

害虫獣防除のための衛生チェックシート

株式会社 講 販

TEL 03(3205)1871

FAX 03(3205)2080

e-mail info@ko-han.co.jp

このチェックシートは害虫獣駆除を的確に行うため、お客様に提出して頂く、調査、御見積前の衛生管理状況チェックです。

害虫駆除には施工技術の他に依頼者であるお客様にも協力していただくことが大切な要因になります。回収いたしましたチェックシートと施工調査を元に適切な施工手段を検討し、お客様に改善していただくことがある場合は、御見積と共に改善提案書をご提出させていただきます。

害虫獣の防除と衛生管理とは密接に関連しており、ゴキブリ、チョウバエ、鼠等がない環境は、衛生面でも優れ、それらに敏感な顧客獲得、収益向上にも大きな貢献を致しますのでご協力お願い申し上げます。

お客様データ欄	ご芳名（御店舗名）	
	ご連絡先（TEL）	
害虫の有無（種類）	鼠・ゴキブリ・チョウバエ・ハエ・蚊・その他（ ）	
駆除をしていますか。	業者に依頼している・自己で処理している。	

貴方のお店では、

Yes No

1. 終業後、ごみ箱の中にゴミを残したり、蓋をしなくて置いてあることはございませんか。		
2. 厨房の排水溝や床面がいつも湿っていたり、水分が残っていることはありませんか。		
3. まな板や食器類は指定された場所に乾かして収納していますか。		
4. 終業後、厨房、客席に残飯が残っていることはありませんか。		
5. 就業時に使用した食器類をシンクなどに残していませんか。		
6. 厨房に搬入された食材のダンボールを持ち込んだままにいませんか。		
7. 厨房内の見える場所で壁の隙間や床部分に破損した場所はありませんか。		
8. 換気扇を止めたとき外部との間に侵入口になる隙間がありませんか。		
9. 食材（野菜、米、粉、油など）は決められた置き場で密閉して置いてありますか。		
10. グリストラップの清掃は定期的に行っていますか。（週1回以上）		
11. 厨房、調理場に通じるドアが終業後開けっ放しになっていませんか。		
12. 厨房機器の下にゴミや残飯または油が固まって溜まっていませんか。		
13. 厨房機器と床との隙間が10cm以下のところがありますか。		
14. 店舗の入り口はいつも開けっ放しにいませんか。		
15. 店舗の入り口や勝手口を時期（夏場）によって開け放していますか。		
16. 厨房に新聞、雑誌その他紙類、発砲スチロールを置いていませんか。		

※ その他ご質問がございましたら、弊社までご連絡いただければご回答致します。