

食品衛生管理点検表

保育所長	副保育所長	調理員

令和 年 月 日 曜日 天気:				屋食		午後の間食		
献立名		1.調理開始		時 分		時 分		
屋食:		2.調理完了		時 分		時 分		
間食:		3.所要時間		時間 分		時間 分		
(幼児)午前: /午後:		8:30		10:00		11:00		
(乳児)午前: /午後:		4.温度 °C		°C		°C		
		5.湿度 %		%		%		
6.調理予定食数 食		8.最終納品時間		(屋食) 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げているか					
		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		開始前: ppm		終了後: ppm				
18.消毒液の濃度、保管は適切か		8時半: ppm		12時: ppm		16時: ppm		
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		冷蔵庫内温度 °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								
23.食器・食缶等の洗浄・消毒は適切に行ったか		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・周囲の清掃は行ったか 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 (屋食) 時 分 検食者 (間食) 時 分 検食者		34.火元等確認: 時 分 印					
	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			
			無					