い分けが不徹底		
23 洗浄した適切なスターを使用している。	×	23-1 汚れが残っている 23-2 乾燥していない 23-3 乾燥していない 23-4 乾燥が不十分(ふきんと雑巾は除く) 23-5 保管が不適切		
24 スポンジ、ブラシ、タワシがシンクに放置されていない。	×	24-1 シンク内 24-2 シンク外 24-3 乾燥しにくい状態 24-4 古すぎる	水溜りや腐敗がすすむので、スポンジ類を保管するラックを用意し、適切に保管することを推奨します。	
25 食器洗浄機は適切である。	-	25-1 中にゴミや汚れが多くある 25-2 スターが乾燥していない 25-3 シンクが汚れている 25-4 洗剤が不足 25-5 カートリッジが汚れている		
26 清掃用具は適切に保管されている。	×	26-1 スタックに保管されていない 26-2 スタックに保管されているが隙間に落ちている 26-3 食料の缶などに保管 26-4 汚れている	清掃用具は雑菌が繁殖しやすい器具です。しっかりとフックなどに掛けて、整理保管を行ってください。	
床・その他	判定	判定内容	検査内容と番号	備考
27 床、排水溝は適切である。	×	27-1 床に汚れ 27-2 床にゴミ 27-3 排水溝に汚れ・ヌメリ 27-4 排水溝にカビ	水溜りや腐敗がすすむので、排水溝は必ず清掃してください。	
28 グリストラップは適切に清掃されている。	×	28-1 清掃が不徹底 28-2 清掃が不徹底 28-3 清掃が不徹底	グリストラップは害虫の発生に繋がります。清掃を定期的に行ってください。	
29 厨房内の空気に汚れやホコリ、カビがない。	×	29-1 汚れ 29-2 ホコリ 29-3 カビ		
30 厨房内の照明に汚れやホコリがなく、明るさが十分である。	○	30-1 汚れ 30-2 ホコリ 30-3 暗い		

判定項目の分類	項目数	合格数	○	×	o/n	%	備考
個人衛生	2	2	2	0	2/2	100	-
食料の取り扱い	10	9	6	3	6/9	67	-
調理空間	5	5	0	5	0/5	0	-
調理器具・食器	6	6	6	0	6/6	100	-
洗浄・消毒用具	6	4	1	3	1/3	33	-
床・その他	4	3	1	3	1/3	33	-
総合評価	30	27	15	12	15/27	56	-