学校給食衛生管理チェックリスト

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 検査日 | 令和　　　年　　　月　　　日 | | | | （　　） | | | |
| 天気 |  | 気温　　℃ | 湿度　　％ | | 衛生管理責任者 | | | ㊞ |
| 調理室温度 | 調理前（　：　） | | ℃ | 調理室湿度 | | 調理前（　：　） | ％ | |
| 調理中（　：　） | | ℃ | 調理中（　：　） | ％ | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 作業前 | 学校給食従事者 | 健康状態 | □下痢、発熱、腹痛、嘔吐している者はいない。 |
| □本人、同居者に法定伝染病又はその疑いがあるものはいない。 |
| □法定伝染病の保菌者はいない。 |
| □手指・顔面に傷のある者はいない。 |
| □手指・顔面にできもののある者はいない。 |
| 服装等 | □作業衣・マスク・髪覆いは清潔である。 |
| □長靴は清潔である。 |
| □適切な服装が出来ている。 |
| □つめは短く切ってある。 |
| 手洗い | □石鹸及び消毒剤で、手洗いを行った。 |
| 施設・設備 |  | □調理室内の清掃・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。 |
| □包丁等・スライサー・カッター類の刃などに異常がないか。 |
| □その他、調理器具類等に異常がないか。 |
| □調理機械・器具の洗浄・殺菌をした。 |
| □機械器具の故障の有無、故障の機械及び箇所名を記入した。 |
| □冷蔵庫（5℃以下）・冷凍庫（−18℃以下）の温度は適切である。 |
| □食器・食缶等の保管場所は清潔である。 |
| □主食置場・容器・床・排水溝は清潔である。 |
| □手洗い施設の石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は充分にある。 |
| □冷蔵庫内は整理整頓され、清潔になっている。 |
| □ねずみ・ハエ・ゴキブリ等はでない。 |
| 使用水 |  | □使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常　有・無） |
| □遊離残留塩素量は確認した。（　　　　mg/リットル） |
| □作業前に十分（5分間程度）流水した。 |
| 検収 |  | □調理場外の検収場において検収をおこなった。 |
| □品質・鮮度・品温・汚染状況等を十分に確認した。 |
| □保管していた食品は安全を確認してから使用した。 |
| □納入業者は衛生的な服装である。 |
| □納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない。 |
| □主食・牛乳の検収をした。 |

学校給食衛生管理チェックリスト

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 検査日 | 令和　　　年　　　月　　　日 | | | | （　　） | | | |
| 天気 |  | 気温　　℃ | 湿度　　％ | | 衛生管理責任者 | | | ㊞ |
| 調理室温度 | 調理前（　：　） | | ℃ | 調理室湿度 | | 調理前（　：　） | ％ | |
| 調理中（　：　） | | ℃ | 調理中（　：　） | ％ | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 作業中 | 下処理 | □ゴム前掛等は下処理専用を使用している。 |
| □魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した。 |
| □下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実におこなった。 |
| □野菜類は流水で十分(生食する野菜は3回以上)に洗浄した。 |
| □食品を入れた容器を直接床においていない。 |
| 調理時 | □魚介類・食肉類、卵殻等を扱った手指は洗浄・消毒できた。 |
| □作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した。 |
| □調理機器・器具は食品・処理別に専用の物を使用した。 |
| □蛇口・水栓・調理機器、器具は作業中に頻繁に洗浄した。 |
| □まな板・包丁は作業中に熱湯等で頻繁に洗浄した。 |
| □加熱を十分に行った事を確認した。 |
| □焼物・揚物などは十分に加熱（75℃以上、1分間）できたか確認した。 |
| □生食する食品は特に衛生的に取り扱った。 |
| 保存食 | □品目ごとすべての飲食物を採取した。 |
| □釜別、ロット別に採取した。 |
| □保存食容器（ビニール袋等）・採取器具は清潔である。 |
| □原材料を採取した。 |
| □乾燥しないように完全密封し、−20℃以下の冷凍庫に保存した。 |
| □保存食について記録した。 |
| 盛り付け | □副食は放冷したものを盛り付けている。 |
| □使い捨て手袋等着用して盛り付けした。 |
| □食缶は直接床に置いていない。 |
| □盛り付け開始時間を記録した。 |
|  | | |
| 便所 | | □便所の手洗い用の消毒薬は十分にある。 |
| □作業衣、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 | | □部外者が立ち入っていない。 |
| □立ち入った場合、部外者は衛生的な服装であった。 |
| □部外者が立ち入った。その場合立ち入り者氏名又は業者名。 |
| ［　　　　　　　　　］［　　　　　　　　　］［　　　　　　　　　］ |

学校給食衛生管理チェックリスト

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 検査日 | 令和　　　年　　　月　　　日 | | | | （　　） | | | |
| 天気 |  | 気温　　℃ | 湿度　　％ | | 衛生管理責任者 | | | ㊞ |
| 調理室温度 | 調理前（　：　） | | ℃ | 調理室湿度 | | 調理前（　：　） | ％ | |
| 調理中（　：　） | | ℃ | 調理中（　：　） | ％ | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 作業後 | 配送・配膳 | □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。 |
| □調理終了後、速やかに食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。 |
| □配送記録をつけている。 |
| 使用水 | □使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した（異常　有・無） |
| □遊離残留塩素は確認した。（　　　　mg/リットル） |
| 検食 | □加熱調理は適切に行っている。 |
| □異味・異臭・異物はない。 |
| □野菜、果物等は十分洗浄されている。 |
| □検食の結果について記録した。 |
| 調理機器・器具・食器の洗浄消毒 | □ランチボックス等の下洗いは適切に行った。 |
| □洗剤の濃度及び使用液量は適切である。 |
| （洗剤名　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| □ランチボックス等の洗浄、消毒を適切に行った。 |
| □調理機器、器具の洗浄、消毒を確実に行った。 |
| □全ての食品が調理室(場)から搬出された後に、容器等の消毒を行った。 |
| □消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。 |
| 廃棄物処理 | □返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。 |
| □空き缶、空き瓶等は清潔に処理されている。 |
| □残菜の処理は適切に行った。 |
| □その他の廃品の処理は適切に行った。 |
| □残菜物集積場は清潔である。 |
| 食品庫 | □食材料等が整理整頓されている。 |
| □ねずみ・はえ・ごきぶり等はでない。 |
| □通風・温度・湿気の状態は良い。 |
| □給食物資以外のものが入っていない。 |