第1号様式（第4条関係）

食の安全自主点検店点検表(調理業・製造業)

施設名称:　　年　月分

毎年点検項目	点検表作成組織又は責任者氏名																															
	点検表作成又は見直し日	年　月　日																														
	施設・取り扱いについての懸案事項																															
	施設で使用する水の安全確認 （水質検査の日時　等）	年　月　日　（水質検査結果書の写し等を入手し確認する。）																														
毎月点検項目	厨房及び客席の清掃・整理整頓	良													不良（　　）																	
	調理方法の確認	メニュー1:																														
		メニュー2:																														
		メニュー3:																														
毎日点検項目		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	作業場入場時に手洗いを行っているか																															
	仕込み作業後に手洗いを行っているか																															
	手洗い器で手を洗っているか																															
	体調不良者はいないか																															
	冷蔵・冷凍庫の保管温度は適切か																															