食品衛生チェックリスト

年　　月分　　※確認事項（各チェック項目について「○」、「△」、「×」をつける）

		月			火			水			木			金			土			日		
食事時間帯		朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕
担当者（調理責任者）																						
調理開始時間		:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
調理終了時間		:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
1	手洗い設備に石けんや消毒液を備えていますか																					
2	施設は整理整頓、清掃消毒を行っていますか																					
3	施設の規模や設備、調理従事者数等を十分に勘案し、能力に適した食数や献立等にしていますか																					
4	調理従事者の健康状態や手指の傷の有無を点検していますか																					
5	調理従事者はこまめに手指の洗浄及び消毒を行っていますか																					
6	調理従事者は身だしなみ（爪を短く切る、腕時計や指輪などの装身具を外すなど）を整え、必要に応じてエプロン、マスク、使い捨て手袋等を着用していますか																					
7	喫食者に対し、食事前に必ず手洗いを行うよう呼びかけていますか。または手指の清拭を行っていますか																					
8	原材料は品質鮮度、表示等について点検し、必要な量だけ購入していますか																					
9	購入した食品は保存方法を守って適切な温度で保管されていますか また、他の食品を汚染しないよう衛生的に保管されていますか																					
10	魚介類や野菜・果物は流水でよく洗っていますか 冷蔵庫・冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理や調理を行っていますか																					
11	調理作業前及び肉や魚、卵を取り扱った後には、石けんを使用して念入りに手洗いを行っていますか																					
12	調理器具等はこまめに洗浄・消毒され適切に使い分けがされていますか																					
13	ふきん及びスポンジは、作業終了後に消毒及び乾燥させていますか																					
14	作り置きや前日調理は避け、調理後は時間を置かずにできるだけ早く提供していますか																					
15	加熱調理する食品は中心温度75℃以上1分以上（ノロウィルス食中毒を防止するためには中心温度85～95℃で90秒以上）になっていますか 中心温度を測定しない場合は、中心部まで十分な加熱できていますか																					
16	食事提供前に、異味・異臭・異物がないことを確認していますか																					
○の数の合計（/16）																						
特記事項																						