

学校給食日常点検表

調理場名 久留米市田丸学校給食共同調理場

所長名 印

作成者

検査日 年 月 日

天気 外気温 ℃

調理前 調理中

調理室温度 ℃ ℃

調理室湿度 % %

※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。

作 業 前	学 校 給 食 従 事 者 <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感染症又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いのある者は医療機関を受診させている。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に外傷等はない。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患はない。 服装等 <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。	施 設 ・ 設 備 <input type="checkbox"/> 調理場内の清掃・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。 <input type="checkbox"/> 調理用機械・調理機器・器具類は清潔である。 <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を確認した。 <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・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"/> 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"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等の衛生害虫は出ていない。	検 収 <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。 <input type="checkbox"/> 品質、鮮度、品温、包装容器の状況、異物の混入、食品表示を十分に点検し、検収表(簿)に記録した。 <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。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 主食・牛乳の検収をし、記録した。 <p>・調理前の冷凍・冷蔵庫温度記録については、別紙様式に記載。</p>
	使 用 水 <input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した。 <input type="checkbox"/> 使用水の外観(色、濁り、異物)、臭い、味を確認した。(異常なし、異常あり) <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)		

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"/> 野菜類、魚介類、食肉類等食品ごとに専用容器・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。	保 存 食 <input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。 <input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。 <input type="checkbox"/> 保存食用容器(ビニール等)は清潔である。 <input type="checkbox"/> 保存食採取容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 原材料を50g程度採取した。 <input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 <input type="checkbox"/> 保存食について採取、廃棄日時を記録した。	<p>・調理中の冷凍・冷蔵庫温度記録については、別紙様式に記載。</p>
	調 理 時 <input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。 <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"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・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"/> 原材料は適切に温度管理した。 <input type="checkbox"/> 加熱調理においては、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"/> 加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 加熱処理後の冷却した食品は、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、温度と時間を記録した。	配 食 <input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 <input type="checkbox"/> 素手で配食していない。 <input type="checkbox"/> 釜別及びロット別に配送先を記録し、搬出時刻・搬入時刻も記録した。 <input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。 <input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。	便 所 <input type="checkbox"/> 便所に石けん液、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)、履き物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
	使 用 水 <input type="checkbox"/> 使用水の外観(色、濁り、異物)、臭い、味を確認した。(異常なし、異常あり) <input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、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、その温度と時間を記録した。		調理室の立ち入り <input type="checkbox"/> 部外者が立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装で立ち入った。 <input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 <small>〔立ち入り者及び時間〕</small>
			共同調理場受配校 <input type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し、記録した。 <input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。 <p>※各小中学校、配膳員日常点検票に記載。</p>

作 業 後	配 送 ・ 配 膳 <input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した。 <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。(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。	調 理 機 器 ・ 器 具 ・ 食 器 の 洗 浄 ・ 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:液体七色石けん、ウォッシュメイトメタルEサイト) <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"/> 分解できる調理機器・器具は、使用後に、分解し洗浄消毒した。 <input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
	検 食 <input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食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、時間等も含め記録した。 <p>※検食は各小中学校、調理場にて実施している。</p>	残 菜 と 廃 品 の 処 理 <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。 <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"/> 調理に伴う廃棄物(残菜等)は、分別し、衛生的に処理されている。 <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"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
	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。 <p>※給食当番は各小中学校にて別紙様式に記載。</p>	食 品 庫 <input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。 <input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等の衛生害虫はいない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。

保存食の廃棄
月 日から 月 日分を廃棄

ネズミ、衛生害虫などの駆除の記録