

学 校 給 食 日 常 点 検 票

検査日 令和 年 月 日

学校名 北海道中標津支援学校

作成者

業務責任者

| | | |
|------------|-----|-----|
| 天気()気温(℃) | | |
| 調理室 | 調理前 | 調理中 |
| 温度(℃) | | |
| 湿度(%) | | |

| | | |
|-----------------------|---------|---|
| 衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト | | |
| 昼 | | |
| 作業前 | 施設・設備 | <div><input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。</div> <div><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。</div> <div><input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。</div> <div><input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。</div> <div><input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。</div> <div><input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。</div> <div><input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。</div> <div><input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。</div> <div><input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫（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）の温度は適切である。</div> <div><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。</div> <div><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。</div> <div><input type="checkbox"/> ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。</div> |
| | 使用水 | <div><input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。</div> <div><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）</div> <div><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）</div> <div><input type="checkbox"/> （ mg/ℓ） <input type="checkbox"/> 検査結果が0.1mg /ℓ以下の場合の2回目の値 （ mg/ℓ）</div> |
| | 検収 | <div><input type="checkbox"/> 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。</div> <div><input type="checkbox"/> 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。</div> <div><input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。</div> <div><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。</div> <div><input type="checkbox"/> 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。</div> |
| | 学校給食従事者 | 服装等 |
| | | 手洗い |
| | | 健康管理 |
| | 昼 | |
| 作業中 | 下処理 | <div><input type="checkbox"/> エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。</div> <div><input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎にした処理した。</div> <div><input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。</div> <div><input type="checkbox"/> 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。</div> |
| | 調理時 | <div><input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。</div> <div><input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。</div> <div><input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。</div> <div><input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。</div> <div><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。</div> <div><input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。</div> |

| 衛生管理チェックリスト | | |
|-------------|-----|---|
| | | 昼 |
| 作業中 | 使用水 | <input type="checkbox"/> 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。 |
| | | <input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg / L以上あった) (mg / ℓ) <input type="checkbox"/> 検査結果が0.1mg / ℓ以下の場合の2回目の値 (mg / ℓ) |
| | 保存食 | <input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。 |
| | | <input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。 <input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-2.0℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 <input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。 |
| 中 | 配食 | <input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。 |
| | | <input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 <input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。 <input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。 |

| | |
|----------|--|
| 便 所 | <input type="checkbox"/> 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 <input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履き物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。 |
| 調理室の立ち入り | <input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。 <input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。 |

| | | 昼 |
|-----|-----------------|---|
| 作業後 | 配膳 | <input type="checkbox"/> 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) |
| | 検食 | <input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食3.0分前に実施している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。 |
| | 食器具・容器・器具の洗浄・消毒 | <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理器具は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 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。 <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、乾燥した。 |
| | 廃棄物の処理 | <input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。 |
| 後 | 食品庫 | <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 <input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。 |
| | 廃棄 | <input type="checkbox"/> 保存食を廃棄し、廃棄日時を記録した。 (調理日 令和 年 月 日) 時 分 廃棄者 |

| 牛乳保冷庫（10℃以下） | 冷蔵庫（5℃以下） | | 冷凍庫（-18℃以下） | | 保存用冷凍庫（-20℃以下） | |
|--------------|-----------|-----|-------------|-----|----------------|-----|
| | 作業前 | 作業後 | 作業前 | 作業後 | 作業前 | 作業後 |
| | | | | | | |

※ 本票は当日の業務完了時に、業務担当者等に提出すること。