

衛生管理点検項目		日 月	日 火	日 水	日 木	日 金	日 土
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 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						
調理従事者等	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等の傷はない ※手指に傷がある場合は食品使用可能な手袋を着用する。 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・配膳など作業切り替え時はエプロン等の交換や着脱を行う						
	6 トイレ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						
■ 害虫の発生状況を巡回点検した日(月1回以上)	月	日					
■ 駆除を実施した日(半年に1回以上)	月	日					
特記事項			記入者				