

手洗い設備の点検表（例）

	チェック項目	月日	月日	月日	月日	月日
1	使用しやすい場所に設置されている。					
2	手を洗うための専用となっている。 （食器具の洗浄用と混用しない）					
3	手先から肘まで楽に洗えるように十分な大きさが確保されている。（400mm×320mm以上）					
4	常に使用できる状態が保たれている。 （手洗い器周辺に物を置かない）					
5	常に清潔に保たれている。					
6	洗剤及び消毒剤が常に補充されている。					
7	手を衛生的に乾燥させる設備（ペーパータオルやハンドドライヤー）を備えている。					
8	清潔な爪ブラシを備えている。					
9	直接手を触れずに水の開閉ができる給水方式である。（自動式、レバー式、足踏み式）					
10	手洗いの飛沫水が調理済み食品等に飛び散らないように設置されている。					