

# (様式13)定期点検表

令和 年 月 日( )

課長	栄養士	調理責任者

点検項目		結果	改善すべき事項
＜施設・設備＞			
施設・設備	石けん、アルコール、ペーパータオル等は常備されているか。		
	ねずみや衛生害虫はいないか。		
	機器・器具の故障、床や壁等の破損箇所はないか。		
食器	食器等の洗浄は適切な方法で行われ、洗浄後の食器等から残留物は検出されないか。		
	食器等は、食器消毒保管庫で消毒され衛生的に保管されているか。		
調理機器・器具類	調理機器、器具類は作業区分ごとに専用のものを使用しているか。		
	調理機器、器具類は使用后十分に洗浄し、消毒、乾燥した後、衛生的に保管・保持されているか。		
冷凍庫	冷凍庫内は常に整頓されており、庫内温度は適正に管理されているか。		
冷蔵庫	冷蔵庫内は常に整頓されており、庫内温度は適正に管理されているか。		
食品庫	食品庫内は常に整頓されており、庫内温度、湿度は適正に管理されているか。		
清掃	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されたか。		
＜健康状態＞			
検便	検便は月1回行われており、その結果は園に報告されているか。		
衛生状態	調理従事者の自主管理点検表は保管されているか。		
	手洗い・消毒は作業前、作業区分ごと、用便後等に行われているか。		
＜保存食＞			
保存食	保存食の採取は確実にされており、-20℃以下で2週間以上保存されているか。		
＜衛生管理＞			
衛生管理	保健所等と連携して衛生管理が行われているか。		
	事故、災害や食中毒発生の際の対応について、検討されているか。		
	調理従事者、栄養士は定期的に、衛生や調理に関する研修に参加しているか。		
	総括責任者や栄養士は、調理従事者、調理における衛生管理について、点検および指導・助言を適切に行っているか。		
＜日常の記録・点検＞			
	日常の記録・点検は確実にされており、記録は園に報告されているか。		