第８票　　　　　　　　　学校給食日常点検票

　学校（調理場）名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　検査日　　平成　　年　　月　　日

　校長（所長）検印　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　天気　　　　　　　　気温

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 調理前 | 調理中 |
| 調理室の温度 | ℃ | ℃ |
| 湿度 | ％ | ％ |

　作成者

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 衛　　　生　　　管　　　理　　　チ　　ェ　　ッ　　　ク　　　リ　　　ス　　　ト | | | |
| 作　　　　　　　　　　　　　業　　　　　　　　　　　　　前 | 施　　設　　・　　設　　備 |  | □調理場の清掃・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。 |
| □主食置場、容器は清潔である。 |
| □床、排水溝は清潔である。 |
| □調理用機械・機器・器具は清潔である。 |
| □冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 |
| □機械、機器の故障の有無を確認した。 |
| □食品の保管室の温度・湿度は適切である。 |
| □冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については－２０℃以下）の温度は適切である。 |
| □食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 |
| □手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。 |
| □ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。 |
| 使用水 |  | □作業前に十分（５分間程度）流水した。 |
| □使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり） |
| □遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1㎎／Ｌ以上あった）（　　　　㎎／Ｌ） |
| 検　　収 |  | □食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 |
| □品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 |
| □納入業者は衛生的な服装である。 |
| □納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 |
| □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。 |
| 学校給食従事者 | 服　装　等 | □調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 |
| □履物は清潔である。 |
| □適切な服装をしている。 |
| □爪は短く切っている。 |
| 手洗い | □石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。 |
| 健　康　状　態 | □下痢をしている者はいない。 |
| □発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 |
| □本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 |
| □感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 |
| □手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 衛　　　生　　　管　　　理　　　チ　　ェ　　ッ　　　ク　　　リ　　　ス　　　ト | | |
| 作　　　　　　　　　　　　業　　　　　　　　　　　　　中 | 下　処　理 | □エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 |
| □加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。 |
| □下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 |
| □野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。 |
| 調　　理　　時 | □原材料は適切に温度管理した。 |
| □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。 |
| □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。 |
| □加熱調理においては、十分に加熱し（７５℃で１分間以上、ただし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８５～９０℃で９０秒以上）、その温度と時間を記録した。 |
| □加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。 |
| □和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。 |
| □調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した。 |
| □床に水を落とさないで調理した。 |
| 使用水 | □食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。 |
| □調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1㎎／Ｌ以上あった）（　　　㎎／Ｌ） |
| 保　存　食 | □原材料、調理済み食品をすべて５０ｇ程度採取した。 |
| □釜別・ロット別に採取した。 |
| □保存食容器（ビニール袋等）に採取し、－２０℃以下の冷凍庫に２週間以上保存した。 |
| □採取、廃棄日時を記録した。 |
| 配　　食 | □調理終了後の食品を素手で扱っていない。 |
| □飲食物の運搬には、ふたを使用した。 |
| □配食時間は記録した。 |
| □食缶を床上６０㎝以上の置台等に置いた。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 便　所 | □便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 |
| □調理衣（上下）、履物等は脱いだ。 |
| □用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。 |
| 調理室の  立ち入り | □部外者が立ち入った。 |
| □部外者の健康状態を点検・記録した。 |
| □部外者は衛生的な服装であった。 |
| 共同調理場  受配校 | □主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。 |
| □牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した。 |
| □受配校搬入時の時刻を記録した。 |

|  |
| --- |
| 衛　　　生　　　管　　　理　　　チ　　ェ　　ッ　　　ク　　　リ　　　ス　　　ト |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 作　　　　　　　　　　　　　　　　業　　　　　　　　　　　　　　　後 | 配送  ・  配膳 | □調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。（２時間以内） |
| □釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 |
| □配送記録をつけている。 |
| 検　　食 | □検食は、児童生徒の摂食３０分前に実施している。 |
| □加熱調理や冷却は、適切に行っている。 |
| □異味、異臭、異物等の異常はない。 |
| □検食結果については、時間等も含め記録した。 |
| 給食当番 | □下痢をしている者はいない。 |
| □発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 |
| □衛生的な服装をしている。 |
| □手指は確実に洗浄した。 |
| 食器具・  容器・器  具の洗浄  ・消毒 | □食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 |
| □食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 |
| □分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。 |
| 廃棄物の処理 | □調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 |
| □返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 |
| □残菜容器は清潔である。 |
| □廃棄物の保管場所は清潔である。 |
| 食品保管室 | □給食物資以外のものは入れていない。 |
| □通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 |
| □ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。 |