

架空のチェック業務：食品安全衛生監査

チェックリスト

1. 食材管理

1.1 食材の温度管理

- ☐ 冷蔵品が 5°C 以下で保管されているか
- ☐ 冷凍品が -18°C 以下で保管されているか
- ☐ 納品時の温度記録が残されているか

1.2 食材の期限管理

- ☐ 全食材に受入日・期限日のラベルが貼られているか
- ☐ 期限切れ食材がないか（毎朝確認記録があるか）
- ☐ 先入れ先出しのルールが守られているか

2. 調理環境

2.1 調理器具の衛生

- ☐
まな板・包丁の洗浄・消毒が適切に行われているか（85°C 以上の熱水消毒または 200ppm 以上の塩素消毒）
- ☐ 使用目的別（肉用・魚用・野菜用）に器具が色分けされているか
- ☐ 調理器具の破損・劣化がないか

2.2 施設の清掃状態

- ☐ 床面に食品残渣・水たまりがないか
- ☐ 排水溝が清掃され、悪臭がないか
- ☐ 害虫・害獣の痕跡がないか（捕獲器の確認）

3. 従業員管理

3.1 健康・衛生状態

- ☐ 全スタッフの健康チェックシートが当日記入されているか（発熱・腹痛・嘔吐・下痢・手指の傷の有無）
- ☐ 手洗い（30 秒以上、二度洗い）が正しく実施されているか
- ☐ 爪は短く切られ、マニキュア・付け爪をしていないか

3.2 作業着管理

- ☐ 清潔な専用作業着・帽子・マスクが着用されているか
- ☐ 腕時計・指輪などのアクセサリ類を外しているか
- ☐ 毛髪が帽子から出ていないか

4. 工程管理

4.1 交差汚染防止

- ☐ 生食用・加熱用の作業区域が分けられているか
- ☐ アレルゲン食材の取扱い時に専用器具を使用しているか
- ☐ 手袋交換のルール（素材変更時・30 分毎）が守られているか

4.2 加熱・冷却管理

- ☐ 加熱調理食品の中心温度が 75℃ 以上 1 分以上（または同等）達成しているか
- ☐ 加熱後の食品が 2 時間以内に提供されているか
- ☐ 再加熱食品が 75℃ 以上まで加熱されているか