

※調理担当者はすべての項目に記入後、施設長に提出してください。

施設長による給食室内巡回結果		巡回日 / / ()
☐ 清掃状況 <u>良</u> ・ <u>悪</u> ☐ 調理室内および下処理室の不要物品（衛生害虫や異物混入の原因）の確認 <u>無</u> ・ <u>有</u> ダンボール、鉛筆、シャープ、クリップ、ホッチキス、私物など ☐ その他気づいた点 施設長印		
<温度計の校正> <u>点検実施日</u> / () ★数値は表示どおりに記録し、省略はしない。（小数点以下が表示される場合はそのとおりに記録する。） ① 中心温度計が正確に作動しているか、沸騰水（100℃）に入れて確認した結果。 1 台目 ℃ 2 台目 ℃ 3 台目 ℃ （± 1℃は誤差範囲） →100℃（±1℃）でない場合は電池切れや故障の可能性有 ② 食材検収用照射温度計が正確に作動しているか沸騰水（100℃）の温度を測定した結果。 ℃ （±2℃は誤差範囲） ▼ 測定値が誤差範囲を超えたときの対処状況 点検者		
<衛生害虫の巡回点検> <u>点検実施日</u> / () ・ねずみ、はえ、ゴキブリ等の衛生害虫の巡回点検状況。 →捕獲用トラップを配置している場合は必ず中を確認すること。 巡回点検結果 衛生害虫は <u>発見された</u> ・ <u>発見されなかった</u> ▼ 衛生害虫が発見されたときの対処状況（<u>個体名、数、発見日時、発見場所は必ず記録する</u>） 点検者		
<重点点検および重点清掃> ・調理室内の床面から 1m以上の天井・上部の配管・壁および排水溝など、日常の作業では行えない場所の重点点検および清掃状況。 ▼ 重点清掃結果 清掃実施日 / () [清掃実施日 / () [次回実施予定箇所[清掃箇所]]] 次々回実施予定箇所[点検者		
<調理室内機器の運転状況> ※給食室衛生管理業務日誌を確認しながら記入すること この 1 ヶ月、調理室内の機器は <u>設定値を満たし正常運転していた</u> ・ <u>していなかった</u> ▼ 設定値を満たしていなかった場合の対処方法 発生年月日 月 日 () 機器名 記入者		