

衛生管理チェックリスト

一日常点検票

作成者 _____ 検査日 令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日 (_____)

天気 _____ 気温 _____ ℃ 調理前温度 _____ ℃ 湿度 _____ %

調理中温度 _____ ℃ 湿度 _____ %

様式12

教 頭	事務長	給食主任	栄養士	係

健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。 <input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。 <input type="checkbox"/> 石鹸及び消毒薬で手洗い・消毒を行った。	<input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）は清潔である。 <input type="checkbox"/> 保存食採取器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品を採取した。 <input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。 <input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。 <input type="checkbox"/> 完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 <input type="checkbox"/> 廃棄した保存食の日付を記録した。（ 月 日分）（ : ） <input type="checkbox"/> 素手で配食していない。 <input type="checkbox"/> 食缶を床以上60cm以上の置台等に置いた。 <input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配食にかかる時間は適切である。（2時間以内） <input type="checkbox"/> 配食時間を記録した。
作業中	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具の消毒をした。 <input type="checkbox"/> 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫（下）（ ℃）（ ℃）冷凍庫（ ℃）（ ℃） 保存食用冷凍庫（ ℃）牛乳冷凍庫（ ℃）の温度は適切。（ : ） <input type="checkbox"/> 食器・食缶等の保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾燥している。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 手洗い施設の石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> ネズミ及びびえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	<input type="checkbox"/> 検査は適切な時間に行われた。 <input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは適切に行った。 <input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用量は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理器具は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理場内から搬出された後に行った。（使用中等やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行った。） <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 厨芥置場は清潔である。
作業前	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。 <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認し、記録した。（0.1mg/L以上）（ mg/L）（ : ） <input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。異常（なし・あり） <input type="checkbox"/> 食品は検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 <input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に点検し、記録した。（検収表に記載） <input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 主食・牛乳の検収をし、記録した。（検収表に記載）	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。 <input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫等が出ていない。（ネズミ、ゴキブリ、その他） <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度、湿気の状態はよい。（ ℃ %）（ : ） <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入っていない。 <input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履き物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 清掃は作業終了後に行った。（ : ） <input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履き物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 手洗用消毒薬は十分にあるか確認し、使用後の手指は確実に洗浄・消毒した <input type="checkbox"/> 清掃時に調理衣（上下）、履き物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 清掃・消毒は全作業終了後に行った。（ : ）（担当者） <input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。（ <input type="checkbox"/> 部外者が衛生的な服装で立ち入った。 <input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。（個票に記載）
下処理	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。 <input type="checkbox"/> 野菜類・魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した。 <input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 <input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分に洗浄した。 <input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を床以上60cm以上の置台等に置いた。 <input type="checkbox"/> 床に水を落とさずに調理した。 <input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 <input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。	<input type="checkbox"/> 中心温度計 □ 中心温度計は校正されたものを使用している（月初め1回以上）（★）
作業中	<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（85℃～90℃、90秒以上）、その中心温度と時間を記録した。（温度管理記録表に記載） <input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は適切に温度管理し、過程毎の温度と時間を記録した。（温度管理記録表に記載） <input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。（温度管理記録表に記載）	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。（温度管理記録表に記載） <input type="checkbox"/> 調理終了後、遊離残留塩素は確認し、記録した。（0.1mg/L以上）（ mg/L）（ : ） <input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。異常（なし・あり）
使用水	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。（温度管理記録表に記載） <input type="checkbox"/> 調理終了後、遊離残留塩素は確認し、記録した。（0.1mg/L以上）（ mg/L）（ : ） <input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。異常（なし・あり）	<input type="checkbox"/> 中心温度計 □ 中心温度計は校正されたものを使用している（月初め1回以上）（★）
備考	備考	

★ 中心温度計は月に一回以上校正し、記録を備考欄に記入する

学校給食従事者の健康調査票(個票)

様式13

令和 年 月 日

氏名							
1. 下痢をしていない (注)下痢をしている場合は、速やかに検便を実施し、その結果を保存すること。	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
2. 発熱、腹痛、嘔吐をしていない	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
3. 本人もしくは同居者が感染症法における疾患に感染していないまたはその疑いが無い	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
4. 本人が感染症法における疾患の保菌者ではない	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
5. 食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患等)感染していない	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
6. 手指・顔面に傷がない	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
7. 手指・顔面にできものがない	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
8. 咳をしていない	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
9. 倦怠感がない	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
10. 体温	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
備考							

*「いいえ」と答えた者は、その対処方法を備考欄に記入すること。

令和 年度 月 学校給食従事者の健康調査票(個票) ~休日・長期休業中等~

教頭	事務長	給食主任	栄養士

学校給食従事者氏名: _____

*「いいえ」と答えたら、その対処方法を備考欄に記入すること。

*「いいえ」と答えたら、その対処方法を備考欄に記入すること。

日曜日	1. 下痢をしていない (注)下痢をしている場合は速やかに検便を実施しその結果を保存すること	2. 発熱、腹痛、嘔吐をしていない	3. 本人もしくは同居者が感染症法における疾患に感染していないまたはその疑いが無い	4. 本人が感染症法における疾患の保菌者ではない	5. 食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患等)感染していない	6. 手指・顔面に傷がない	7. 手指・顔面にできものがない	8. 咳をしていない	9. 倦怠感がない	10. 体温	備考	日曜日	1. 下痢をしていない (注)下痢をしている場合は速やかに検便を実施しその結果を保存すること	2. 発熱、腹痛、嘔吐をしていない	3. 本人もしくは同居者が感染症法における疾患に感染していないまたはその疑いが無い	4. 本人が感染症法における疾患の保菌者ではない	5. 食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患等)感染していない	6. 手指・顔面に傷がない	7. 手指・顔面にできものがない	8. 咳をしていない	9. 倦怠感がない	10. 体温	備考		
1	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		16	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		
2	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		17	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
3	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		18	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
4	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		19	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
5	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		20	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
6	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		21	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
7	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		22	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
8	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		23	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
9	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		24	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
10	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		25	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
11	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		26	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
12	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		27	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
13	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		28	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
14	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		29	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
15	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		30	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃	
													はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	℃		

給食施設設備点検表

年 月 日

教頭	事務長	給食主任	養士	係

チェックポイント		担当者名	日	日	日	日	備考欄		
点検項目			日	日	日	日			
厨房	電気	冷蔵庫	温度、結露、異常音、水漏れ						
		冷凍庫							
		保存食用冷凍庫							
		牛乳保冷庫							
		殺菌庫							
	ガス	食器消毒保管庫	作動状態(ランプ)、異常音						
		換気扇		作動状態(音)					
		スポットクーラー			電源ON・OFF、ボルト等のゆるみ、異常音				
		スイッチ			結露、異常音、ボルト等のゆるみ				
		回転釜1(炊飯器横)			電源ON・OFF				
回転釜2									
下処理室	水道	焼物器	シンの亀裂、水漏れ						
		フライヤー		破損、水漏れ					
		湯沸器			温度、結露、異常音、水漏れ				
		炊飯器			破損、水漏れ、ボルト等のゆるみ				
		ガステーブル			作動状態(ランプ)、異常音				
	シンク・蛇口(調理用)	電源ON・OFF							
	電気	シンク・蛇口(洗浄用)	破損、水漏れ						
		手洗い		温度、結露、異常音、水漏れ					
		冷蔵庫		破損、水漏れ、ボルト等のゆるみ					
		球根皮むき器		作動状態(ランプ)、異常音					
殺菌庫		電源ON・OFF							
検収室	水道	スイッチ	破損、水漏れ						
		三層シンク・蛇口		破損、水漏れ					
		手洗い		電源ON・OFF					
		スイッチ		電源ON・OFF					
		スイッチ		電源ON・OFF					
	電気	スイッチ	破損、水漏れ						
		ストーブ		ガス漏れ					
		手洗い		破損、水漏れ					
		スイッチ		電源ON・OFF					
		スイッチ		電源ON・OFF					
トイレ	水道	手洗い	破損、水漏れ						
	その他	戸締まり	窓(網戸)	破損					
			扉						
			窓(網戸)						
			扉						
			窓(網戸)						
控室		扉	破損						
		窓(網戸)							
		扉							
		窓(網戸)							
		扉							