

学校給食日常点検票（作業前）

発注者		
所長	栄養士	

受注者		
総括責任者	調理責任者	点検者

検査日	令和	年	月	日	天気		気温	
調理室の温度（℃）		調理前					調理中	
湿度（％）		調理前					調理中	

(作業前) 衛生管理チェックリスト		
施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態は良い。	
	<input type="checkbox"/> 調理場には、調理作業に不必要な物品を置いていない。	
	<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"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。	
	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
	<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。	
	<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。	
	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切である。	
	<input type="checkbox"/> 保存食の保管のための専用冷凍庫は、－20℃以下で適切である。	
	<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"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	
	<input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	
使用水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。	
	<input type="checkbox"/> 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）	
	<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素量について確認し、記録した。（0.1mg/l以上あった）	
検収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち合い受け取った。	
	<input type="checkbox"/> 品質・鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を点検し記録した。	
	<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。	
学校給食従事者	服装等	<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。
	手洗い	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
	健康状態	<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"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
		<input type="checkbox"/> 感染症又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。