|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 日常点検チェックシート（作業前） | 責任者 | 衛生管理者 |
|  |  |
| 　令和　　年　　月　　日（　　） |  |  |
|  |
| 施設・設備 | 施設は、十分な換気が行われ、高温多湿が避けられている |  |
| 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない |  |
| 調理室内の清掃・清潔状態は良い |  |
| 調理機械・機器・器具は、清潔である |  |
| 機械器具の保守、故障の有無を確認した |  |
| 床・排水溝は、清潔である |  |
| 床面は、排水が容易に行える構造になっている |  |
| シンク等の排水口は、排水が飛散しない構造になっている |  |
| シンクは、用途別に相互汚染しないように設置されている |  |
| パン棚・パン箱・飯缶は、清潔である |  |
| 食器具、容器、調理用器具は、乾燥しており保管場所は清潔である |  |
| 調理器具・容器等は、予め適切な場所に適切な数が配置されている |  |
| 汚染作業区域と非汚染作業区域が、明確に区別されている |  |
| 手洗い施設の石鹸、消毒液、ペーパータオル等は十分にある |  |
| 保冷庫・冷蔵庫・冷凍庫内は、整理整頓され清潔である |  |
| 保冷庫・冷蔵庫（10℃以下）の温度は、適切である |  |
| 冷凍庫（-15℃以下）の温度は、適切である |  |
| 保存食用冷凍庫（-20℃以下）の温度は、適切である |  |
| 開封品のむき出しはない |  |
| 使用水 | 作業前に十分（1分間程度）流水した |  |
| 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味に異常がないことを確認した |  |
| 遊離残留塩素濃度は、確認した（0.1mg／l以上あった） |  |
| 検収 | 食品は検収区域において、調理員等が立会い、受け取った |  |
| 生鮮食品については、１回で使い切る量を調理当日に仕入れた |  |
| 品質、鮮度、包装容器、異物の混入、表示等を十分に点検し記録した |  |
| 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 |  |
| 食品は、適切に温度管理した |  |
| 食品の包装の汚れを、保管設備に持ち込んでいない |  |
| 保管設備内では、食品の相互汚染が防がれている |  |
| 納入業者は、衛生的な服装である |  |
| 納入業者は、検収時に下処理区域、調理室内に立ち入っていない |  |
| 〈メモ〉 |
|  |