

日常点検チェックシート（作業前）

令和 年 月 日（ ）

| | |
|-----|-------|
| 責任者 | 衛生管理者 |
| | |

| | | |
|---------------------------|---------------------------------|--|
| 施設・設備 | 施設は、十分な換気が行われ、高温多湿が避けられている | |
| | 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない | |
| | 調理室内の清掃・清潔状態は良い | |
| | 調理機械・機器・器具は、清潔である | |
| | 機械器具の保守、故障の有無を確認した | |
| | 床・排水溝は、清潔である | |
| | 床面は、排水が容易に行える構造になっている | |
| | シンク等の排水口は、排水が飛散しない構造になっている | |
| | シンクは、用途別に相互汚染しないように設置されている | |
| | パン棚・パン箱・飯缶は、清潔である | |
| | 食器具、容器、調理用器具は、乾燥しており保管場所は清潔である | |
| | 調理器具・容器等は、予め適切な場所に適切な数が配置されている | |
| | 汚染作業区域と非汚染作業区域が、明確に区別されている | |
| | 手洗い施設の石鹸、消毒液、ペーパータオル等は十分にある | |
| | 保冷库・冷蔵庫・冷凍庫内は、整理整頓され清潔である | |
| | 保冷库・冷蔵庫（10℃以下）の温度は、適切である | |
| | 冷凍庫（-15℃以下）の温度は、適切である | |
| 保存食用冷凍庫（-20℃以下）の温度は、適切である | | |
| 開封品のむき出しはない | | |
| 使用水 | 作業前に十分（1分間程度）流水した | |
| | 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味に異常がないことを確認した | |
| | 遊離残留塩素濃度は、確認した（0.1mg/l以上あった） | |
| 検収 | 食品は検収区域において、調理員等が立会い、受け取った | |
| | 生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れた | |
| | 品質、鮮度、包装容器、異物の混入、表示等を十分に点検し記録した | |
| | 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 | |
| | 食品は、適切に温度管理した | |
| | 食品の包装の汚れを、保管設備に持ち込んでいない | |
| | 保管設備内では、食品の相互汚染が防がれている | |
| | 納入業者は、衛生的な服装である | |
| | 納入業者は、検収時に下処理区域、調理室内に立ち入っていない | |
| 〈メモ〉 | | |
| | | |