

学校給食衛生管理チェックリスト

検査日	令和 年 月 日	()
天気	気温 ℃ 湿度 %	衛生管理責任者 (印)
調理室温度	調理前 (:) ℃	調理室湿度 調理前 (:) %
	調理中 (:) ℃	調理中 (:) %

作業前	学校給食従事者	健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢、発熱、腹痛、嘔吐している者はいない。
			<input type="checkbox"/> 本人、同居者に法定伝染病又はその疑いがあるものはいない。
			<input type="checkbox"/> 法定伝染病の保菌者はいない。
			<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷のある者はいない。
			<input type="checkbox"/> 手指・顔面にできもののある者はいない。
		服装等	<input type="checkbox"/> 作業衣・マスク・髪覆いは清潔である。
	<input type="checkbox"/> 長靴は清潔である。		
	<input type="checkbox"/> 適切な服装が出来ている。		
	手洗い	<input type="checkbox"/> つめは短く切ってある。	
		<input type="checkbox"/> 石鹼及び消毒剤で、手洗いを行った。	
		<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。	
	施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	
<input type="checkbox"/> 包丁等・スライサー・カッター類の刃などに異常がないか。			
<input type="checkbox"/> その他、調理器具類等に異常がないか。			
<input type="checkbox"/> 調理機械・器具の洗浄・殺菌をした。			
<input type="checkbox"/> 機械器具の故障の有無、故障の機械及び箇所名を記入した。			
<input type="checkbox"/> 冷蔵庫 (5℃以下) ・冷凍庫 (-18℃以下) の温度は適切である。			
<input type="checkbox"/> 食器・食缶等の保管場所は清潔である。			
<input type="checkbox"/> 主食置場・容器・床・排水溝は清潔である。			
<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は充分にある。			
<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔になっている。			
<input type="checkbox"/> ねずみ・ハエ・ゴキブリ等はでない。			
使用水	<input type="checkbox"/> 使用水の外観 (色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常 有・無)		
	<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素量は確認した。(mg/リットル)		
	<input type="checkbox"/> 作業前に十分 (5分間程度) 流水した。		
検収	<input type="checkbox"/> 調理場外の検収場において検収をおこなった。		
	<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温・汚染状況等を十分に確認した。		
	<input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。		
	<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調理室内に立ち入っていない。		
	<input type="checkbox"/> 主食・牛乳の検収をした。		

学校給食衛生管理チェックリスト

検査日	令和 年 月 日	()
天気	気温 ℃ 湿度 %	衛生管理責任者 (印)
調理室温度	調理前 (:) ℃	調理室湿度 調理前 (:) %
	調理中 (:) ℃	調理中 (:) %

作業後	配送・配膳	<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"/> 調理終了後、速やかに食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。
		<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	使用水	<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した（異常 有・無）
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認した。（ mg/リットル）
	検食	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。
		<input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物はない。
		<input type="checkbox"/> 野菜、果物等は十分洗浄されている。
		<input type="checkbox"/> 検食の結果について記録した。
	調理機器・器具・食器の洗浄消毒	<input type="checkbox"/> ランチボックス等の下洗いは適切に行った。
		<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用量は適切である。
		（洗剤名)
		<input type="checkbox"/> ランチボックス等の洗浄、消毒を適切に行った。
		<input type="checkbox"/> 調理機器、器具の洗浄、消毒を確実にを行った。
		<input type="checkbox"/> 全ての食品が調理室(場)から搬出された後に、容器等の消毒を行った。
		<input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。
	廃棄物処理	<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。
		<input type="checkbox"/> 空き缶、空き瓶等は清潔に処理されている。
		<input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った。
		<input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った。
<input type="checkbox"/> 残菜物集積場は清潔である。		
食品庫	<input type="checkbox"/> 食材料等が整理整頓されている。	
	<input type="checkbox"/> ねずみ・はえ・ごきぶり等はでない。	
	<input type="checkbox"/> 通風・温度・湿気の状態は良い。	
	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものが入っていない。	