

学校給食日常点検表

学校名 宿毛市立学校給食センター

検査日 令和 年 月 日
天気 気温 ℃

教育委員会 担当職員検印	
作成者	

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

レ・・・良好 ×・・・理由を記入 □・・・該当事項なし

衛生管理チェックリスト

作業前	健康状態	服装等	手洗い	施設・設備	使用水	検収	作業中	調理時	保存食	配食	便所	調理室の立入	配送・配膳	検食	作業後	廃棄物の処理	保管食品
	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 本人若しくは家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 感染症またはその疑いがある者は医療機関に受診させている。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。	<input type="checkbox"/> 調理衣、エプロン、マスク、帽子は清潔である。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄、消毒した。	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 機械・機器の故障の有無を確認した。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫（5℃以下）・冷凍庫（-18℃以下。ただし保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。 <input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常あり 異常なし） <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/ℓ以上あった）（ mg/L） <input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。	<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 <input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	<input type="checkbox"/> 調理時 <input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 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記録した。 <input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。 <input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。 <input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に採取した。 <input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 <input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。 <input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。 <input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。 <input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、蓋を使用した。	<input type="checkbox"/> 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 <input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。 <input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装で立ち入った。	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内） <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。 <input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。	<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。	<input type="checkbox"/> 器具・調理機器の洗浄・消毒 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は分別し、衛生的に処理されている。 <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の衛生状態は良い。 <input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	