

様式4

令和 年度		点検日																			
			園名	月	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	
				入室時	温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
					湿度	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
					衛生管理チェックシート	冷凍庫	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
冷蔵庫	℃	℃	℃	℃			℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃			
	調理中	温度	℃	℃			℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
検印	園長 担当者	入室時	湿度	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%		
			冷凍庫	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃		
		退室時	冷蔵庫	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
検収	品質、鮮度、汚染状況等を十分に確認した																				
	保管していた食品は安全を確認して使用した																				
	納入業者は衛生的な服装である																				
	原材料はすべて採取した(検食)																				
施設・設備	使用水に異物混入、にがり、臭いがない																				
	調理室内の清掃、清潔状態は良い																				
	調理機器、器具の洗浄、殺菌をした																				
	調理器具の保守、故障の有無、故障の機械及び箇所名		作業前	作業後	作業前	作業後	作業前	作業後	作業前	作業後	作業前	作業後	作業前	作業後	作業前	作業後	作業前	作業後	作業前	作業後	
下処理	食器、食缶等の保管場所は清潔である																				
	冷蔵庫は整理整頓され、清潔になっている																				
	下処理終了後、器具の洗浄、消毒を行った																				
	野菜は流水で十分に洗浄した																				
	食品を入れた容器を直接床に置いていない																				
調理時	調理器具は食品、処理別に専用のものを使用した																				
	まな板、包丁、調理機械器具等は作業中に頻繁に洗浄をした																				
	加熱を十分にした事を確認した																				
	焼物、揚げ物等は中心まで十分に加熱した(85度以上)																				
	生食する食品は特に衛生的に扱った																				
洗浄・消毒	洗剤の濃度及び使用液量は適正である																				
	食器、食缶、調理器具の洗浄消毒を十分に行った																				
	熱風消毒保管庫内の食器は全て良く乾燥されている																				
食品庫	食材料などが整理整頓されている																				
	通風、湿気の状態は良い																				
	給食物資以外の物が入っていない																				
その他	ねずみ、ゴキブリ等の害虫はいない(厨房・食品庫)																				
	部外者は調理室内に立ち入っていない																				
	トイレ用の手洗い消毒薬は十分にある																				
備考																					