

衛生管理チェックリスト

(昼食・夕食用)

= 毎 日 =

年 月 日 () 曜日

施設長印

担当者印

※ 項目ごとに点検を行い、適事項には「○」又は「レ」、不適事項がある場合には「×」をつけ、不適事項の場合は、特記事項欄に詳細を記入する。調理室内温度等、記入事項がある場合は、必要事項を記入する。該当のない項目は斜線を引く。

1 調理従事者に関すること

点 検 項 目	調理従事者氏名				
下痢、発熱、嘔吐などの症状はないか。					
手指や顔に化膿創はないか。					
爪は短く切り、指輪・マニキュア・イヤリング・ピアス・ネックレスはしていないか。					
白衣等や帽子等は清潔なものに交換しているか。 また、帽子等から毛髪は出していないか。					
手洗いは適切な時期に適切な方法で行ったか。					
便所等調理室から移動する際には、調理作業時に着用する調理衣、帽子、履物のまま移動していないか。					
特記事項					

2 温度と湿度

調理室内温度は25℃以下だったか。		調理室	食品庫
	調理作業開始前	℃	℃
	昼食調理終了後	℃	℃
	夕食調理終了後	℃	
調理室内湿度が80%以下だったか。	昼食調理終了後	%	%
	夕食調理終了後	%	
冷蔵庫内温度が10℃以下だったか。 (調理作業開始前) ※ 魚介類を保存する場合は5℃以下にする。		℃	
牛乳用冷蔵庫は10℃以下だったか。		℃	
冷凍庫内温度が－15℃以下だったか。 (“)		℃	
保存食用冷凍庫内温度が－20℃以下だったか。(“)		℃	

3 調理器具及び施設等の点検

手洗い設備の液体石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液は適切か。			
食器・調理器具（ザル・ボール・まな板等）等は、使用後に洗浄・殺菌・乾燥しているか。 （消毒保管庫では、食器の表面が80℃、5分以上）			
調理室に部外者が入ったり、不必要な物を置いていないか。			
使用水に色、濁り、におい、異物がないか、始業前及び調理作業終了後に確認し、異常がなかったか。			
※ 貯水槽・井戸水の場合は残留塩素検査を行っているか。	調理前	mg/ℓ	調理後 mg/ℓ
調理室の清掃はすべての食品を搬出した後に行っているか。			

4 調理等の点検

原材料の検収に調理従事者が立ち会ったか。	
原材料は検収場で品質、鮮度、品温、異物の混入について点検し、異常がなかったか。	
原材料は専用の保管場所を設け、適切な温度で保管されているか。	
生食するもの（果物・トマト）は適切に洗浄・殺菌を行ったか。	
食品は調理後速やかに提供し、2時間以内に喫食したか。	
原材料（購入した状態のもの）・調理済み食品を食品ごとに50 g 程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上保存しているか。	

5 廃棄物の取扱い

廃棄物容器は汚臭・汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し衛生上支障のないように保持しているか。	
返却された食べ残しなどの残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていないか。	
廃棄物は適宜集積場に搬出し、調理室等に放置していないか。	

特記事項 2 ～ 5	
---------------	--

6 調理工程時の点検

※料理(又は食品)ごとに適切な保管をし、最終配食時刻から時間を置かずに喫食ができた場合は「良」に○をつけ、不適切の場合は「否」に○をつけ評価する。「否」の場合は特記事項欄に詳細と今後の改善方法を記入する。

※食物アレルギー等の対応で別の料理を作る場合も記載する。

※加熱調理品は中心部まで十分加熱（75℃で1 分間以上、二枚貝等は85～90℃で90秒間以上）し、中心温度を測定し全て記録する。(汁物、手作りおやつで加熱するケーキ等は記録する。)

※茹でもの(和え物の野菜や麺類等)の中心温度の測定は求めないが、野菜と調味料を加熱するもの(生姜和え、しめじ・えのき和え等)やしらす干しなどは加熱調理品として中心温度を測定し記録する。

※料理の保管方法の「加熱後粗熱を取り冷蔵庫に入れる」際には、料理の入った容器は蓋やラップ等をして保管し冷蔵庫内で汚染することがないように留意する。

【昼食】

留意事項	例	料理名又は食品名	中心温度	最終配食時刻	評価
提供後、速やかに喫食する	《常温》 果物、生で食べる野菜、パン等	(午前)		:	良 ・ 否
		(午前)		:	良 ・ 否
		(昼食)		:	良 ・ 否
		(昼食)		:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
	《冷凍・冷蔵》 牛乳、市販ゼリー、アイス等	(午前)		:	良 ・ 否
		(午前)		:	良 ・ 否
		(午後)		:	良 ・ 否
		(午後)		:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
調理終了後、2 時間以内に喫食する	主食（パンを除く）			:	良 ・ 否
	焼き物、煮物、揚げ物、炒め物 汁物、カレー、 麺類の汁等		℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
		(午後)	℃	:	良 ・ 否
		(午後)	℃	:	良 ・ 否
	和え物、お浸し、サラダ等			:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否

【夕食】

留意事項	例	料理名又は食品名	中心温度	最終配食時刻	評価
提供後、速やかに喫食する	《常温》 果物、生で食べる野菜、パン等			:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
	《冷凍・冷蔵》 牛乳、市販ゼリー、アイス等			:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
調理終了後、2 時間以内に喫食する	主食（パンを除く）			:	良 ・ 否
	焼き物、煮物、揚げ物、炒め物 汁物、カレー、 麺類の汁等		℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
			℃	:	良 ・ 否
	和え物、お浸し、サラダ等			:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
				:	良 ・ 否
特記事項					