毎日の確認

○○店　チェックリスト

月

オープンチェック項目	基準	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
冷蔵庫の温度確認	冷蔵　4～6℃																															
冷凍庫の温度確認	冷凍　-19～-20℃																															
洗剤等の在庫確認																																
フライヤーの温度確認	設定温度±4℃																															
グリルの温度確認	設定温度±5℃																															
トースターの動作確認																																
スチームオーブンの温度確認	表示温度確認																															
製氷機のストック量の確認																																
炭酸のガス圧確認	基準値																															
ドリンクマシンのガス圧確認	基準値																															
コーヒーマシンの抽出温度の確認	82℃以上																															
クローズチェック項目																																
器具の殺菌・保管状態	薬剤の確認																															
ダクト清掃の状態																																
食器洗浄機の内部清掃	清掃されている																															
シンクがドライで綺麗になっている																																
ゴミ箱にゴミが残っていない																																
洗剤が補充されている	補充する																															
不足の資材がない	MGRノートに記入																															
賞味期限切れを確認する	期限切れは捨てる																															
冷凍・冷蔵品が外に出ていない																																
消毒保管が稼働している																																
空調・ガスがOFFになっている																																
各機器の電源がOFFになっている																																
資材等の安全が確認できる																																
ダクトがOFFになっている																																
味覚チェック																																
テリヤキソースの温度	温度　60℃以上																															
ミート内部温度	温度　68℃以上																															
シュリンプの内部温度	温度　68℃以上																															
各ソースの味覚確認																																
バンズの内部温度	温度　58℃以上																															
コーヒーの完成品温度	温度　85℃以上																															
野菜の鮮度確認	異臭・変色																															
賞味期限の確認																																

週に1・2回の確認

曜日	機器・設備	作業時間	内容	第1週 店長確認 日付 名前	第1週 サイン	第2週 店長確認 日付 名前	第2週 サイン	第3週 店長確認 日付 名前	第3週 サイン	第4週 店長確認 日付 名前	第4週 サイン	第5週 店長確認 日付 名前	第5週 サイン
月	倉庫の冷凍・冷蔵庫	30分	フィルター・パッキン・内部清掃										
	電解水	5	塩の補充										
	電子レンジ	5	フィルター・内部清掃										
火	厨房内の冷凍・冷蔵庫	25	フィルター・パッキン・内部清掃										
	製氷機	15	フィルター・パッキン清掃										
水	グリドル	5	温度確認										
	ダクト	10	油受け・ドレインの清掃										
木	客席エアコン1	20	フィルター・フィルターカバー清掃										
	厨房エアコン	15	フィルター・フィルターカバー清掃										
金	給湯器	10											
	客席エアコン2	20	フィルター・フィルターカバー清掃										
土													
日													

月に1回の確認

曜日	機器・設備	作業時間	内容	第1週 店長確認 日付 名前	第1週 サイン	第2週 店長確認 日付 名前	第2週 サイン	第3週 店長確認 日付 名前	第3週 サイン	第4週 店長確認 日付 名前	第4週 サイン	第5週 店長確認 日付 名前	第5週 サイン
月	食器洗浄機	5分	ラックの汚れ破損確認										
	内部コンセント	5	タコ足配線・ホコリ										
	パソコン	5	機能確認										
火	厨房内の溝	30	内部の清掃										
	ダクト	5	吸い込みの確認										
水	製氷機1	20	内部清掃・ドレイン詰まり										
	配電盤	5	漏電遮断機の確認										
木	トースター	20	内部清掃										
	フィルタリングマシン	10	清掃										
金	製氷機2	20	内部清掃・ドレイン詰まり										
	ガス	5	遮断機の確認										
土	グリル	30	清掃										
日	フライヤー	30	清掃										

＊「日付　名前」にはプランを記入　「サイン」には実施者を記入

資料・チェックリストの確認

必要時に実施

No.	機器・設備	作業時間	内容	店長確認 日付 名前	店長確認 サイン
	手洗いの頻度	20	チェックリスト・洗剤の量（希釈）・指導		
	アピアランス	10	チェックリスト		
	爪・怪我（バンドエイド	10	チェックリスト・切り傷		
	健康状態（体温）	10	チェックリスト・下痢等		
	殺菌用アルコール	10	チェックリスト		
	クロス（交換）	10	チェックリスト・殺菌方法・区分け		
	作業台の汚れ	10	チェックリスト		
	野菜等の保管状態	10	チェックリスト・温度の確認		
	トイレの状態	10	チェックリスト（従業員含む）		
	店舗のリスト確認	20	チェックリスト		
	資材の状態	10	納品リスト・傷・賞味期限		

＊各企業の基準により確認する