

衛生管理チェック表 毎日点検 (令和 年 月) No.

区分	検 査 項 目	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)
調理室の衛生管理	調理室は清潔で衛生的か						
	十分な換気が行われ、高温多湿でないか						
	ねずみ、衛生害虫（ハエ、ゴキブリなど）はいないか						
	手洗い設備の消毒液、ペーパータオルは十分にあるか						
	専用の履き物を使用しているか						
	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、調理室に放置されていないか						
食品の衛生管理	調理担当者が立ち会って検収したか（品質・鮮度・品温・異物の混入等）						
	原材料の保管は適切か						
	原材料の購入のうち生鮮食品は1回で使い切る量を調理当日に仕入れたか						
	肉、魚は、専用の容器に入れたか						
調理器具の衛生管理	調理器具の洗浄・殺菌は十分にされたか						
	使用中も必要に応じて消毒を行い衛生的に使用したか						
	まな板・包丁は区分どおりに使用したか						
	調理器具・容器は衛生的に保管されているか						
調理作業の衛生管理	手洗いは作業ごとに確実にいったか						
	材料の洗浄・殺菌等の処理は適正にしたか						
	食品の加熱は十分か（中心温度計を使用し、85℃以上1分間以上加熱したか）記録した						
	加熱調理後の食品の取り扱いが衛生的に行われたか（冷却・一時保管）						
	調理済み食品は二次汚染のないように保管したか						
	盛り付けは素手でなされていないか						
	生食する食品はとくに衛生的に扱ったか						
調理終了後の衛生管理	調理終了後から30分前後に喫食を開始しているか						
	保存食は適正に保存したか						
	食缶を直接床においていないか						
	残菜等廃品の処理は適切であるか						
	食器、食缶の洗浄、消毒を十分に行ったか						
	消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いているか						
	調理室内の清掃は適正か						
保育室での取り扱い	食缶は清潔な場所に置いているか						
	食卓は清潔であるか						
	保育担当者の手指は正しく洗浄したか						
	子どもの手洗いは十分に行ったか						

日付を書き入れ毎日点検しましょう

○よくできている
 △まあまあできている
 ×できていない

所(園)長	主任	係