|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日常点検チェックシート（作業中） | | 責任者 | 衛生管理者 | |
|  |  | |
| 令和　　年　　月　　日（　　） | |  |  | |
|  | | | | |
| 下処理 | エプロン・履物等は、下処理専用を使用している | | |  |
| 野菜類は、流水で十分に洗浄（必要に応じて殺菌）した | | |  |
| 魚介類・食肉類等は、食材ごとに専用容器・器具で下処理した | | |  |
| 冷凍や冷凍設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理に移行した | | |  |
| 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た | | |  |
| 食品の賞味期限をチェックし、先入れ・先出しをした | | |  |
| 調理時 | 作業区分ごとに手指は、洗浄・消毒した | | |  |
| 魚介類・食肉類・卵類を取り扱った手指は、洗浄・消毒した | | |  |
| 衛生手袋は、正しく使用した（食品ごとに取り替え、使い捨てにした） | | |  |
| 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 | | |  |
| 食品及び調理器具の取扱いは、床面から６０㎝以上の場所で行った | | |  |
| 保冷・保温設備のある運搬車で温度管理を行い、時間・温度を記録した | | |  |
| 加熱（85度以上1分間）を十分行い、温度と時間を記録した | | |  |
| 加熱調理後の食品の冷却は、汚染されない場所で速やかに行った | | |  |
| 非加熱調理食品の下処理後における一時保管等は、清潔な場所で行った | | |  |
| 生食する食品は、特に衛生的に取り扱った | | |  |
| 非加熱調理食品は、提供までの時間が極力短くなるようにした | | |  |
| 調理後の食品は、衛生的な容器に蓋をして他からの２次汚染を防止した | | |  |
| 調理後の食品は、２時間以内に喫食した | | |  |
| 前日調理（下茹でなどの加熱調理）はしていない | | |  |
| 保存食 | 保存食採取器具は、清潔である | | |  |
| 保存食容器（ビニール袋等）は、清潔である | | |  |
| 原材料を50ｇ以上採取した | | |  |
| すべての食材を入れた出来上がりの献立を、50ｇ以上採取した | | |  |
| 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した | | |  |
| 採取、廃棄日時を記録した | | |  |
| 配缶 | 食缶・ボール等には蓋を使用した | | |  |
| 素手で配缶していない | | |  |
| 食缶を床上６０㎝以上の置台等に置いた | | |  |
| 配缶時間を記録した | | |  |
| 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 | | |  |
| 調理終了後、２時間以内に喫食されるようした | | |  |
| 〈メモ〉 | | | | |
|  | | | | |