

배달음식점 자율 위생관리 점검표

1. 점검 일자	
2. 주요 조리·판매 식품	

구 분	점 검 사 항	점검결과
1. 개인 위생관리	① 영업자 및 종사자 건강진단 실시 여부	
	② 개인 청결상태 및 위생모·마스크 착용여부 등	
	③ 손상처 발생 등 종사자 건강 상태 확인 등	
2. 원·부재료 보관 관리	① 유통기한 경과 제품 보관 또는 사용 여부	
	② 덜어서 사용하는 식품(소분)의 표시 관리 여부(소분일, 유통기한 등 별도 표시)	
	③ 무표시 제품 보관·사용 여부	
	④ 원료별 보관 기준 준수 여부(실온, 냉장, 냉동)	
	⑤ 냉장/냉동고 관리 상태(청결, 보관상태, 온도, 적재상태 등)	
	⑥ 용도별 구분 표시 관리 여부(반품, 개인식재, 조리용 등)	
3. 조리 과정 위생 관리	① 교차오염 방지 대책 준수 여부(위생장갑 사용, 칼·도마 구분 등)	
	② 해동기준 준수 여부(온도, 환경, 시간관리)	
	③ 이물 혼입 예방 대책 준수 여부(낙하 이물 방지용 덮개 등)	
	④ 가열조리식품별 중심온도 관리 (육류·난류 75℃ 이상, 어류 및 어패류 85℃ 이상)	
	⑤ 튀김유 사용 시 산가 관리 여부	
4. 세척/소독 관리	① 주방에서 사용한 조리 도구 등을 세척·살균하는 지 여부	
	② 사용 용도에 맞는 세척·살균제를 쓰는지 여부	
	③ 청소도구 및 쓰레기통의 위생적 관리 여부(쓰레기통 덮개 보유 등)	
	④ 자외선 소독기 위생적 사용 여부	
	⑤ 세척된 조리도구 등의 위생적 보관 여부	
5. 방충·방서 관리	① 방충망 또는 포충등 파손 여부	
6. 시설/설비 관리	① 업소 내 모든 시설의 위생적 관리 여부 - 가열설비 및 후드(후드망), 덕트, 환풍기 청결 관리 상태 - 매장 내 외부 청소 관리 상태 - 주방 청소상태 - 정수기 및 제빙기의 청결관리 상태 - 식기세척기, 식재 보관 설비, 개인 사물함 등 청결관리 상태	
	② 조리장(주방) 바닥 배수구 덮개 설치 여부	
	③ 바닥/벽/천장/배수로 덮개 등 파손 여부	
7. 기타 (다수 적발 사례)	① 영업자 위생교육필증 보관 여부	
	② 지하수 사용시 수질검사 실시 여부	
	③ 가격 표시 여부	
	④ 간판 상호명 표시 적정 여부	
	⑤ 식품용 배달용기 사용 여부	
	⑥ 영업장 면적변경 신고 여부	
	⑦ 음식물 재사용 여부	
8. 족발/보쌈 음식점 해당	① 납품고기의 적절성 여부	
	② 고기를 삶을 때 사용할 수 없는 식품원료를 쓰는 지 여부	

해당 위생관리 점검표는 배달 음식점 조리·판매 현장에서 효과적인 위생관리를 위해 만들어진 것으로 법적 규정으로 적용하는 양식이 아님을 알려드립니다. ※코로나 19에 의한 생활방역 수칙은 별도로 준수해야 함.