

学校給食日常点検票（作業中）

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		

（作業中）衛生管理チェックリスト衛生管理チェックリスト

下処理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
	<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
	<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
	<input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。
	<input type="checkbox"/> 生食する場合、必要に応じて消毒した。
	<input type="checkbox"/> 廃棄物の処理 <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。
調理時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
	<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
	<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
	<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
	<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、75℃、1分間以上加熱し、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、適切に温度管理した。
	<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、過程ごとの温度と時間を記録した。
	<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認した。
	<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は、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"/> 床に水を落とさないで調理した。
使用水	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認した。
	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、温度と時間を記録した。
	<input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認し記録した。（0.1mg/l以上あった）
保存食	<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）に採取した。
	<input type="checkbox"/> 保存食は採取後、-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。
配食	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
	<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。
	<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。