

# 衛生チェックリスト

日付 年 月 日 記入者

食数	今日の天気		今日の室温・湿度		度	%
スタッフ	食	合計	献立			
子ども	食					
	食					

## 加熱調理時間：中心温度管理

食材(メニュー)	調理法	加熱開始時刻	75度以上で1分測った時の [時刻]と[温度]	加熱終了時刻
	茹・煮・焼・炒・揚・蒸	:		:
	茹・煮・焼・炒・揚・蒸	:		:
	茹・煮・焼・炒・揚・蒸	:		:

## 水質チェック(調理前・配食前)

時刻	色・異物	臭い	味	備考
:				
:				

## 完成品検査

チェック者	味	見た目	食べやすさ	焦げ	固い

## 保冷库温度管理 (調理前・終了時)

時刻	冷蔵庫	冷凍庫	時刻	冷蔵庫	冷凍庫
:	℃	℃	:	℃	℃

## 本日の食材：お米… カップ( 合)

※冷蔵・冷凍・常温の種別をチェックする

品目	食材	購入店	購入日	数量	状態	備考
肉類			/		冷・凍・常	
魚貝類			/		冷・凍・常	
野菜			/		冷・凍・常	
加工品			/		冷・凍・常	
卵・豆腐			/		冷・凍・常	
冷凍食材・缶詰			/		冷・凍・常	

## 調理スタッフ健康状態チェック

名前	体調	化膿創	服装	帽子	毛髪	履物	指輪等	爪	手洗い	備考

- チェック事項
- 下痢、発熱などの症状はないか
  - 手指や顔面に化膿創はないか
  - 帽子、エプロン
  - 割烹着は清潔か
  - 毛髪が帽子から出ていないか
  - 作業場専用の履き物を使っているか
  - 爪は短く切つてあるか
  - 指輪やマニキュアはしていないか
  - 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っているか

## 作業後の清掃・消毒のチェック(済に○をつける)

ガス台	作業台(上・中・側面)	洗い場	床拭き	冷蔵庫
食洗器の洗浄	洗面所	ほか( )		

## ごみの処理

ふきん洗濯
調味料補充
電気・ガス・戸締り点検

調理責任者

検食廃棄

月

日

レシピチェック参加者

## ※注意事項

- 食材の加熱時間はメニューの調理方法最終段階の時刻とし、必ず75℃以上で1分以上加熱すること
- 焼き菓子等は検温器をさして、生焼きが無いことを確認すること
- 夏季にゼリーを使用する場合は、生果物との混合は不可(缶詰は可)
- 食材を管理する人の手から細菌が感染する確立が高いので、爪を清潔にし、手洗いを十分に行う
- 賞味期限、消費期限、保存方法などをしっかり確認すること
- 購入した肉や魚介類は、ビニール袋などに入れて持ち帰ること
- 冷蔵や冷凍の必要な食品を購入したら保管場所までの温度管理に気をつけること
- 調理場へ搬入する場合は、保冷剤などを活用すること