

衛生管理チェックリスト
 = 毎月 =
 年度

施設 長印													
	担当 者印												
1 調理施設の点検	実施 月日	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
	点 検 項 目	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日
ねずみや昆虫の発生はないか。													
ねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はないか。													
施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられているか。													

2 原材料の取扱い

原材料のうち生鮮食品はできるだけ1回で使い切る量を調理当日に仕入れているか。													
原材料を配送用包装(ダンボール箱等)のまま、あるいは包装の汚染(泥等)を調理室・冷蔵庫等内に持ち込んでいないか。													

3 調理器具・容器の点検

包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用しているか。													
調理器具・容器等は作業動線を考慮し、あらかじめ適切な場所に適切な数を配置しているか。													
すべての調理器具・容器等は衛生的に保管しているか。													
調理器具・容器等の洗浄・殺菌はすべての食品が調理場から搬出された後に行っているか。やむを得ず洗浄する場合は、洗浄水が飛散していないか。													

4 調理等の点検

汚染作業と非汚染作業が明確に区別されているか。 (下処理済みのものを購入する、食品の取扱い時間を考慮する、泥水等の汚染水が飛散していない等、汚染されない工夫がされているか)													
冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理・調理に移行させているか。													
食品及び調理器具・容器は床から60cm以上の場所で取り扱いをしているか。(ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。)													
加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場での一時保管等は清潔な場所で行われているか。													

5 調理後の取扱い

調理後の食品は適切に温度管理を行ったか。とくに、加熱調理後に冷却するものについては、速やかに中心温度を下げる工夫をしたか。													
調理後の食品は衛生的な容器にふた等をして、他からの二次汚染を防止しているか。													

6 従事者等の衛生管理点検

健康診断、検便検査の結果に異常はないか。													
----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

特記事項													
------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

※ 項目ごとに点検を行い、適事項には「○」又は「レ」 不適事項には「X」をつけ、不適事項の場合は、特記事項欄に詳細を記入する。