

様式A 【飲食・旅館業関係】

令和 年 月 日

**既に営業しておられる方の衛生管理の状況について**

この調査は、あなたのお店の衛生管理などについておたずねするものです。お答えは、該当欄に○をご記入下さい。

質 問	はい	いいえ
1 食品衛生責任者をおいていますか		
2 調理師の免許を持っている方は、何名いますか	名	
3 あなたが営業していくうえで、守らなければならない衛生上のいろいろな規則や基準がありますが、あなたのお店ではそのために何か特別に定めていますか		
4 この一年間に保健所などから、いろいろな指導を受けたことがありますか		
5 生活衛生関係営業に関して、過去3年間に法令に違反し、又は行政処分を受けたことはありませんか		

普段から衛生管理については、十分気をつけておられると思いますが、次の点についてご確認します。

(1) 店内の清掃は毎日していますか		
(2) 定期的なねずみやゴキブリなどの駆除をしていますか		
(3) 店内の換気・採光・照明について絶えず気をつけていますか		
(4) 食器や調理器具はいつも清潔にしていますか		
(5) 調理済み食器に残ったものについては捨てたり、冷蔵保管など衛生的な取り扱いに心がけていますか		
(6) 食品の保管庫や倉庫の清掃は、毎日していますか		
(7) お客様の食べ残し、野菜クズ・魚・肉類などの生ゴミの始末は毎日きちんとしていますか		
(8) 働いている人は、定期的に健康診断を受けていますか		
(9) 働いている人に対して定期的に衛生教育をしていますか		
<b>【食肉販売業・食鳥肉販売業・冰雪販売業の方だけお答えください】</b>		
(10) カッター・処理台・販売ケースの清掃は、毎日していますか		
<b>【以下は旅館業の方だけお答えください】</b>		
(11) 給水、給湯施設の管理は、定期的に行っていますか		
(12) 寝具類の清掃には特に注意を払っていますか		

●あなたがこれから、衛生上特に気をつけていきたいことがありましたら、お聞かせください。