

# 旅館業の自主管理点検表

年 \_\_\_\_ 月 施設名： \_\_\_\_\_

点検記号：適は「○」、不適は「×」（該当項目のみ記載すること。）

チェック事項		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
施設一般	1	施設の周囲及び施設内は毎日清掃し、清潔に保っているか。また、保守点検を行っているか。																														
	2	採光、照明は十分か。																														
	3	ねずみ、昆虫の発生、生息について定期的に点検し、適切な防除措置を講じているか。																														
	4	照明設備、換気設備は定期的に清掃点検を行っているか。																														
客室	5	客室内の備品類及び飲食用の器具は清潔に保管されているか。																														
	6	温度、湿度は適切か。（空調和設備による場合は、温度は17～28℃、冷房の場合は外気との温度差は7℃以内）																														
	7	非常口の表示は、宿泊者にわかるようになっているか。																														
	8	定員、宿泊料金は見やすいところに表示しているか。																														
浴室	9	脱衣場の衣類カゴ類、足拭き等人が直接接触する器具は清掃を行い、定期的に消毒し、清潔で衛生的に保持しているか。																														
	10	浴室で客が使用する器具（桶、椅子）は清潔か。																														
洗面所	11	洗面所は常に清潔を保ち、使用する器具（くし、ヘアブラシ、コップ等）は、衛生的に処理しているか。																														
	12	便所は臭気がなく、必要に応じ消毒しているか。																														
寝具	13	寝衣、敷布又はシーツ等直接皮膚に接するものは宿泊者一人毎に交換しているか。																														
	14	布団、枕、毛布及びこれに類するものは清潔に保っているか。																														
	15	リネン室は常に清潔で、整理整頓しているか。																														
給水	16	給水施設は定期的に保守点検しているか。																														
	17	飲用水は衛生的に確保しているか。（水道以外の水を飲用に用いる場合は、1週間に1回以上遊離残留塩素を測定し、その値は0.1ppm以上とする）																														
食配膳室	18	配膳室、食堂、宴会場等飲食に使用する場所は、食中毒の発生等のないよう常に清掃し、清潔にしているか。																														
その他	19	宿泊者名簿はきちんと記載されているか。																														
	20	従業者は定期的に健康診断を受けているか。																														
	21	伝染病にかかっている者又は疑いのある者が業務従事していないか。																														
	22	定められた市役所等への届出は、きちんと行っているか。																														

**この自主管理点検表を、見やすい場所に掲示し、定期的に点検を行ってください。**