

原材料の取扱い点検表		令和 年 月 日	
		責任者	衛生管理者
●毎日点検			
項番	点検項目		点検結果
1	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。		
2	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。		
3	原材料の納入に際し、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ましたか。		
4	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。		
5	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。		
6	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。		
7	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。		
8	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。		
●月1回点検			
項番	点検項目		点検結果
9	原材料について納入業者が定期的の実施する検査結果の提出が最近1ヶ月以内にありましたか。		
10	検査結果は1年間保管されていますか。		
●検食の保存			
項番	点検項目		点検結果
11	検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。		
＜改善を行った点＞			
＜計画的に改善すべき点＞			