

衛生管理チェックリスト50

評価記入用紙 1

園名

港北コスモス保育園

<評価方法> 理解し実施している…◎ 一部実施している…○ 不安がある…▲ 実施していない…×

◎ ○ ▲ ×

No.	チェックシート	評価			
-----	---------	----	--	--	--

1 記録・点検、設備確認 (7項目)

(%)

Q1	腸管出血性大腸菌等の感染症の発生予防のため、保健所が実施している給食施設の衛生指導を遵守している。	80	20		
Q2	衛生管理自主点検の実施が必要であることを理解し、食中毒防止対策を適正に行い、毎日、衛生自主管理点検(①冷蔵庫内の温度、②手指の洗浄殺菌、③原材料等の仕入れ時の検品、④従事者の健康、⑤表示の確認)の記録を作成している。	100			
Q3	調理施設の点検表を作成している。	100			
Q4	食品の加熱加工の記録簿を作成している。	100			
Q5	食品の保管時の記録簿を作成している。	100			
Q6	専用の手洗い、消毒の設備を各作業区域の入り口手前に設置している。	100			
Q7	手洗いの設備には石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしている。	100			
小 計					

2 調理従事者等の衛生管理 (10項目)

Q8	調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保し、感染防止に努め、徹底した手洗いを励行するなど、自らが施設や食品の汚染の原因とならないよう体調に留意し、健康な状態を保つようしている。	100			
Q9	検便は、調理員に限定せず、他の職種であっても実際に調理業務に従事する職員(調理補助として調理を行う職員や調乳を行う保育士など)についても、毎月1回以上実施し記録を整備している。	100			
Q10	採用時及び配置換えの際は、業務に就く前に検便を実施し、検査結果が確認されてから業務に就かせている。	100			
Q11	調理従事者等は、下痢、嘔吐、発熱などの症状があったとき、また手指等に化膿創があったときは、調理作業に従事しないことを理解し実施している。	100			
Q12	下痢または嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認し、ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、医師の許可が下りるまでは、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとっている。	100			
Q13	調理従事者等が着用する帽子、外衣は専用で、毎日清潔なものに交換している。	100			
Q14	白衣は持ち帰らず、園で洗濯している。				100
Q15	下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行っている。	75			25
Q16	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないことを理解し、実行している。	75	25		
Q17	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、マスク、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせている。	75	25		
小 計					

3 原材料の受け入れ・下処理段階における管理 (6項目)

Q18	原材料については、品名、仕元の名称及び所在地、生産者(製造または加工者を含む)の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報(年月日表示またはロット番号)、並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管している。	75	25		
Q19	原材料について、納入業者が定期的の実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させ、その結果については保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じ、検査結果については、1年間保管している。	75		25	
Q20	原材料を配送用包装のまま、非汚染作業区域に持ち込んでいない。	75		25	
Q21	原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち会い、検収場で品質、鮮度、品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む)、異物の混入等につき点検を行い、検収の記録簿を作成している。	100			
Q22	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、流水(飲用適のもの)で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いを行っている。	100			
Q23	食料殺菌用の水は、用量をきちんと測って使用している。	100			
小 計					

4 加熱調理食品の加熱温度管理 (1項目)

Q24	加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が85℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85~90℃で90秒間以上)またはこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行っている。	100			
小 計					

5 二次汚染の防止 (14項目)

Q25	調理従事者等(食品の盛りつけ・配膳等、食品に接触する可能性のある全ての職員)は、必ず流水・石けんによる手洗いで、しっかりと2回(その他のときには丁寧に1回)手指の洗浄及び消毒を行っている。	100			
Q26	作業を移動するときは、30秒以上手を洗っている。	75	25		

Q27	使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合は交換を行っている。 ア 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 イ 食品に直接触れる作業に当たるとき ウ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れたとき エ 配膳の前	100			
Q28	原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管している。	75	25		
Q29	下処理は汚染作業区域で確実に、非汚染作業区域を汚染しないようにしている。	75		25	
Q30	包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別(下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別)にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないように使用している。	100			
Q31	器具、容器等の使用後は、全面を流水(飲用適のもの)で洗浄し、さらに80℃で、5分以上、またはこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管している。	100			
Q32	まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いことを理解し、十分な殺菌に留意している(木製の器具は極力使用を控えることが望ましい)。	75	25		
Q33	フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後乾燥させている。	75			25
Q34	シンクは相互汚染しないように、原則として用途別に設置している。	100			
Q35	食品並びに移動性の器具、及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行っている。	75		25	
Q36	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後の調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行っている。	75	25		
Q37	調理終了後の食品は衛生的な容器に移してふたをし、冷たいものは冷蔵庫へ、温かいものはそのまま提供し、他からの二次汚染を防止している。	100			
Q38	使用水は、飲用適の水を用い、使用水は、色、濁り、におい、異物を始業前、及び調理作業終了後に毎日検査し記録している。	100			
小 計					

6 原材料及び調理済み食品の温度管理 (5項目)

Q39	原材料は、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍または冷蔵設備内温度を記録し、調味料庫、冷凍または冷蔵設備に適切な温度(冷凍庫は-18℃以下、冷蔵庫は5℃以下)で保存している。	100			
Q40	冷凍または冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行い、非加熱で提供される食品については、下処理後速やかに調理に移行している。	100			
Q41	調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫し、加熱調理後、食品を冷却する場合には、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近(または60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫し、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録している。	60	20	20	
Q42	調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録し、調理終了後提供までに30分以上を要する場合は、次のア及びイにより管理している。 ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。 イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。	60	20		20
Q43	調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食している。	100			
小 計					

7 その他 (7項目)

Q44	集団給食を行う施設では、食中毒防止に細心の注意を払うとともに、食中毒が発生したときにその原因を調査できるように、検査用保存食を保存する必要があることを理解し、実施している。	100			
Q45	食中毒が発生したときにその原因を調査できるように、調理室内の温度、湿度等を記録している。	100			
Q46	職員あるいは子どもの下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握し、感染拡大を防止するための組織対応をマニュアル化し、定期的に有症状者の調査・監視・全体把握をしている。	100			
Q47	検査用保存食は、提供した全ての品目を適切な方法(原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ容器等に密封し、-20℃以下で2週間)で保存しなければならないことを知り、実施している。	100			
Q48	子どもが使用するコップ等は、他人と共用することなく個人専用としている。	25	25		50
Q49	貯水槽は、業者に委託し、年1回以上清掃し、その証明を1年間保管している。	100			
Q50	3歳以上児に対する食事を外部搬入する場合は、児童福祉施設の設備及び運営に関する基準第32条の2に定める要件を満たす必要があることを理解し、栄養士による配慮のもと園が責任を持って適切に業務委託を行っている。	75			25
小 計					

合 計					
------------	--	--	--	--	--