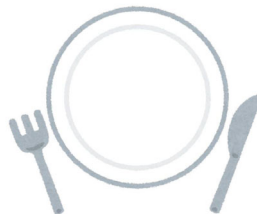


レストランなど 調査票（飲食店用）



活動の手引きに従って、飲食店の衛生管理状況等について調査を行ってください。
調査結果をご報告いただく際は、調査票を直接送付するのではなく、ホームページの
フォームにご入力ください。

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/shokumachi/monitor/r08tyousakekka.html>



店舗	店名 (店)		
	住所 区		
調査日時	月 日 () AM ・ PM 時頃		
調査対象	調査項目	評価（該当に○）	
衛生管理	店舗内	店舗内は、すみずみまで清掃が行き届いているか。 （床、壁、天井、テーブル、トイレなど）	1・2・3・4・5
		店舗内に虫などは見受けられないか。	1・2・3・4・5
管理運営	食品管理	食品の鮮度や品質などに問題はないか。	1・2・3・4・5
	保存温度	食品の保存方法（保存温度）に問題はないか。 （冷蔵品が常温で放置されている など）	1・2・3・4・5
	食品の表示	食品の表示は適切にされているか。 （消費期限・賞味期限・保存方法・製造者など）	1・2・3・4・5
	食器等	食器等（皿、グラス、箸など）は清潔に保たれているか。	1・2・3・4・5
従業員		従業員の服装は、清潔に保たれているか。	1・2・3・4・5
		従業員の食品の取扱いに問題はないか。	1・2・3・4・5

評価項目の説明

1：とても悪い 2：悪い 3：ふつう 4：良い 5：とても良い

⇒裏面につづきます

◆良好事項の報告◆

調査店舗について、良かった点、他の店舗にも取り入れてほしい事柄がありましたら、ご記入ください。

◆不良事項の報告◆

店舗の調査において、評価が1または2の場合、その他食品衛生の観点から不適正な点があった場合は下の欄へご記入ください。