

調理工程別の衛生管理チェックポイント

工程	チェックポイント
準備	野菜類は十分に洗浄されているか
	食材は専用容器に入れているか
	食材の品質、鮮度、汚れを十分確認したか
	食材による、まな板、包丁、エプロンの使い分けはしたか
	適切なタイミングで手洗いをしたか
	器具の洗浄、消毒をしたか
	食肉類や魚介類を置いていた台は洗浄消毒したか
配食	配食（盛り付け）場所は清潔か
	容器や手は清潔か
	配食時の服装は清潔か
	素手で盛り付けていないか、使い捨て手袋は適切に使用しているか
	給食室から保育室へ運搬する際は、二次汚染がないように配慮されているか
	保育室で長時間放置されたり、高温になる場所に置かれていないか
	保育室で給食を配膳するために使用するテーブル等は消毒されているか
	給食中に保育室に置いている「おかわり」や「予備の食器・食具」は、二次汚染がないように配慮されているか
焼き物 （オープン 等）	食肉類や魚介類は、検収時に専用容器に移し替え、原材料用冷蔵庫に入れているか
	常温放置にならないように、処理する分ずつ出して作業をしているか
	周りに汚染が広がらないよう、作業動線に配慮し、近くに非加熱食品や加熱後の食品等を置いていないか
	1回ごとに中心温度を確認しているか
炒め物	投入する食品の量が多すぎると温度が上がりにくいので、釜や鍋の大きさや食品の種類によって投入量を決めているか
	食肉類や魚介類は、最初に炒めて加熱温度を確認しているか
	釜や鍋の中の場所（底部、中央部、表面）によって温度が異なるので、均一になるよう攪拌し、加熱温度を確認しているか
	加熱温度、時間を記録しているか
揚げ物	「焼き物」のチェックポイントを確認
	揚げ油は劣化していないか
	投入する食品の量が多すぎると温度が下がるので、揚げ油の量や1回の投入量を決めているか
汁物（卵）	出来上がり時間に合わせて割卵しているか
	卵殻の混入に注意しながら流し入れしているか
汁物	豆腐を使用する場合は、豆腐の水切り水による二次汚染に気を付けているか
	豆腐など熱の通りにくい食品については、中心温度を確認しているか
	肉類等を使用する場合は、特に二次汚染に注意しているか

工程	チェックポイント
和え物	下ゆで等を行う場合は、加熱の状態を確認し、記録しているか
	冷却の際に水冷する場合は、有利残留塩素が 0.1 mg/l 以上であるか
	加熱、冷却後の食品を取り扱う場合は、手洗いの徹底、エプロンの交換、使い捨て手袋の装着と専用容器を使用しているか
	使い捨て手袋を装着したまま、器具や目的外の食品に触れていないか
	加熱、冷却後の食品が汚染されないよう、作業動線に十分配慮しているか
	冷却後の二次汚染に注意し、調理済み用の冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行っているか
寄せ物	寒天液やゼリー液を流す容器を取り扱う際は、使い捨て手袋を装着しているか
	寒天液やゼリー液を流す容器を並べる台は、アルコール等で消毒しているか
	寒天液やゼリー液の加熱温度の確認を行い、記録をしているか
	容器に注ぎ分けたら、異物や微生物の混入に注意し、蓋をしているか
	粗熱がとれたら、調理済み用の冷蔵庫等で温度管理と確実な保管をしているか