

学校給食衛生管理チェックリスト

検査日	令和 年 月 日				
天気		気温 °C	湿度 %	衛生管理責任者	() 印
調理室温度	調理前 (:)	°C	調理室湿度	調理前 (:)	%
	調理中 (:)	°C		調理中 (:)	%

作業前	学校給食従事者	健康状態	□下痢、発熱、腹痛、嘔吐している者はいない。
			□本人、同居者に法定伝染病又はその疑いがあるものはいない。
			□法定伝染病の保菌者はいない。
			□手指・顔面に傷のある者はいない。
			□手指・顔面にできもののある者はいない。
		服装等	□作業衣・マスク・髪覆いは清潔である。
			□長靴は清潔である。
			□適切な服装が出来ている。
			□つめは短く切っている。
		手洗い	□石鹸及び消毒剤で、手洗いを行った。
		施設・設備	□調理室内の清掃・清潔状態はよい。
			□調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
	□包丁等・スライサー・カッター類の刃などに異常がないか。		
	□その他、調理器具類等に異常がないか。		
	□調理機械・器具の洗浄・殺菌をした。		
	□機械器具の故障の有無、故障の機械及び箇所名を記入した。		
	□冷蔵庫 (5°C以下) ・冷凍庫 (-18°C以下) の温度は適切である。		
	□食器・食缶等の保管場所は清潔である。		
	□主食置場・容器・床・排水溝は清潔である。		
	□手洗い施設の石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は充分にある。		
	□冷蔵庫内は整理整頓され、清潔になっている。		
	□ねずみ・ハエ・ゴキブリ等はでない。		
	使用水	□使用水の外観 (色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常 有・無)	
		□遊離残留塩素量は確認した。(mg/リットル)	
		□作業前に十分 (5分間程度) 流水した。	
	検収	□調理場外の検収場において検収をおこなった。	
		□品質・鮮度・品温・汚染状況等を十分に確認した。	
		□保管していた食品は安全を確認してから使用した。	
		□納入業者は衛生的な服装である。	
		□納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない。	
□主食・牛乳の検収をした。			

学校給食衛生管理チェックリスト

検査日	令和 年 月 日			()
天気		気温 °C	湿度 %	衛生管理責任者 (印)
調理室温度	調理前 (:) °C		調理室湿度	調理前 (:) %
	調理中 (:) °C			調理中 (:) %

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適切に保管した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに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。
	使用水	<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した（異常 有・無）
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認した。（ mg/リットル）
	検食	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。
		<input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物はない。
		<input type="checkbox"/> 野菜、果物等は十分洗浄されている。
		<input type="checkbox"/> 検食の結果について記録した。
	調理機器・器具・食器の洗浄消毒	<input type="checkbox"/> ランチボックス等の下洗いは適切に行った。
		<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。
		（洗剤名)
		<input type="checkbox"/> ランチボックス等の洗浄、消毒を適切に行った。
		<input type="checkbox"/> 調理機器、器具の洗浄、消毒を確実にを行った。
		<input type="checkbox"/> 全ての食品が調理室（場）から搬出された後に、容器等の消毒を行った。
	廃棄物処理	<input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。
<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"/> 空き缶、空き瓶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。		
食品庫	<input type="checkbox"/> 残菜物集積場は清潔である。	
	<input type="checkbox"/> 食材料等が整理整頓されている。	
	<input type="checkbox"/> ねずみ・はえ・ごきぶり等はでない。	
	<input type="checkbox"/> 通風・温度・湿気の状態は良い。	
	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものが入っていない。	