

園長

担当者

## 自主管理点検表( 月)

様式16

区分	No.	衛生管理のチェック項目	日		日		日	
			日	日	日	日	日	日
調理施設	1	施設へのねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。						
	2	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。(床面、内壁のうち床面から1m以内の部分)						
	3	施設内に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていませんか。						
	4	十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。						
	5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。						
調理従事者の衛生管理	6	着用する外衣、毎日専用のもので清潔のものに交換されていますか。						
	7	毛髪が帽子から出ていませんか。						
	8	作業場専用の履物を使っていますか。						
	9	爪は短く切っていますか。また指輪やマニキュアをしていませんか。						
	10	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。						
	11	下処理から調理場への移動の際には、外衣、履物の交換(履物の交換が困難な場合は、履物の消毒)が行われていますか。						
	12	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないようにしていますか。						
原材料の取扱い	13	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履物を着用させましたか。						
	14	原材料の納入時に、調理従事者等が立ち会いましたか。						
	15	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。						
	16	原材料の納入時に、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。						
	17	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場所に保管設備を設け、適切な温度で管理されていますか。						
	18	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。						
	19	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。						
	20	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。						
調理器具	21	原材料の配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。						
	22	保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに50gずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間保存されていますか。						
	23	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。						
	24	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。						

