

휴게음식점영업·제과점영업·일반음식점영업 안전점검표

- 시 설 명 :
- 점검일자 : . . . ()
- 점 검 자 :

점 검 내 용		점 검 결 과			“아니요” 세부내용 (위치·상태 등)
		예	아니요	해당없음	
① 시설 안전					
• 창문은 열고 닫는데 힘들지 않나요?	☐	☐	☐		
• 내·외부 및 천장 마감재는 탈락, 들뜸, 추락의 위험은 없나요?	☐	☐	☐		
• 건물 주변 지반침하 또는 웅덩이가 만들어지지 않았나요?	☐	☐	☐		
• 옥외 간판은 튼튼하게 지탱하고 있나요?	☐	☐	☐		
• 계단은 미끄럼방지 처리가 되어 있나요?	☐	☐	☐		
② 전기 안전					
• 「전기사업법」에 의한 법적 정기검사(점검)를 받았나요?	☐	☐	☐		
• 전원 차단형(스위치) 멀티탭을 사용하고 있나요?	☐	☐	☐		
• 분전반, 콘센트, 전기제품 주변에 먼지나 이물질은 없나요?	☐	☐	☐		
• 누전차단기 앞쪽의 황색 또는 적색 버튼을 누르면 손잡이가 내려가나요?	☐	☐	☐		
• 전선, 플러그, 콘센트의 외부에 손상된 부분은 없나요?	☐	☐	☐		
• 분전반은 잠금장치로 잠가져 있나요?	☐	☐	☐		
• 욕실 등 습기가 많은 곳의 콘센트는 방수 덮개를 사용하고, 미사용 콘센트는 안전덮개로 막아 두었나요?	☐	☐	☐		
• 퇴근할 때 전기제품의 전원을 차단하고 있나요?	☐	☐	☐		
• 비인가 전열기구의 사용을 제한하고 있나요?	☐	☐	☐		
③ 가스 안전					
• 가스관련 법령에 의한 정기검사(점검)를 받았나요?	☐	☐	☐		
• 가스렌지 등 연소기 사용 전·후 충분히 환기를 하셨나요?	☐	☐	☐		
• 배관 이음부에 비눗물을 발랐을 때 거품이 나는지 확인했나요?	☐	☐	☐		
• 가스기구를 연결되지 않는 경우 배관 끝 부분을 금속 플러그로 막음해 놓았나요?	☐	☐	☐		
• 배기통은 이탈되거나 손상된 부위가 없고 내열실리콘으로 틈이 없이 제대로 연결되어 있나요?	☐	☐	☐		
• 가스누출 자동차단장치의 검지부 전원 램프에 불이 들어와 있고 열고 닫는 버튼으로 밸브 차단기가 작동 하나요? ※ 배관 끝에 퓨즈콕이 설치되어 있고 소화안전장치가 설치된 가스기구를 사용하는 곳은 제외	☐	☐	☐		
④ 소방 안전					
• 소화기의 압력(눈금이 초록색에 위치)은 적정한가요?	☐	☐	☐		
• 소화기의 내용연수(10년)는 초과하지 않았나요?	☐	☐	☐		
• 피난유도선은 알아보기 쉽게 설치되어 있나요?	☐	☐	☐		
• 유도등, 유도표시 또는 비상조명등은 항상 불이 켜져 있나요?	☐	☐	☐		
• 휴대용 비상 조명등은 정상 작동하나요?	☐	☐	☐		
• 비상구는 건축물 바깥쪽으로 열리며, 피난통로에 장애물이 쌓여 있지 않나요?	☐	☐	☐		
• 화재시 자동문을 열 수 있도록 사용설명서가 부착되어 있나요?	☐	☐	☐		
⑤ 보건·위생 안전					
• 매년 공기 질을 측정하고, 쾌적한 실내 환경의 조성을 위해 청소, 환기를 자주하고 있나요?	☐	☐	☐		
• 주방에서 사용하는 조리기구는 수시로 살균, 소독하며 유통기한이 지난 식품은 즉시 폐기하고 있나요?	☐	☐	☐		
• 「감염병예방법」에 따라 소독을 실시하고 증명서를 비치하였나요?	☐	☐	☐		
⑥ 업종별 특성 안전					
• 손님이 이용할 수 있는 자막용 영상장치 또는 자동반주장치를 설치하지 않았나요?	☐	☐	☐		
• 손님이 남긴 음식물을 폐기하고 있나요?	☐	☐	☐		
• 손님이 남긴 음식물을 써서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하고 있나요?	☐	☐	☐		
• 영업자와 종업원은 매년 식품위생에 관한 교육을 받고 있나요?	☐	☐	☐		
• 공연을 위한 무대시설과 영업장 안의 객석은 구분되어 설치되어 있나요? (휴게음식점, 일반음식점 해당)	☐	☐	☐		
• 칸막이가 설치된 객석은 2면 이상을 완전히 차단하지 않고, 다른 객석에서 내부가 서로 보이나요? (휴게음식점, 제과점)	☐	☐	☐		
• 객실에는 잠금장치가 설치되어 있지 않나요? (일반음식점)	☐	☐	☐		