

# 調理従事者の衛生管理点検表

点検項目

①嘔吐	嘔吐、嘔吐に伴う気持ち悪さはありませんか	⑥帽子	毛髪が帽子から出ていませんか
②下痢	下痢、下痢に伴う腹痛の症状はありませんか	⑦履物	作業場専用の履物を使っていますか
③発熱	発熱していませんか	⑧爪	爪は短く切っていますか
④化膿創	手指や顔面に化膿創がありませんか	⑨指輪等	指輪やマニキュアをしていませんか
⑤服装	白衣、帽子等は毎日専用で清潔なものに交換されていますか	⑩手洗い	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか

日付	/ ( )										/ ( )										/ ( )									
点検項目 氏名	①嘔吐	②下痢	③発熱	④化膿創	⑤服装	⑥帽子	⑦履物	⑧爪	⑨指輪等	⑩手洗い	①嘔吐	②下痢	③発熱	④化膿創	⑤服装	⑥帽子	⑦履物	⑧爪	⑨指輪等	⑩手洗い	①嘔吐	②下痢	③発熱	④化膿創	⑤服装	⑥帽子	⑦履物	⑧爪	⑨指輪等	⑩手洗い
責任者印																														

日付	/ ( )										/ ( )										/ ( )									
責任者印																														

特記事項 (×の時の対応等)