

学校給食日常点検報告書

検査日		年	月	日	統括責任者
天気	外気温 (12:00)				

衛生管理チェックリスト						
作	設 ・ 備	施設	☐ 調理場の清掃・清潔状態はよい。			
			☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。			
			☐ 主食置場、容器(食器・食缶類)は清潔である。			
			☐ 床、排水溝は清潔である。			
			☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である。			
			☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。			
			☐ 機械、機器の故障の有無を確認した。			
			☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。			
			☐ 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下)(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下)・冷風庫(10℃以下)の温度は適切である。			
			☐ 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。			
			☐ 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。			
			☐ ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。			
業	使 用 水		☐ 作業前に十分(5分間程度)流水した。			
			☐ 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)			
			☐ 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) 測定時間(:) (mg/L)			
	検 収			☐ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。		
				☐ 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。		
				☐ 納入業者は衛生的な服装である。		
				☐ 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。		
				☐ 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。		
	前	学 校 給 食 従 事 者	服装等	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。		
				☐ 履物は清潔である。		
				☐ 適切な服装をしている。		
				☐ 爪は短く切っている。		
		手洗い		☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。		
				☐ 下痢をしている者はいない。		
				☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。		
				☐ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。		
				☐ 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。		
				☐ 手指・顔面に化膿症疾患がある者はいない。		
				☐ 手指・顔面に化膿症疾患がある者はいない。		
				☐ 手指・顔面に化膿症疾患がある者はいない。		

衛生管理チェックリスト		
作業中	下処理	☐ エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		☐ 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		☐ 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
		☐ 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。
		☐ 食品を入れた容器を直接床に置いていない。
	調理時	☐ 原材料は適切に温度管理した。
		☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		☐ 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		☐ 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		☐ 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分以上）、その温度と時間を記録した。
		☐ 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。
		☐ 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
		☐ 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。
	使用水	☐ 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。 測定時間（ : ）（ m g /
		☐ 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1 m g / L以上あった） 測定時間（ : ）（ m g /
	保存食	☐ 原材料、調理済み食品をすべて50 g程度採取した。
		☐ 釜別・ロット別に採取した。
		☐ 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、－20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
		☐ 採取、廃棄日時を記録した。
配食	☐ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。	
	☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
	☐ 配食時間は記録した。	
	☐ 食缶を床より60 cm以上の置台等に置いた。	

便 所	☐ 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
	☐ 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。
	☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の立ち入り	☐ 部外者が立ち入った。
	☐ 部外者の健康状態を点検・記録した。
	☐ 部外者は衛生的な服装であった。
共同調理場 受配校	☐ 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、十分に点検し温度を記録した。
	☐ 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。
	☐ 受配校搬入時の時刻を記録した。

衛生管理チェックリスト		
作業後	配送配膳	☐ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。（２時間以内）
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	☐ 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
		☐ 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
		☐ 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
	廃棄物の処理	☐ 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
		☐ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。
		☐ 残菜容器は清潔である。
		☐ 廃棄物の保管場所は清潔である。
	食品保管室	☐ 給食物資以外のものは入れていない。
		☐ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。
		☐ ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。