

環境整備状況調査リスト

【施設名称】

【調査年月日】令和 年 月 日()

チェック項目		状況
衛生状態	1 清掃状況	厨房機器、流し台、床、排水溝などに調理屑など厨芥類が付着していないか 清潔になっているか
	2 整理整頓状況	棚が乱雑で、段ボールや包装材が放置されてないか
	3 食物管理状況	食物や食品材料が放置されていないか
	4 厨芥類の管理	厨芥類が放置されていないか、ゴミ箱は清掃されて厨芥類が付着していないか
施設・設備の状況	1 壁・天井	接合部に隙間はないか 隙間、割れ目はないか
	2 床	凸凹や剥がれはないか 隙間がないか
	3 配管	周りに隙間はないか
	4 窓	開閉する窓に防虫網が設置されているか
	5 ゴミ容器	ゴミ容器に蓋はあるか
	6 食品庫	ドアは密閉されているか 侵入する穴はないか
	7 排水槽	汚水槽、雑排水槽等の管理は適正化
建物周辺	1 周辺の建物	施設と隣接する建物の状況はどうか 周辺の建物は密集しているか
	2 周辺の状況	雨水マス、側溝、防火水槽の状況はどうか 空き缶、古タイヤなど雨水が溜りやすいものが放置されていないか