

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	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。 <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。 <input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。 <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。 <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。 <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。 <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。					
	使用水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。 <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） <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） （ 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）					
	検収	<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。 <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。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <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。 <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。					
	学校給食従事者	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">服装等</td> <td> <input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。 </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">手洗い</td> <td><input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">健康管理</td> <td> <input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患のある者はいない。 </td> </tr> </table>	服装等	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。	手洗い	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	健康管理
服装等	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。						
手洗い	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。						
健康管理	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患のある者はいない。						
作業中	下処理	<input type="checkbox"/> エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎にした処理した。 <input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。 <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。					
	調理時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。 <input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。 <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。 <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。 <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。 <input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。					

