

学 校 給 食 日 常 点 検 票

校長	教頭	事務長	舎監	担当

検査日 令和 年 月 日

学校（調理場）名 北海道岩見沢農業高等学校

作成者 _____

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
	%	%

※ 栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

		衛生チェックリスト		食品庫		
作 業 前	施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。	<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	温度	湿度	
		<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"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	冷蔵庫		
		<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。	<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。	温度	湿度	
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫（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"/> 食器具、容器や調理器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。	℃	℃	
		<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	<input type="checkbox"/> ねずみやハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ていない。	冷凍庫		
		<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分程度）流水した。	<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）	温度	湿度	
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。	℃	℃	
	検収	<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。	<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。			
		<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	<input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。			
	学校給食従事者	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。			
		<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"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。				
	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"/> 本人や家族に感染症又はその疑いのある者はいない。	<input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。			
		<input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿症疾患がある者はいない。				
作 業 中	下処理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。	<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理用毎に下処理した。			
		<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"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。			
	調理時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。	<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。			
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。	<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。	<input type="checkbox"/> 加熱処理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。		
		<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。	<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了後の温度と時間を記録した。	<input type="checkbox"/> 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。		
	使用水	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。			
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）				
	保存食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。	<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）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。	<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。			
	配食	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。			
		<input type="checkbox"/> 配色時間は記録した。	<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。			

衛生チェックリスト	
便所	<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 <input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。 <input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装だった。
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や配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内） <input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検食 <input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の接触30分前に実施している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、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"/> 検食結果については、時間も含め記録した。
	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。
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理器具は確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
	廃棄物の処理 <input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
	食品保管室 <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 <input type="checkbox"/> ねずみやハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ていない。