

위생 점검표				
점검원			차수연	
지점명			대전 우송점	
항목			통과여부	점수
조리장	시설	조리장내 환풍·후드장치·천장·벽의 청결상태	○	0
		조리장 바닥의 청결상태(깨끗하고 물기없이 건조한 상태 유지)	X	
		냉장고 10°C이하 냉동고-18°C이하 유지 및 각각 온도계비치	○	
		쓰레기통 청결상태 및 쓰레기통 뚜껑비치 여부	○	
		수저, 칼, 도마 등 식기·도구의 소독 실시(열탕, 자외선 살균 소독 등)	○	
		조리용과 조리와 작업용 행주의 구분(색깔 등으로 구분)	X	
	식품·식재료	식재료는 바닥에서 이격(15cm 이상)시켜 취급	○	1
		원재료, 전처리 식품, 반조리식품 및 조리된 식품의 분리보관	○	
		손님이 먹고 남은 음식은 절대 재사용 금지	○	
		육류, 어류, 채소류, 조리 완제품 전용 칼·도마를 각각 구분 사용	○	
		냉장·냉동고에 조리된 식품 보관시, 내용물명, 사용기한, 원산지 표시	○	
객석·객실	천장, 벽, 바닥 및 외부로 배출된 환풍시설 관리상태		○	1
	식탁, 의자, 방석 및 제공된 숟가락, 젓가락, 포크 등 청결 상태		○	
운영	메뉴판, 게시판 등에 원산지 표시 대상식품 표기여부(원산지가 표시된 축산물 등 영수증이나 거래명세서상 6개월간 보관)		○	1
	음식 가격 표시제 준수 및 옥외가격표시		○	
	손님의 주류제공 요청시 청소년 여부 확인		○	
종사자 위생관리	조리종사자, 객실종업원의 손톱, 두발 청결상태		○	0
	조리종사자의 위생복·위생모 등 착용과 청결상태		X	

	종업원의 건강검진, 위생교육 실시 여부	○	
	화장실 이용후 반드시 손을 씻은 후 조리업무 등 실시	○	
총점			
3			