

調理等における点検表		令和 年 月 日	
		責任者	衛生管理者
●下処理・調理中の取扱い			
項番	点検項目	点検結果	
1	非汚作業染区域内に汚染を持ち込まないように、下処理を確実に実施している。		
2	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させている。		
3	非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行している。		
4	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施している。		
5	加熱調理食品は中心部が十分(75℃(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃)で1分間以上等)加熱されている。		
6	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行っている(ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと)。		
7	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行っている。		
8	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしている。		
●調理後の取扱い			
9	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされている。		
10	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの2次汚染を防止している。		
11	調理後の食品が適切に温度管理(冷却過程の温度管理を含む)を行い、必要な時刻及び温度が記録されている。		
12	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されている。		
13	調理後の食品は2時間以内に喫食されている。		
●廃棄物の取扱い			
14	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されている。		
15	返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていない。		
16	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていない。		
17	廃棄物集積場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されている。		
〈改善を行った点〉			
〈計画的に改善すべき点〉			