

衛生管理チェックリスト

様式5

年 月 日 () 天気 ()

町田市立 小学校		調理主任	栄養士	学校長
学校給食 従事者	健康状態	個人別表参照		
	服装等	該当者が出た場合の対応		
作業前	施設・設備	メモ		
		<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。(温度 °C 湿度 %) <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 調理機械・機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫(10°C以下) °C 冷凍庫(-20°C以下) °C 牛乳保冷庫(10°C以下) °C <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"/> 食品の搬入場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <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。(便所も含む) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。		
		<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"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった)(mg/L)		
		<input type="checkbox"/> 食品は給食従事者が立会い受け取り、保存した。 <input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温・異物の混入、食品表示等を十分に点検し、検収表に記録した。 <input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。 <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"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 <input type="checkbox"/> 野菜類・魚介類・食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。 <input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。 <input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分に洗浄した。 <input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。		
		<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないように配慮し調理した。 <input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱いは使い捨て手袋を使用し、手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 <input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。 <input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分加熱し(75°C、1分間以上)、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、過程ごとの温度と時間を記録した。		
		<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"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった)(mg/L)		
		<input type="checkbox"/> 原材料を採取した。 <input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。 <input type="checkbox"/> 釜別に採取した。(煮物・汁物・ごはん) <input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。 <input type="checkbox"/> 保存食採取容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し、-15°C以下の冷凍庫に保存した。		
		<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 <input type="checkbox"/> 素手で配食していない。 <input type="checkbox"/> 食缶を直接床に置いていない。 <input type="checkbox"/> 配食時間は記録した 調理室の温度 °C 湿度 %		
		<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"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)		
作業中	検食	<input type="checkbox"/> 検査結果について時間等も含め配慮した。		
	給食当番	<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"/> 衛生的な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。		
	調理機器の洗浄・器具・食	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗は適切に行った。 <input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用量は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器・食缶の洗浄・消毒は確実にを行った。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・消毒は確実にを行った。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。 <input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。(翌日確認)		
	残菜と廃品の処理	<input type="checkbox"/> 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。 <input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った。 <input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 厨芥置場は清潔である。		
作業後	食品庫	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。 <input type="checkbox"/> ネズミ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態は良い。 <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。		
	給食室の立ち入り	<input type="checkbox"/> 給食室の立ち入り <input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った () <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装で立ち入った		