**給食室内衛生点検表**

1. 調理従事者の衛生管理

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 点検項目 |  |  |
| １ | 健康調査及び検便など適切に行なわれているか。 |  |  |
| ２ | 1. 調理衣、帽子は毎日清潔なものに交換されているか。 |  |  |
| 1. 服のはみ出し、髪の毛のはみだしな無いか。 |  |  |
| ３ | 調理室専用の履物を使用しているか。 |  |  |
| ４ | 手洗いが適切な時期（調理作業の切り替え時）に行なわれているか。 |  |  |
| ５ | トイレには、調理作業衣のまま入らないようにしているか。 |  |  |

２．施設・設備について

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| １ | 施設内へのねずみや昆虫の侵入を防止する設備に不備はないか。 |  |
| ２ | ねずみや昆虫の発生はないか。 |  |
| ３ | 1. 汚染作業と非汚染作業を明確に区別しているか。 |  |
| 1. 汚染作業終了後、洗浄・消毒を行い非汚染区域を確保しているか。 |  |
| ４ | 調理済食品が汚染されないように、非汚染区域を確保しているか。 |  |
| ５ | 調理室は十分な換気ができ、高温多湿が避けられているか。 |  |
| ６ | シンクは使用別（野菜洗用、食器洗用）に相互汚染しないように洗浄・消毒を行っているか。 |  |
| ７ | 調理室の掃除は食品が完全に搬出された後、実施されているか。 |  |
| ８ | 手洗い石鹸、ブラシ、ペーパー、殺菌液は適切に使用されているか。 |  |
| ９ | 手洗いに十分時間をかけているか。 |  |
| １０ | 調理室内に部外者が入ったり、不必要なものが置かれていないか。 |  |

３．原材料の取り扱いについて

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| １ | 1. 原材料の納入に際して、調理従事者が立ち合っているか。 |  |
| 1. 検収時に品質、異物の混入について点検をしているか。 |  |
| ２ | 生鮮食品は、１回で使い切る量を当日納品しているか。 |  |
| ３ | 1. 原材料は、専用の保管場に適切な温度で保管されているか。 |  |
| 1. 原材料の搬入時の時刻及び温度が記録されているか。 |  |
| ４ | 1. 包装(段ボール箱)汚染を調理場に持ち込まないようにしているか。 |  |
| 1. 保管設備内での原材料の相互汚染は防止されているか。 |  |
| ５ | 非汚染区域内に汚染を持込まず、下処理後が確実にされているか。 |  |
| ６ | * 1. 冷凍庫、冷蔵庫から出した原材料は速やかに調理しているか。 |  |
| * 1. 加熱せず提供される食品は、下処理後速やかに調理しているか。 |  |
| ７ | 原材料が配送用包装のまま調理場に持込まれていないか。 |  |

４．調理器具、容器等の取り扱いについて

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 点検項目 | チェック |
| １ | 調理器具は用途別・食品別に用意し、混同しないように使用しているか。 |  |
| ２ | 調理器具は使用後(必要に応じて使用中)に洗浄、消毒乾燥されているか。 |  |
| ３ | 調理器具の洗浄、殺菌はすべての食品が搬出された後(やむを得ない場合は、洗浄水が飛散しないように)行なわれているか。 |  |
| ４ | 1. 調理器具、容器等は乾燥後収納棚に衛生的に保管されているか。 |  |
| 1. 食器、使用器具の種類に応じて、消毒を実施しているか。 |  |
| ５ | 使用ふきん洗浄し、消毒、乾燥後に使用しているか。 |  |

５．調理等の点検

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| １ | 野菜、果物を非加熱で提供する場合は、適切な洗浄が実施されているか。 |  |
| ２ | 1. 加熱調理食品は、中心部が７５℃で１分以上加熱されているか。 |  |
|  | 1. 必要な温度及び時刻が記録されているか。 |  |
| ３ | 食品、調理器具等の扱いは、床面６０㎝以上の所で行われているか。 |  |
| ４ | 加熱調理後食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場での一時保管等は、清潔な場所で行われているか。 |  |
| ５ | 加熱調理食品にトッピングする非加熱食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理をし、トッピング後は速やかに提供しているか。 |  |
| ６ | 加熱調理後、冷却する時は速やかに中心温度を下げる工夫をしているか。 |  |
| ７ | 調理後の食品はふたをして、他からの二次汚染が防止されているか。 |  |
| ８ | 1. 調理後３０分以内に提供、または30分を超える場合の温度管理は適切か。 |  |
| 1. 必要な時刻及び温度が記録されているか。 |  |
| ９ | 調理後の食品は、２時間以内に喫食されているか。 |  |

６．廃棄物の取り扱いについて

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| １ | 廃棄容器は、作業終了後に速やかに掃除しているか。 |  |
| ２ | 返却された残食が非汚染区域に持込まれていないか。 |  |
| ３ | 廃棄物は適宜集積所に搬出し、調理室に放置されていないか。 |  |

７．検食の保存

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| １ | 検食は、原材料(購入時の状態)及び調理済み食品を食品ごとに５０ｇ程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、－２０℃以下で２週間以上保存されているか。 |  |
| ２ | 冷凍庫は保存食専用とし、日付がわかるように整理されているか。 |  |