

衛生管理チェックリスト ー日常点検票ー

校長	栄養士	作成者

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%
食品庫の温度	℃	℃
湿度	%	%

検査日 令和 年 月 日()曜日 天気 ☀ ☁ ☂

作業前	学校給食従事者 * 健康状態・服装・手洗い状況は、別紙「健康調査票(個表)」に記載 ↓ 使用水 作業前に十分(5分間程度)流水した 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した 異常なし 異常あり 残留塩素について確認・記録した (0.1mg/ℓ以上あった) mg/ℓ	施設・設備 調理室内の清掃・清潔状態はよい 調理室内には、調理作業に不必要な物品を置いていない 調理機器・器具類は清潔である 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した 食器・食缶等の保管場所は清潔である 床・排水溝は清潔である 手洗い施設の石鹸・消毒薬・ペーパータオル等は十分にある 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である ねずみ及びばえ、ゴキブリ等衛生害虫は出ない 冷蔵庫・冷凍庫・検食用冷凍庫の温度は適切である	検収 食品は、検収室において職員が立会い、受け取った 品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分に点検し、検収表に記録した 保管していた食品は安全を確認してから使用した 納入業者は衛生的な服装である 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない 牛乳の検収をし、記録した ↓ 冷蔵庫 ℃ ・ 牛乳保冷库 ℃ 冷凍庫 ℃ ・ 保存食用冷凍庫 ℃
	作業中	下処理 エプロン・履物等は下処理専用を使用している 野菜類・魚介類・食肉類等、食品ごとに専用容器・器具で下処理した 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を行った 野菜類は流水で十分に洗浄した 食品を入れた容器を直接床に置いていない ↓ 調理時 床に水を落とさないで調理した 魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱った手指は洗浄消毒した 作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した 原材料は適切に温度管理した 加熱調理においては、十分に加熱(中心温度75℃1分以上)、その温度と時間を工程表に記録した 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を工程表に記録した 和え物・サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を工程表に記録した	保存食(検査食) 品目ごとにすべての飲食物を50g採取した 釜別・ロット別に採取した 保存食容器(ビニール袋)は清潔である 保存食採取器具は清潔である 原材料を採取した 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した 保存食(検査)について採取日を冷凍庫扉に記録した ↓ 配食 飲食物の運搬には、ふたを使用した 素手で配食しなかった 食缶を直接床に置かなかった 配食時間を工程表に記録した
作業後		配送・配膳 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した 調理終了後、速やかに喫食されるよう、配膳にかかる時間は適切である(2時間以内) ↓ 検食 加熱調理は適切に行っている 異味・異臭・異物等の異常はない 野菜・果物は十分洗浄されている 検食結果について時間等も含め記録した ↓ 冷蔵庫 ℃ ・ 牛乳保冷库 ℃ 冷凍庫 ℃ ・ 保存食用冷凍庫 ℃	調理機器・器具・食器の洗浄・消毒 食器・食缶の下洗いは適切に行った 洗剤の濃度及び使用量は適切である 食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った 調理機器・器具の洗浄・消毒は確실행した 分解できる調理機器・器具は使用後に分解し、洗浄・消毒した 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理場内から搬出された後に行った 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている ↓ 使用水 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した 異常なし 異常あり 残留塩素について確認・記録した (0.1mg/ℓ以上あった) mg/ℓ