

学 生 寮 給 食 日 常 点 検 票

検査日:令和 年 月 日

施設名 : 産業技術短期大学校水沢校学生寮

事務局長: 検印

作成者：

天気 気温 °C

区 分	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
調理室の湿度	%	%

※学校栄養職員等の衛生の管理責任者が毎日点検し、校長(調理場長)の検印を受け記録を保存すること。

		衛生管理チェックリスト	
作業前	学校給食従事者	健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない
			<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない
			<input type="checkbox"/> 本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いのある者はいない
			<input type="checkbox"/> 法定伝染病の保菌者はいない
			<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷のある者はいない
			<input type="checkbox"/> 手指・顔面にできもののある者はいない
	服装等	<input type="checkbox"/> 作業衣・マスク・髪覆いは清潔である	
		<input type="checkbox"/> 長靴は清潔である	
		<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている	
		<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている	
	手洗い	<input type="checkbox"/> 手洗い施設の消毒は十分にある	
		<input type="checkbox"/> 消毒液で手洗いをを行った	
	施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい	
		<input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・殺菌をした	
		<input type="checkbox"/> 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名	
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下。ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下)の温度は適切である	
		<input type="checkbox"/> 食器・食缶等の保管場所は清潔である	
		<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である	
<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である			
<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である			
<input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫等はいない			
使用水	<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した		
	<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認した(0.1mg/ℓ以上あった) (mg/ℓ)		
	<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分程度)流水した		
検収	<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に確認した		
	<input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した		
	<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない		
	<input type="checkbox"/> 主食・牛乳の検収をした		
作業中	下処理	<input type="checkbox"/> ゴム前掛け等は下処理専用を使用している	
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した	
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った	
		<input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分に洗浄した	
		<input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない	
	調理時	<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類を取り扱った手指は洗浄・消毒した	
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した	
		<input type="checkbox"/> 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した	
		<input type="checkbox"/> 蛇口・水栓・調理機器・器具は作業中に頻繁に洗浄した	
		<input type="checkbox"/> まな板・包丁は作業中に熱湯等で頻繁に洗浄・消毒した	

作業中	調理時	<input type="checkbox"/> 加熱を十分に行ったことを確認した
		<input type="checkbox"/> 焼き物・揚げ物などは中心まで十分に加熱できたか確認した(75℃以上、1分間)
		<input type="checkbox"/> 生食する食品は特に衛生的に取り扱った
	保存食	<input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を採取した
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した
		<input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)は清潔である
		<input type="checkbox"/> 保存食採取器具は清潔である
		<input type="checkbox"/> 原材料を採取した
		<input type="checkbox"/> 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
		<input type="checkbox"/> 保存食について記録した(採取年月日等)
	配食	<input type="checkbox"/> 素手で配食していない
		<input type="checkbox"/> 調査釜別及び製造ロット配送先の記録をした
		<input type="checkbox"/> 食缶を直接床に置いていない
		<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した

便所	<input type="checkbox"/> 便所の手洗用消毒液は十分にある
	<input type="checkbox"/> 作業服等は脱いだ
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄した
調理室の立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者は立ち入っていない
	<input type="checkbox"/> (立ち入った場合)部外者は衛生的な服装で立ち入った

作業後	配送・配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。
		<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている
	検食	<input type="checkbox"/> 加熱処理は適切に行っている
		<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない
		<input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分に洗浄されている
		<input type="checkbox"/> 検食結果について記録した
	給食当番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない
		<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている
		<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した
	調理機器・器具・消毒	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは適切に行った
		<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用量は適切である(洗剤名：)
		<input type="checkbox"/> 食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った
		<input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・消毒は確実に行った
		<input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている
	残菜と廃品の処理	<input type="checkbox"/> あきかん、あきびん等は清潔に処理されている
		<input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った
		<input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った
		<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である
		<input type="checkbox"/> 厨芥置場は清潔である
	食品庫	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている
		<input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫等はいない(ネズミ、ゴキブリ、その他)
		<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態はよい
		<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入っていない