위생 점검 체크리스트

중 식

번호	질문	예	아니요
Q1	세척과 소독을 한 과일과 채소를 사용하고 있나요?		
Q2	과일과 채소를 소독할 때는 이물질을 먼저 제거한 뒤 소독하고 있나요?		
Q3	그릇을 세척한 뒤 반찬을 담고 있나요?		
Q4	반찬을 미리 소분해놓은 그릇은 포개지 않고 보관하고 있나요?		
Q5	반찬을 버무리거나 무칠 때는 일회용장갑을 착용하고 있나요?		
Q6	싱크대를 채소용, 어·육류용으로 구분해 사용하고 있나요? (싱크대 한칸만 사용한다면 채소→육류→어류→가금류 순으로 사용하고 있나요?)		
Q7	나무 재질이 아닌 도마를 사용하고 있나요?		
Q8	고객에게 주는 수저, 배달용기 등 일회용품에 벌레가 들어가지 않도록 위생적으로 보관하고 있나요?		
Q9	오래된 일회용품은 주기적으로 정리하고 있나요?		
Q10	일회용품은 한번만 사용하고 있나요?		
Q11	육류를 만진 손을 씻은 후 생으로 먹는 채소를 만지나요?		
Q12	개봉한 밀가루는 햇빛이 안 드는 서늘한 곳에 밀봉해 보관하고 있나요?		
Q13	밀가루를 개봉한 뒤 통에 담아 보관한다면 제조일, 개봉일, 유통기한을 통에 표시해 관리하고 있나요?		
Q14	국물이 눌어붙은 자국 없이 철가방은 깨끗하게 사용하고 있나요?		
Q15	철가방을 하루에 한 번씩 물이나 살균소독제로 세척하고 있나요?		
Q16	철가방을 배달용과 회수용으로 구분해 사용하고 있나요?		
Q17	철가방에 음식을 담을 때는 국물 및 소스는 아랫칸, 반찬은 중간칸, 튀김은 윗칸으로 구분해 사용하고 있나요?		

그래픽=요기요 파트너마케팅팀