

建物・機器および運用の点検表の例 【3か月ごとにチェックをする】

○=良好
x=要改善

年 月 日

施設・設備	チェック項目	チェック欄	改善内容	改善終了日	チェックポイント
施設の構造	排水溝は排水が飛び散らない構造になっていますか				
施設の計画的な修繕	壁・床・天井部分に亀裂や塗装の剥がれが発生していませんか				雨漏りがないか、換気口枠の塗装剥がれがないか
作業領域の区分	汚染および非汚染作業区域が明確に区別されていますか				ラインテープがある場合は、ラインの剥がれがないか
作業場等の設備機器・器具	作業場は十分な明るさがありますか（照明器具に錆やカビはないですか）				ライトがきれいでないか
	作業場の換気は良いですか（給気、排気のバランスはとれていますか）				
	温度、湿度を適正に保てる設備はありますか				除湿機の水を捨てているか
	各作業区域の入り口付近に手洗い設備がありますか				
	シンクは用途別に相互汚染ないように設置していますか				
	シンクが破損していたり、排水不良などはありませんか				
	まな板はへこんだり、傷だらけになっていませんか				
	調理機器・器具等の故障、破損はありませんか				
	温度計などの計器の故障、破損はありませんか（調理機器、冷蔵庫、冷凍庫等の温度計を含む）				
	中心温度計（調理機器に装備された温度計も含む）は正確な値を示し、その温度計点検記録は残されていますか				
洗浄機の管理	洗浄機の故障や温度不良（お湯）はありませんか				定期的なメンテナンスをしていますか
ホテルパン、器具類の保管設備	熱消毒保管庫の扉の不備はありませんか すべての器具、容器等を衛生的に保管する 棚や保管庫は十分にありますか				
手洗い設備	手洗い設備は破損や詰まりなどがなく、きちんと使えますか 手洗い設備の消毒装置は破損や消毒液の量などに不備はありませんか				

続き

施設・設備	チェック項目	チェック欄	改善内容	改善終了日	チェックポイント
便所	便所専用の履物や使用に便利な手洗い設備がありますか 調理着や帽子用を外した際に掛けるフック等がありますか				
清潔保持	天井、内壁のうち床面から1m以上の部分の清掃を定期的の実施していますか ネズミや虫の発生はありませんか ネズミや虫の駆除は定期的の実施され、その記録が1年以上保存されていますか 排水溝の清掃は適切ですか、悪臭はありませんか 原材料について納入業者が定期的の実施する菌検査の結果が最近1年以内にありましたか 検査結果は1年間保管されていますか 十分な広さの原材料保管庫(常温、冷蔵、冷凍)があり、衛生的に管理されていますか 作業場に生産と無関係な品物、薬品を置いていませんか 包材、容器などの保管は衛生的ですか 食品を調理生産している際に施設の狭さを感じたことはありませんか 貯水槽は都道府県の条例に基づき点検、清掃を行い、その結果は1年間保管されていますか				
原材料の取扱					
整理整頓 使用水管理					定期的な現場ラウンドで確認する むきだしの容器類がないか確認する

衛生チェックリストの例

○=良好
×=要改善

年 月 日

No.	チェック項目	チェック欄	改善内容	改善終了日	チェックポイント
I 従業員の衛生					
1	清潔な調理ユニフォーム、帽子を着用している				ユニフォーム、帽子は毎日交換していますか
2	履物は、区域ごとに分けて使用している				
3	手指の衛生が保持されている				爪は短く、手荒れはありませんか
4	帽子から毛髪が出ていない				帽子の劣化はありませんか
5	粘着ローラーの使用は適切である				テープ交換の頻度を決めていますか
6	従業員対象の衛生教育を定期的実施していますか				
7	ノウウイルスを”持ち込まない”ための手段として従業員の健康管理だけでなく、家族の健康状況を把握できるようにしていますか				
8	定期的な(年2回程度)手指のふき取り検査をしてその結果を衛生教育に反映させていますか				
9	セントラルキッチン責任者または食品衛生責任者は年1回以上食品衛生に関する講習会を受講していますか				
II 手洗い					
10	適切なタイミングで手洗いがされている				
11	正しい手洗いを実施している				
12	各手洗い設備は清潔に維持管理されていますか				排水のつまりはないか
13	薬液の補充は定期的に行っていますか				
14	設備自体に不具合はありませんか				自動洗浄のセンサーは正常に作動するか
III 食材入荷・保管					
15	ハエ等の虫およびネズミ等の侵入はないですか				防虫ライト・カーテンの使用が適切ですか
16	冷蔵庫、冷凍庫周辺で結露はないですか				結露状況の記録をしていますか
17	入荷食材の段ボール等の外装を外していますか				
18	床に直置きしていませんか				
19	入荷に時間がかかり温度上昇していませんか				
20	冷蔵庫・冷凍庫の収納量を容量の70%以下にしていますか				
21	冷蔵庫、冷凍庫内は清潔に保たれていますか				
22	冷蔵庫、冷凍庫の温度を記録していますか				
23	食材ごとに保管していますか				
24	食材の先入れ、先出しをしていますか				

Ⅲ 食材入荷・保管の続き					
25	材料として検査を保存していますか				毎日保存していますか
26	冷蔵庫、冷凍庫のフィルター清掃をしていますか				例えば毎月清掃(定期的の実施のこと)
27	冷凍機の霜取りを定期的に行っていますか				温度上昇、霜つきがないか
28	温度異常などのエラーは出ていませんか				
Ⅳ 下処理					
29	作業開始前に室内に臭気はありませんか				特に、肉魚下処理室
30	解凍は冷蔵庫ですしていますか(氷水解凍も可)				
31	材料は使う直前に冷蔵庫から出していますか				
32	包丁、まな板は食材や用途別にしていますか				
33	下処理後、次の工程まで待ち時間がある食材は再び冷蔵庫に保管していますか				
34	下処理機器、包丁、まな板、器具、容器等をSSOPIに従い洗浄・殺菌していますか				
35	野菜、果物の洗浄・殺菌は適切ですか				
36	包丁の刃こぼれ、まな板の点検を実施していますか				柄の劣化や、まな板の劣化がないか確認
37	フードスライサーは清潔維持され故障はありませんか				
38	コンベアベルトの破損や汚れはありませんか				ベルトの劣化がないか確認する
39	スライサーに刃こぼれはありませんか				
40	フードスライサーのネジ等部品の紛失はありませんか				部品の紛失や破損がないか確認する
41	包丁・まな板殺菌庫の殺菌灯の交換を定期的に行っていますか				
42	生ゴミは蓋のある容器に入れ速やかに出していきますか(容器から溢れていないか)				
Ⅴ 調理(加熱と冷却)					
43	加熱調理では中心部まで十分加熱されていることを確認して温度を記録していますか				
44	中心温度計は使用することにアルコール殺菌していますか				
45	中心温度計は定期的に校正し、記録を残していますか				
46	食品や器具などを床から60cm以下の場所に置いていませんか				
47	加熱調理終了後、速やかに冷却していますか				

V 調理(加熱と冷却)の続き		
48	プラスチック等に先に調理したものが入っていて冷却待ちになったことはありませんか	
49	各品ごとに冷却に要した時間を記録して90分以上かかったものについては時間内に冷却できるように対策をとっていますか	
50	適切に使い捨て手袋を使用し汚染防止していますか	
51	冷却後の食品は蓋をして保管していますか	
VI 冷却後の処理		
52	ミキサー、ブレンダー等の部品の紛失、破損はありませんか	
53	ミキサー、ブレンダー等の洗浄殺菌はSSOPに従い適切ですか	
54	機器の刃の欠け落ちが無いかの管理を食材ロットごとに行っていますか	
55	ミキサー処理の作業時間が長くなる場合は食材の温度が上がらないように管理していますか	
56	使い捨て手袋を適切に使用して手作業による汚染が一切ないように常に注意していますか	
57	調理済み品の検査を保存していますか	
VII クックチル冷蔵(クックフリーズ冷凍)保管		
58	食材は全て蓋またはラップをしていますか	
59	冷蔵庫の上部からの結露水はないですか	
60	庫内にカビが生えていないですか	
61	霜取時の食材の温度上昇が許容限度内ですか	
VIII 出荷・配送		
62	出荷口からの虫の侵入はないですか	開閉を短時間にするようにしていますか
63	配送車は清潔に管理されていますか	
64	配送車の温度管理は適切ですか	庫内温度を記録していますか
65	CK出荷時、配送中、SK到着時までの温度と時間の管理と記録は適切ですか	毎日記録していますか
IX その他		
66	使用水の点検(塩素濃度等)はしていますか	毎日点検し、記録していますか
67	作業場は整理整頓されて衛生的ですか	定期的に不要物が無い点検する
68	フキン、ダスター類の洗浄・殺菌・保管は適切か	
69	清掃・洗浄用具の管理を適切にしていますか	定期的な交換をしているか確認