

衛生管理点検表

園長 印		衛生 管理 者 印	
---------	--	--------------------	--

衛生管理点検項目		日 月	日 火	日 水	日 木	日 金	日 土
調理室	1 ねずみや昆虫の駆除は年2回実施し記録する						
	2 調理室には、はえ・ねずみ・ごきぶり等の発生はない						
	3 調理室内・調理設備・機器の清掃・清潔状態はよい						
	4 施設に部外者が入ったり、調理に不必要な物品が置かれていない						
	5 手洗い設備の石鹼液・爪ブラシ・殺菌液・ペーパータオルは適切に備えている						
	6 便所には、専用の履物が備えられている						
	7 シンクは下処理後洗浄・殺菌する						
調理器具	1 調理器具類(包丁・フードプロセッサー・ザル等)は使用前・中・後に本体の破損及び部品の欠損の有無を確認し、異物混入防止に努めている。	使用前					
		使用中					
		使用后					
	2 包丁・まな板は用途別に専用のものを用意している						
3 調理器具・容器等は使用后(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌・乾燥している							
4 全ての調理器具・容器等は衛生的に保管されている							
使用水	1 色・濁り・臭い・異物を毎日点検する	色	始業前				
			終業後				
		濁り	始業前				
			終業後				
		臭い	始業前				
		終業後					
		異物	始業前				
		終業後					
2 使用水は、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを検査している	始業前						
	終業後						
3 貯水槽は年2回水質検査を行い、結果は1年間保管する							
4 貯水槽は清潔を保持するため1年以内に清掃し、清掃した証明書は1年間保管されている							
原材料の取り扱い等	1 原材料の納入には調理員等が立ちあっている						
	2 品質・鮮度・品温・異物の混入につき点検・記録を行っている						
	3 原材料搬入時、室温・庫内温度を、盛り付け時に湿度を測定する。 ・冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-18℃以下であること	室温					
		湿度					
		冷蔵庫					
		冷凍庫					
4 食肉類・魚介類・野菜類・豆腐製品等については、可能な限り1日で使いきる量を仕入れている							
5 原材料を配送用包装のまま調理室に持ち込まない							
6 保管設備内での原材料の相互汚染が防がれている							

衛生管理点検項目		日 月	日 火	日 水	日 木	日 金	日 土
検食	1 検食は、原材料及び調理済み食品を食品毎に50g程度ずつ清潔な袋に密封して、-20℃以下で2週間以上保存する						
廃棄物	1 廃棄物容器は、汚臭・汚液が漏れないように管理して、作業終了後は速やかに清掃する						
	2 返却された残渣はビニール袋や蓋などして返却されている						
調理等	1 冷蔵庫・冷凍庫から出した原材料は、速やかに調理している						
	2 野菜・果物等非加熱の食品は、適切な洗浄を実施している						
	3 加熱調理食品は、中心部が十分(85℃で90秒間以上)加熱されて、またその時の時刻・温度の記録をする						
	4 盛りつけは素手でおこなわない						
	5 食品の取扱いは、60cm以上で行われている						
	6 加熱調理後の食品の冷却・非加熱食品の下処理後における保管は清潔な場所でおこなわれている						
	7 加熱調理後食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされている						
	8 調理後の食品は、衛生的な容器に蓋をするなどして保管する						
	9 調理後の食品は30分以内に提供、または30分を超える場合には、適切な温度管理がされている						
	10 調理後の食品は、2時間以内に喫食できるようにすること						
調理従事者	1 健康診断・検便検査の結果に異常はない						
	2 下痢・発熱・嘔吐などの症状はない 手指や顔面に化膿創はない 調理服・帽子・エプロン等は毎日交換している 毛髪が帽子からでていない 爪は短く切ってマニキュア・指輪はしていない	氏 名					
	3 作業場専用の履物を使っている						
	4 手洗いは、適切な時期に適切な方法で行っている						
	5 下処理・上処理・配膳のときは、エプロンを交換する						
	6 便所には調理服のまま入らない						
	7 調理に従事しない者が、調理室に入る場合には専用の履物をはく						
	特記事項	記入者印					