繁盛店アレコレ｜無料実務資料 02

飲食店の開店前チェックリスト

店舗名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　営業日：＿＿＿＿年＿＿＿＿月＿＿＿＿日　確認者：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

判定：○＝正常・完了、×＝異常・未完了、－＝対象外。異常時は責任者に報告し、必要な安全措置を優先。店舗の衛生管理計画・機器の手順に合わせて調整してください。

No.	確認項目	判定	異常・対応メモ
1	入口・客席・床・トイレの清掃と安全確認		
2	避難経路・非常口に障害物がないか確認		
3	手洗い設備・石けん・消耗品の確認		
4	スタッフの体調・身だしなみの確認		
5	冷蔵・冷凍設備の温度確認と記録		
6	食材の期限・状態・保管状況の確認		
7	調理機器・換気・給排水の安全確認		
8	仕込み量・欠品・アレルギー情報の確認		
9	予約・席配置・営業情報の確認		
10	レジ・決済端末・釣銭の確認		
11	担当配置・連絡事項・緊急対応の共有		
12	責任者による営業開始可否の判断		

未完了事項・担当者・期限：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

＿＿

責任者：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　確認時刻：＿＿＿＿時＿＿＿＿分　最終判定：可 ／ 要対応

店舗内で編集・印刷可　｜　https://www.arekore.click/

繁盛店アレコレ｜無料実務資料 02

飲食店の閉店後チェックリスト

店舗名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　営業日：＿＿＿＿年＿＿＿＿月＿＿＿＿日　確認者：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

判定：○＝正常・完了、×＝異常・未完了、－＝対象外。異常時は責任者に報告し、必要な安全措置を優先。店舗の衛生管理計画・機器の手順に合わせて調整してください。

No.	確認項目	判定	異常・対応メモ
1	お客様の退店・忘れ物の確認		
2	未会計・未処理伝票・予約変更の確認		
3	レジ締め・現金差異・決済記録の確認		
4	食材の保管・期限表示・廃棄記録		
5	冷蔵・冷凍設備の温度確認と記録		
6	調理器具・作業台の洗浄・衛生管理		
7	客席・床・トイレの清掃		
8	ごみの分別・保管・搬出		
9	火気・ガス・水道・不要な電源の確認		
10	必要な冷蔵設備・防犯設備の稼働確認		
11	翌日の予約・発注・残作業の引き継ぎ		
12	戸締まり・施錠・責任者の最終確認		

未完了事項・担当者・期限：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

＿＿

責任者：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　確認時刻：＿＿＿＿時＿＿＿＿分　最終判定：可 ／ 要対応

店舗内で編集・印刷可　｜　https://www.arekore.click/