

# 영업자 일일 자율 점검표

※ 점검한 사항에 대해, '○' 또는 '✓'로 표시

20    년    월    일

점검대상	점검내용	확인
객석/객실	• 천장, 벽, 바닥 및 환풍시설 청결상태	
	• 식탁, 의자, 방석, 앞치마 및 제공된 손가락, 젓가락, 포크 등 청결상태	
조리장	• 조리장 내 환풍·후드장치, 천장·벽의 청결상태	
	• 조리장 바닥의 청결상태(깨끗하고 물기 없이 건조한 상태 유지)	
	• 냉장고 10℃이하, 냉동고 -18℃ 이하 유지 및 각각 온도계 비치	
	• 쓰레기통 청결상태 및 쓰레기통 뚜껑 비치 여부	
	• 수저, 칼, 도마 등 식기·도구의 소독 실시(열탕, 자외선살균소독 등)	
식품/식재료	• 식재료는 바닥에서 이격(15cm 이상)시켜 취급	
	• 원재료, 전처리식품, 반조리식품 및 조리된 식품의 분리 보관	
	• 손님이 먹고 남은 음식은 절대 재사용 금지	
	• 육류, 어류, 채소류, 조리 완제품 전용 칼·도마를 각각 구분 사용	
	• 냉장·냉동고에 조리된 식품 보관 시, 내용물명, 사용기한, 원산지 표시	
종사자 위생관리	• 조리종사자의 위생복·위생모·마스크 착용과 손톱, 두발 청결상태	
	• 화장실 이용 후 반드시 손을 씻은 후 조리업무 실시	

**광주광역시 서구청 보건위생과**

광주광역시 서구 경열로 33 (농성동) TEL 062-360-7321 FAX 062-360-7558