

総務研修課長	回	議	業務担当員

賄等業務日誌

令和          年          月          日（          曜日）		調理員			提供食数	朝	食	
責任者							昼	食
							夕	食
							計	食

調理員の衛生管理点検表

点 検 項 目		調 理 員 名			
1	発熱、下痢、腹痛等の症状はないか				
2	手指や顔面に化膿、傷はないか				
3	爪は短く切っているか				
4	指輪、マニキュアをしていないか				
5	調理用白衣、帽子、前掛けの着用はしているか。また、清潔か				
6	整髪し、毛髪が帽子からでていないか				
7	専用の履物を使っているか				
8	手洗い、消毒が適切に行われているか				
9	ネームプレートを着用しているか				
10	盛りつけ、給食時、マスクを着用しているか				
11	厨房内で喫煙していないか				
12	下処理用のゴム前掛けを使用しているか				
13	食器洗浄用のゴム前掛けを使用しているか				
14	トイレの際、調理作業中着用物のまま入っていないか				
15	下処理時と調理時の区分は適切に行われているか				

厨房施設利用上の衛生管理点検表

点 検 項 目		責任者確認
1	原材料の搬入の際は、立ち会い、出入り口搬入台を使用して点検をしているか	
2	原材料は分類ごとに区分し、適切に保管しているか	
3	まな板、包丁等の調理器具は用途別に適切に使用しているか	
4	調理器具、容器等は使用後に洗浄・殺菌・乾燥をしているか	
5	調理機械は毎日洗浄等をしているか	
6	汚染区と非汚染区の区分を適切に履行しているか	
7	流しは用途別（原材料洗い用・食器洗い用）に適切に使用しているか	
8	食事準備のための原材料の取り扱いや食器の準備は、適切な時間に衛生的に出し入れしているか	
9	野菜・果物を加熱せずに供する場合は、適切な洗浄をしているか	
10	加熱調理食品は、中心部が十分(75度1分以上)加熱されているか。温度計は使用しているか	
11	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫をしているか	
12	調理後の食品は、適切に保存し2時間以内に喫食されているか	
13	残飯等の廃棄物は容器に入れ必ず蓋をし、管理しているか	
14	食品は、必ず台の上に置き、床へ直接置いていないか	
15	<検食>毎食分の保存食を14日適切に保存しているか	

厨房施設の衛生管理点検表

点 検 項 目		責任者確認
1	厨房、食堂、食品庫は清潔で整理整頓されているか	
2	ねずみ、昆虫の進入はないか。また、除去のため必要により薬品等を使用しているか	
3	施設の清掃は、食品が完全に搬出された後に適切に実施されているか	
4	部外者が入ったりしていないか	
5	調理作業に不必要な物が置かれていないか	
6	十分な換気が行われ、高温多湿が避けられているか	
7	手洗い準備（石鹸、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液）は適切か	
8	汚染区と非汚染区が明確に区分されているか	
9	冷凍、冷蔵庫は清潔になっているか	
10	食器は衛生的に保管されているか	
11	まな板、包丁は衛生的に保管されているか	
12	清掃道具は衛生的に保管されているか	
13	トイレに専用のスリッパ、手洗い設備が整っているか	
14	【調理前】水道水の色、濁り、におい、異物、残留塩素濃度（0.1～0.4ppm）は適正か	
15	【調理後】水道水の色、濁り、におい、異物、残留塩素濃度（0.1～0.4ppm）は適正か	