　　　　　　　　食中毒防止のための厨房チェックリスト

※自己評価欄に○、△、×を記入してください。 （病院名　　　　　　　　 　　　　　　）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 項 目 | | | 評　価 | |
| 自己 | 県 |
| Ⅰ 給食職員の健康管理 | | | | |
|  | １ | 健康診断を年１回以上受け、結果を保管・管理していますか。 |  |  |
| ２ | 検便検査を月１回以上受け、結果を保管・管理していますか。 |  |  |
| Ⅱ 食品の交差汚染を防ぐための措置 | | | | |
|  | （汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区分） | | | |
| ３ | ネズミや昆虫の駆除を半年以内に実施し、駆除の記録を１年以上保存していますか。 |  |  |
| ４ | 施設へのネズミや昆虫の進入を防止するための設備に不備はないですか。 |  |  |
| ５ | 下処理から調理場・加工場への移動の際には、外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌）が行われていますか。 |  |  |
| ６ | 便所及び休憩室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。 |  |  |
| ７ | 調理施設に部外者が入ったり、不必要な物品が置かれたりしていませんか。 |  |  |
| （汚染作業と非汚染作業が重ならない取り組み） | | | |
| ８ | 施設の清掃は、全ての食品が調理施設内から完全に搬出された後、適切に実施されていますか。 |  |  |
| ９ | 調理施設内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。 |  |  |
| Ⅲ 衛生管理 | | | | |
|  | （清潔な服装） | | | |
| 10 | 調理従事者は専用の帽子、調理用白衣、マスク及び手袋を着用し、常に清潔にしていますか。 |  |  |
| （手洗い、衛生的習慣等） | | | |
| 11 | 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。 |  |  |
| 12 | 作業中は、マニキュア、腕時計、指輪等のアクセサリーを手指に付けていませんか。 |  |  |
| 13 | 各作業区域の入口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備(履き物の交換が困難な場合に限る)が設置されていますか。 |  |  |
| （調理器具・容器の洗浄・消毒・保管） | | | |
| 14 | 包丁、まな板等の調理器具は、用途別・食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。 |  |  |
| 15 | 調理器具、容器等を使用後（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥させていますか。 |  |  |
| 16 | 全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。 |  |  |
| Ⅳ 調理 | | | | |
|  | （加熱処理） | | | |
| 17 | 野菜や果実を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて消毒）を実施していますか。 |  |  |
| 18 | 加熱調理食品は、中心部が十分（７５℃、１分間以上）加熱されているかを中心温度計等を使用して確認し、記録をとっていますか。 |  |  |
| （調理・場所） | | | |
| 19 | 食品及び移動性の調理器具並びに容器の取り扱いは、床面から６０㎝以上の場所（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、３０㎝以上の台にのせて）で行っていますか。 |  |  |
| （調理・加工後の適切な温度管理、保管、配食） | | | |
| 20 | 調理後の食品が、温かいものは６５℃以上、冷たいものは１０℃以下で保管されていますか。 |  |  |
| 21 | 食品を放冷する場合、非加熱食品を下処理後、一時保管する場合等に、清潔な場所で行っていますか。 |  |  |
| 22 | 調理・加工後の食品は、衛生的な容器にふたをして保存していますか。 |  |  |
| 23 | 調理後の食品は３０分以内に提供していますか。３０分を越える場合には、適切な温度管理（温冷配膳車、保温食器の利用等による適正な温度管理）が行われていますか。 |  |  |
| 24 | 調理後の食品は、２時間以内に喫食されていますか。 |  |  |
| Ⅴ 廃棄物の取り扱い | | | | |
|  | 25 | 廃棄物容器は、汚臭、汚液漏れがないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。 |  |  |
| 26 | 返却された残査は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。 |  |  |
| 27 | 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理されていますか。 |  |  |
| Ⅵ 検食（保存食）の保存 | | | | |
|  | 28 | 原材料及び調理済み食品を、食品ごとに５０グラム程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、－２０℃以下で２週間以上保管していますか。 |  |  |
| 29 | 原材料は、特に洗浄・消毒を行わず、購入した状態で保存していますか。 |  |  |
| Ⅶ 研修の実施 | | | | |
|  | 30 | 調理従事者に対する研修を定期的に実施していますか。 |  |  |