

衛生管理点検表

園長		衛生責任者	
----	--	-------	--

衛生管理点検項目		日 月	日 火	日 水	日 木	日 金	日 土
調理室	1 調理室内・調理設備・機器の清掃・清潔状態はよい						
	2 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						
	3 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						
	4 便所には、専用の履物が備えられている						
	5 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	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				
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合っている						
	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 原材料をダンボールや発泡スチロール等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							
検食	保存検食は、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						