

## VII. チェックシート

1. 始業前点検表

2. 調理施設点検表

3. 健康管理表

4. 後片付け点検表

5. 加熱加工記録表

- (1)加熱加工条件設定及び確認検査
- (2)加熱加工条件変更設定及び確認検査
- (3)日常加熱加工記録

6. 教育訓練記録票



<b>始業前点検表</b> <b>(更衣室、休憩室、トイレ等</b> <b>の維持確認)</b>  年 月 日	判定結果	最終確認者	責任者	報告者

## 更衣室及び休憩室の管理

場所	判断基準	判定	特記事項
休憩室	整理・整頓され、清掃された状態であること	合・否	
	休憩室の空調及び換気は維持されていること	合・否	
	喫煙は喫煙室で行うこと(タバコの吸殻がないこと)	合・否	
	食べ物、容器等の放置がないこと	合・否	
	ゴミ箱に生ゴミが入っていないこと	合・否	
	喫煙場のタバコの吸殻は、処理缶に処理されていること	合・否	
	喫煙場の換気は十分維持されていること	合・否	
	換気扇が清掃されていること	合・否	
更衣室	整理・整頓され、清掃された状態であること	合・否	
	更衣室には異臭がしていないこと	合・否	
	ロッカーの扉が開けっ放しでないこと	合・否	
	ゴミ箱や清掃用具が整っていること	合・否	
	換気扇にホコリが付着していないこと	合・否	
トイレ	清潔な状態が保たれていること	合・否	
	異臭のないこと	合・否	
	ゴミ箱はきちんとふたがされていること	合・否	
	手洗い装置は清掃・消毒された状態にあること	合・否	
	換気扇は清掃されていること	合・否	
	網戸がある場合は、破れなどがいないこと	合・否	
手洗い場	生食用食肉を加工・調理する場所であること	合・否	
	手洗いコックが確実に作動すること	合・否	
	手洗い洗剤が補充されていること	合・否	
	ペーパータオルが補充されていること	合・否	
	ゴミ箱は使用後のペーパーであふれていないこと	合・否	
	爪ブラシが整っていること	合・否	
	姿見(カガミ)がきれいに拭かれてあること	合・否	
特記事項			

調理施設点検表	判定結果	最終確認者	責任者	報告者
	年 月 日			

調理場確認			
場所	判断基準	判定	特記事項
調理場	生食用食肉専用であること	合・否	
	空調が正常に稼働すること	合・否	
	照明が十分で、装置に破損のないこと	合・否	
	床が乾いていること	合・否	
	シンクが清潔に保たれていること	合・否	
	調理台が清潔に保たれていること	合・否	
	調理器具が、整理・整頓されていること	合・否	
	まな板にキズが付いて、汚れが付着していないこと	合・否	
	冷蔵庫が正常に稼働していること(4℃以下)	合・否	
	廃棄物容器が清潔な状態に準備されていること	合・否	
	廃棄物容器内には新しいビニール袋がセットされていること	合・否	
	衛生的な洗浄用具や洗剤が整っていること(数量)	合・否	
	清掃用具が整頓されていること	合・否	
	網戸などがある場合は、破れていないこと	合・否	
調理場の 手洗い場	生食用食肉専用であること	合・否	
	手洗いコックが確実に作動すること	合・否	
	手洗い洗剤が補充されていること	合・否	
	ペーパータオルが補充されていること	合・否	
	爪ブラシが整っていること	合・否	
調理準備がすべて整っていること		合・否	
特記事項(チェック項目以外に気づいた点:改善点やよかった点を記載しておく)			
* 調理室等の拭き取り検査実施の際は、実施日、実施者、結果を添付しておくこと			

VII-3

健康管理表	判定結果		最終確認者	責任者	報告者
年 月 日					
確認事項	従事者氏名				
体調に異常がないこと	合・否	合・否	合・否	合・否	合・否
熱っぽくないこと	合・否	合・否	合・否	合・否	合・否
セキがでていないこと	合・否	合・否	合・否	合・否	合・否
腹痛などの症状のないこと	合・否	合・否	合・否	合・否	合・否
下痢の症状はないこと	合・否	合・否	合・否	合・否	合・否
手指にキズはないこと	合・否	合・否	合・否	合・否	合・否
絆創膏をしていないこと	合・否	合・否	合・否	合・否	合・否
洗濯された作業衣を着用していること	合・否	合・否	合・否	合・否	合・否
帽子を着用し、髪がはみ出していないこと	合・否	合・否	合・否	合・否	合・否
家族に下痢症状のヒトはいないこと	合・否	合・否	合・否	合・否	合・否
(必要に応じて項目を増やす)	合・否	合・否	合・否	合・否	合・否
特記事項(異常が見つかった場合、どのように処置したかを記載すること)					

VII-4

<b>後片付け点検表</b>  年 月 日	判定結果	最終確認者	責任者	報告者

確認事項	判定	特記事項
調理器具に肉片などの付着はないこと	合・否	
調理器具は熱湯消毒を行ったこと	合・否	
調理器具が濡れていないこと	合・否	
調理器具を定められた場所に整頓したこと	合・否	
まな板にはキズがなく、きれいに洗浄・消毒されていること	合・否	
調理台やシンクは洗浄消毒されていること	合・否	
排水口には肉片や、ゴミがたまっていないこと	合・否	
調理室の床は洗浄・消毒されていること	合・否	
(スノコを使用した場合)スノコを洗浄・消毒し、乾燥させてあること	合・否	
調理室の壁や扉には汚れが付着していないこと	合・否	
冷蔵庫の取っ手や、扉に汚れが付着していないこと	合・否	
調理器具の洗浄用具はボロボロになっていないこと	合・否	
清掃用具はボロボロになっていないこと	合・否	
洗浄用具や清掃用具は整頓されていること	合・否	
冷蔵庫の温度が4℃以下に保たれていること	合・否	
冷蔵庫内の食材には品名や消費期限日が記載されていること	合・否	
廃棄物は仕分けられ、廃棄物場所に片付けられていること	合・否	
明日の作業準備がされていること	合・否	
特記事項		

## 加熱加工記録表(1)

(加熱加工条件設定及び確認検査)

年 月 日 ~ 月 日

最終確認者	責任者	報告者

設定項目	加熱設定条件	実施記録			
		加熱加工日時	加熱加工日時	加熱加工日時	加熱加工日時
肉の状態		月 日	月 日	月 日	月 日
肉受入日	月 日	時 分	時 分	時 分	時 分
と畜日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日
肉の部位	(例)しんたま	(例) 同左			
重量	(例)65.5Kg	(例) 同左			
形状	(例)直立体	(例) 同左			
<b>加熱条件</b>					
加熱容器	(例)寸胴鍋	(例) 同左			
加熱方法	(例)ガス加熱	(例) 同左			
湯量	(例)50L	(例) 同左			
開始時	湯の温度	(例)85℃	(例) 90℃		
	肉の温度	(例)4℃以下	(例)3℃	—	—
肉到達60℃	到達時間	(例)20分	(例) 25分		
	湯の温度		(例) 同左		
	肉の温度				
1分後	湯の温度				
	肉の温度				
2分後	湯の温度				
	肉の温度				
<b>加熱終了までの時間</b>					
加工実施者	農林太郎	農林太郎			
検査結果	合否判定				
	条件決定日 ( 年 月 日)	採用したロット、加熱条件などを記載			
特記事項					

## 加熱加工記録表(2)

(加熱加工条件変更設定及び確認検査)

年 月 日 ~ 月 日

最終確認者	責任者	報告者

設定項目	加熱設定条件	実施記録			
		加熱加工日時	加熱加工日時	加熱加工日時	加熱加工日時
肉の状態		月 日	月 日	月 日	月 日
肉受入日	月 日	時 分	時 分	時 分	時 分
と畜日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日
肉の部位	(例)しんたま	(例) 同左			
重量	(例)65.5Kg	(例) 同左			
形状	(例)直立体	(例) 同左			
<b>加熱条件</b>					
加熱容器	(例)寸胴鍋	(例) 同左			
加熱方法	(例)ガス加熱	(例) 同左			
湯量	(例)50L	(例) 同左			
開始時	湯の温度	(例)85℃	(例) 90℃		
	肉の温度	(例)4℃以下	(例)3℃	—	—
肉到達60℃	到達時間	(例)20分	(例) 25分		
	湯の温度		(例) 同左		
	肉の温度				
1分後	湯の温度				
	肉の温度				
2分後	湯の温度				
	肉の温度				
<b>加熱終了までの時間</b>					
加工実施者	農林太郎	農林太郎			
検査結果	合否判定				
	条件決定日 ( 年 月 日)	採用したロット、加熱条件などを記載			
特記事項					

Ⅶ-5(3)

<b>日常加熱加工記録表</b>	最終確認者	責任者	報告者
年 月 日～ 月 日			

設定項目	加熱設定条件	実施記録			
		加熱加工日時	加熱加工日時	加熱加工日時	加熱加工日時
肉の状態		月 日	月 日	月 日	月 日
肉受入日	月 日	時 分	時 分	時 分	時 分
と畜日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日
肉の部位	(例)しんたま	(例) 同左			
重量	(例)65.5Kg	(例) 同左			
形状	(例)直立体	(例) 同左			
加熱条件					
加熱容器	(例)寸胴鍋	(例) 同左			
湯量	(例)50L	(例) 同左			
湯の温度	(例)85℃	(例) 90℃			
加熱時間	(例)20分	(例) 25分			
加熱方法	(例)ガス加熱	(例) 同左			
加工実施者	農林太郎	農林太郎			
細菌検査	合否判定	合・否	合・否	合・否	合・否
特記事項					



教育訓練記録票	判定結果	責任者	教育者	報告者
教育・訓練事項				
被教育・訓練者		教育・訓練者		
実施日/実施内容				
被教育・訓練者感想				
教育・訓練者評価				
再教育の有無				