

# 飲食店の労働時間 簡易チェックリスト

開店前・閉店後の作業や着替え、自主練など、基本的な労働時間の管理を確認してみましょう。

## 1 仕事を始める前・終わった後

- ☐ 01 仕込み・清掃・レジ準備などは、仕事を始める前に打刻している
- ☐ 02 閉店後の清掃・洗い物・レジ締めなども、労働時間として記録している
- ☐ 03 退勤の打刻をした後に、仕事をさせていない
- ☐ 04 始業時間より前に、仕事の準備をさせていないか確認している

## 2 短い時間・着替え・自主練

- ☐ 05 「5分だけ」など、短い仕事の時間も切り捨てていない
- ☐ 06 制服への着替えが、労働時間になる場合があることを確認している
- ☐ 07 自主練が、本当に本人の自由な意思で行われているか確認している

## 3 店全体の確認

- ☐ 08 タイムカードと、実際に働いている時間にズレがないか確認している
- ☐ 09 労働時間の基本ルールを、店長と従業員で共有している

このチェックリストは、労働時間の管理について基本的な項目を確認するための簡易資料です。個別の状況によって判断が異なる場合があります。