

# 日常点検チェックシート（作業中）

令和 年 月 日（ ）

責任者	衛生管理者

下処理	エプロン・履物等は、下処理専用を使用している	
	野菜類は、流水で十分に洗浄（必要に応じて殺菌）した	
	魚介類・食肉類等は、食材ごとに専用容器・器具で下処理した	
	冷凍や冷凍設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理に移行した	
	非加熱で供される食品は、下処理後速やかに調理に移行した	
	食品の賞味期限をチェックし、先入れ・先出しをした	
調理時	作業区分ごとに手指は、洗浄・消毒した	
	魚介類・食肉類・卵類を取り扱った手指は、洗浄・消毒した	
	衛生手袋は、正しく使用した（食品ごとに取り替え、使い捨てにした）	
	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	
	食品及び調理器具の取扱いは、床面から60cm以上の場所で行った	
	保冷・保温設備のある運搬車で温度管理を行い、時間・温度を記録した	
	加熱（85度以上1分間）を十分行い、温度と時間を記録した	
	加熱調理後の食品の冷却は、汚染されない場所で速やかに行った	
	非加熱調理食品の下処理後における一時保管等は、清潔な場所で行った	
	生食する食品は、特に衛生的に取り扱った	
	非加熱調理食品は、提供までの時間が極力短くなるようにした	
	調理後の食品は、衛生的な容器に蓋をして他からの2次汚染を防止した	
	調理後の食品は、2時間以内に喫食した	
前日調理（下茹でなどの加熱調理）はしていない		
保存食	保存食採取器具は、清潔である	
	保存食容器（ビニール袋等）は、清潔である	
	原材料を50g以上採取した	
	すべての食材を入れた出来上がりの献立を、50g以上採取した	
	乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した	
	採取、廃棄日時を記録した	
配缶	食缶・ボール等には蓋を使用した	
	素手で配缶していない	
	食缶を床上60cm以上の置台等に置いた	
	配缶時間を記録した	
	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	
	調理終了後、2時間以内に喫食されるようした	
〈メモ〉		