

# 日常点検チェックシート（作業前）

令和 年 月 日（ ）

責任者	衛生管理者

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	
	保冷库・冷蔵庫・冷凍庫内は、整理整頓され清潔である	
	保冷库・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〉		