令和６年度　衛生管理チェックリスト　－日常点検票－　　＿＿＿月分　　学校名 ＿＿＿＿＿＿＿＿

日																								
曜日																								
温度・湿度	調　理　前	確認した時刻	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：
		℃　・　％	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・
	配　缶　時	確認した時刻	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：
		℃　・　％	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・
作業前	健康・観察・準備	・個人別健康管理記録票を記入し、管理職の確認を受けた																						
		・服装は清潔である																						
		・帽子から髪の毛が出ていない																						
		・ピアスやネックレスなどの装飾品は外している																						
		・爪は短く切ってある																						
		・マニキュア、指輪及び腕時計などはつけていない																						
		・手指を洗浄・消毒した																						
		・作業工程表及び作業動線図は事前に作成し、確認した																						
	水道	・前日に給食を実施しなかった日は一斉に十分放水した																						
		・上記以外は水栓ごとに放水した																						
		・水道水は外観（色及び濁り）に異常がない																						
		・水道水は臭いに異常がない																						
		・水道水は味に異常がない																						
	施設・設備	・調理釜等の炎の色が確認できるガス機器は、調理前に点火を行い、青い炎になっているか確認した																						
		・調理室内は清掃され、清潔である																						
		・消毒液の濃度はマニュアルどおり調節した																						
		・スポンジ及びタワシ類は２日分用意し乾燥させたものを使用した																						
		・蛇口及び水栓並びに使用する調理器具等の消毒を行った																						
		・低温倉庫の温度を確認した時刻	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：
		・低温倉庫の食品を取り出す直前に確認した温度（適温10℃）	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
		・屋外冷蔵庫の温度を確認し施錠した時刻（１便）	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：
		・屋外冷蔵庫の食品を取り出す直前に確認した温度（適温範囲2.5～９℃）	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
		・食品倉庫、低温倉庫及び屋外冷蔵庫の中並びに食品保管場所は整理・整頓され清潔である																						
		・食品倉庫及び低温倉庫内にダンボールを置いていない																						
		・パン戸棚、配膳棚、牛乳保冷庫、食器消毒保管庫は施錠した																						
		・児童・生徒溜出入口は施錠した																						
		・扉や網戸等は開放せず、害虫等の侵入やほこりが舞うのを防止している																						

		日																						
		曜日																						
作業中	検収	・納品書と照らし合わせ、各項目について検収・検品記録簿に記録した																						
		・検収する場所ではダンボール箱から専用の容器に移し替えた後、速やかにダンボール箱を外に出した																						
		・牛乳を検食（管理職）後、検収しながら保冷庫に保管した時刻（出勤後速やかに行う）	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・保冷庫へ牛乳を入れる直前に確認した温度（適温10℃以下）	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
		・パンの検収時は、パン配缶用のエプロンを使用した																						
		・パンは検食（管理職）後、検収しながらパン箱に衛生的に配缶した																						
		・（委託米飯校）委託米飯は、納品書のとおり納品されているか、確認した																						
	下処理	・エプロンは下処理専用を使用した																						
		・調理器具（包丁及びまな板等）は専用のものを使用し、衛生的に実施した																						
	調理	・エプロンはドライ（運用）用を使用し、用途別及び食品別に区分した																						
		・作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した																						
		・調理器具（包丁及びまな板等）は食品並びに作業区分ごとに専用のものを使用し、衛生的に実施した																						
		・食品及び調味料は容器に移し替えて使用した																						
		・異物混入（乾燥剤、脱酸素剤、容器のふた及び袋等）のないように作業を行った																						
		・食肉、魚介類及び卵を取り扱った手指は洗浄・消毒した																						
		・食肉、魚介類及び液卵等の解凍は、適切な方法で行った																						
		・包丁及びフードスライサーは食品ごとに使用前・使用後の刃の確認を行った																						
		・加熱は十分行ったことを確認し、調理用献立表に中心温度を記入した																						
		・生食するもの（果物等）は特に衛生的に取り扱った																						
		・使い捨て手袋は、作業ごとに欠損がないか確認し、使用した枚数と廃棄する枚数に違いがないか確認した																						
		・調理終了後（加熱終了時）から２時間以内に喫食できるように調理を行った																						
		・調理台及び床への水まき並びに洗浄は行わず、ドライ運用を行った																						
		・食材や調理器具を床から60㎝未満の場所に置いていない（ただし炊飯器は上部が60㎝以上となればよい）																						
	検食	・給食開始30分前までに管理職が検食できるように準備した																						
	保存食	・採取器具は清潔である																						
		・献立ごと（ただし、釜・焼き物機での調理の場合は１釜毎・１回まわし毎）にフリージングパック（小）に採取し、１日分ごとに（大）にまとめ、採取月日・時刻を記入した																						
		・保存食用冷凍庫の温度を確認した時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・保存食用冷凍庫へ保存食を入れる直前に確認した温度（適温－20℃）	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
		・保存食（除去食を含む）は２週間保存している																						
	配缶	・食缶や配缶用具は清潔なものを使用した																						
		・食缶を床から60㎝未満の場所に置いていない																						
		・子校の配缶時刻①（①～④は標準献立の表記順）	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・子校の配缶時刻②	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・子校の配缶時刻③	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・子校の配缶時刻④	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・配缶時刻①	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・配缶時刻②	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・配缶時刻③	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・配缶時刻④	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・米飯（自校炊飯校）の配缶時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・除去食は、確実に調理・配缶（配食）した																						

日																							
曜日																							
作業後	施設・設備	・屋外冷蔵庫の温度を確認し施錠した時刻（２便）	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：
		・屋外冷蔵庫の食品を取り出す直前に確認した温度（適温範囲2.5～９℃）	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
		・石けん液の濃度及び温度（30～40℃）は適切である																					
		・食器及び食缶の下洗いは適切に行った																					
		・食器及び食缶は直接床の上に置いていない																					
		・調理機器及び器具の洗浄を行い、消毒・乾燥させた																					
		・食器及び食缶の洗浄を十分行った																					
		・食器（食缶）消毒保管庫の温度を確認しスイッチを入れた時刻	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：
		・食器（食缶）消毒保管庫のスイッチを入れて１時間後の温度（ただし、17時を超える場合は16時50分の温度）（適温範囲80～95℃）	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
		・パン箱及び牛乳かごの洗浄・消毒を十分行った																					
		・調理室内の清掃・消毒を行った（床は水浸しになっていない）																					
		・残った消毒液及び石けん液は処分し、容器は洗浄後乾燥させた																					
		・刃物は適切に収納した																					
		・児童・生徒溜出入口及び給食室内の扉・窓等は施錠した																					
	生ゴミ処理	・生ゴミの処理は適切に行った																					
		・生ゴミ容器は清掃し、清潔である																					
		・生ゴミ置き場は清掃し、清潔である																					
	食品倉庫 低温倉庫	・食品等が整理・整頓されている																					
		・開封後使い切りの調味料類は、調理終了後速やかに廃棄した																					
		・食品以外のものが混置されていない																					
		・ネズミ及び衛生害虫はおらず、糞等の形跡がない																					
その他	便所	・清掃・消毒し、清潔である																					
		・便所に入る前に、作業衣等は脱いだ																					
		・用便後の手指は洗浄・消毒した																					
記入者名																							
教頭印（署名可）																							
校長・副校長印（署名可）																							

＊記入はボールペンを使用し、訂正は二重線を記入すること（消えるボールペン、修正テープ等は使用しない）

＊実施できている項目には〇または数字、できていない項目には×、該当しない項目には－と記入する

＊屋外冷蔵庫、牛乳保冷庫及び食器（食缶）消毒保管庫は保有数すべての温度を記入する