

	チェック項目	日													
調理業務中の衛生	包丁、まな板は、肉・魚用・野菜用に区別して使用した														
	野菜、果物は十分洗浄し良くすすいだ														
	非加熱の果物類は、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒し提供をした														
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画に基づき調理し、記録をした														
	加熱調理食品は、中心温度75℃以上、1分以上を確認し記録をした														
	加熱後、放冷する時は速やかに冷却をした														
	作業中は、適宜に包丁、まな板等の消毒をした														
	調理済み食品は、二次汚染を受けないよう取り扱った														
	床面からはね水による汚染がないように作業をした														
	盛り付け前には、手を洗い消毒をした														
	盛り付け前には、調理台を消毒液で拭いた														
	盛り付け時、異物混入などの異常がないかを確認し作業をした														
	調理後2時間以内に喫食させた(室温に長く放置しない)														
	検査用保存食を冷凍庫へ保管した(50g以上、-20℃以下、2週間以上で保管)														
終了時の衛生	使用後の器具類、食器等に破損はない														
	シンク、調理台、棚は、十分に洗浄をした														
	使用した調理備品(ガス台・オーブン等)は洗浄後、十分に乾燥消毒をした														
	使用した器具類・食器・食具等はすべて洗浄後消毒し衛生的に保管をした														
	布巾(不織布)・タワシ・スポンジ類は良く洗い消毒し、乾燥保管をした														
	床及び排水溝とゴミ受け籠を清掃した														
	生ゴミを処理して残菜容器を清掃した														
トイレは清掃し、清潔である															
チェック《担当者印》															
検 印															

【記入上の注意】チェックリストは○又は×で記入。×の場合は「特記事項」欄にその理由と対応を記入すること。

特記事項

