

食品衛生管理点検表

保育所長	副保育所長	調理員

年 月 日 曜日 天気:						
献立名	昼食:	1.調理開始		昼食	午後の間食	
		2.調理完了		時 分	時 分	
		3.所要時間		時間 分	時間 分	
		8:30		10:00	11:00	
		4.温度		°C	°C	°C
		5.湿度		%	%	%
6.調理予定食数		食	8.最終納品時間 (昼食) 時 分			
7.喫食食数		食	(間食) 時 分			
点検事項			適 処置 又は 確認			
食品に関する事	9.検収	原材料の点検検収を行ったか(検収記録簿参照)				
	10.保管・原材料保存	ア	原材料を配送用包装のまま作業区域に持ち込んでいないか			
		イ	食材ごとに区分して原材料の相互汚染が防いでいるか			
		ウ	原材料ごとに50g以上保存できたか(2週間以上)			
		エ	食材を収める容器は清潔か			
	11.調理過程	ア	正しく調理したか			
		イ	材料に変更はなかったか			
		ウ	調理済みの食品は手袋を使用して配食したか			
		エ	調理後、食品の中心温度を下げる工夫をしたか			
		オ	生野菜・果物、卵の提供時はきちんと消毒・流水はできたか			
	12.配食はきれいに行ったか					
	13.給食の配膳場所は清潔か 作業に不必要な物は置いてないか					
	14.給食運搬中、ほこり・ハエ等が入らないよう工夫されているか					
	15.給食当番(保育士)の服装及び食品等の取扱いは適切か					
	調理設備・調理室等	16.使用水は色・濁り・匂い・異物を検査したか				
17.使用水の残留塩素濃度は適切か						
18.消毒液の濃度、保管は適切か						
19.包丁・まな板は用途別、及び食品別に専用のものか						
20.包丁・調理・機械器具の刃等部品がかけたりさびたりはしていないか						
作業前 作業後						
21.冷蔵庫・冷凍庫は清潔かつ適温か						
①冷蔵庫内温度 °C 冷凍庫内温度 °C						
②冷蔵庫内温度 °C 冷凍庫内温度 °C						
③冷蔵庫内温度 °C 冷凍庫内温度 °C						
④冷蔵庫内温度 °C 冷凍庫内温度 °C						
⑤冷蔵庫内温度 °C 冷凍庫内温度 °C						
22.食品を収める容器は清潔か						
食器消毒保管庫 °C (作業開始 時 分)						
(終了 時 分)						
食器消毒保管庫 °C (作業開始 時 分)						
(終了 時 分)						
食器消毒保管庫 °C (作業開始 時 分)						
(終了 時 分)						
食器消毒保管庫 °C (作業開始 時 分)						
(終了 時 分)						
食器消毒保管庫 °C (作業開始 時 分)						
(終了 時 分)						
24.調理室内・便所・周囲の清掃を行ったか 壁や天井にカビやはがれはないか						
25.ネズミ・ハエ・ゴキブリ等はいないか						
26.手洗いの石鹸・消毒薬は十分にあるか						
27.換気扇は正常に作動し、通風換気はよいか						
28.排水溝・側溝はきれいで流れはよいか						
保存食	29.保存食用パックに一鍋ごと50g以上保存食用冷凍庫で保存できたか(2週間以上)			原材料・保存食: 月 日 ~ 月 日		
	30.保存食用冷凍冷蔵庫内温度 °C					
検食	31.検食			34.火元等確認: 時 分 印		
	(昼食) 時 分 検食者	(間食) 時 分 検食者				
32.検食に異物・異臭はないか						
残菜	33.残菜有りは品目等を記入				有	
					その他	