繁盛店アレコレ｜無料実務資料 03

飲食店の毎日の清掃チェックリスト

店舗名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　実施日：＿＿＿＿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。頻度は店舗の衛生管理計画に従う。薬剤は表示に従い混ぜない。危険な高所・ダクト内部は専門業者へ。

No.	確認項目	判定	異常・対応メモ
1	入口・ドア取手の清掃		
2	客席・テーブル・椅子の清掃		
3	床の油汚れ・水分除去		
4	トイレ・手洗い設備の清掃		
5	調理台・まな板・器具の洗浄		
6	シンク・排水口の清掃		
7	加熱機器周辺の油汚れ除去		
8	冷蔵庫取手・外面の清掃		
9	ごみ容器の洗浄・ごみ搬出		
10	清掃用具の洗浄・区分保管		
11	害虫・ねずみの痕跡確認		
12	責任者の最終確認		

未完了事項・担当者・期限：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

繁盛店アレコレ｜無料実務資料 03

飲食店の定期清掃チェックリスト

店舗名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　実施日：＿＿＿＿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。頻度は店舗の衛生管理計画に従う。薬剤は表示に従い混ぜない。危険な高所・ダクト内部は専門業者へ。

No.	確認項目	判定	異常・対応メモ
1	床・壁・巾木の重点清掃		
2	椅子・棚の下や裏の清掃		
3	冷蔵庫内部の計画清掃		
4	換気フード・フィルターの点検清掃		
5	ダクトの専門点検・清掃手配		
6	グリストラップの点検・清掃		
7	排水設備の詰まり・臭い確認		
8	照明・高所の安全な清掃		
9	空調フィルターの点検清掃		
10	害虫侵入経路・隙間の点検		
11	床材・設備の破損確認		
12	清掃計画・実施記録の見直し		

未完了事項・担当者・期限：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿