

食品安全日次チェックリスト

日付: _____ シフト: _____ 観察者: _____

是正措置が取られた場合は記録し、今後の参考のために記録を保管してください。

個人衛生

	はい	いいえ	是正措置
・ 食品従業員の制服は靴も含めて清潔です。	☐	☐	_____
・ 食品従業員の髪の毛の制約具は適切に装着されています。	☐	☐	_____
・ 食品従業員の爪は短く、磨かれておらず、清潔です（人工爪なし）。 手や腕のジュエリーはプレーンな結婚指輪のみで、ブレスレットや腕時計はつけていません。	☐	☐	_____
・ 手は適切に洗われ、頻繁に、及び適切なタイミングで洗われています。 閉じた火傷、傷、腫瘍はバンドエイドで覆われ、食品を扱う際には食品サービス用手袋で完全に覆われています。	☐	☐	_____
・ 手洗いを妨げるキャスト、スプリント、その他の装具は使用されていません。 飲食、ガムを噛む、喫煙、ヴェイピングまたはタバコの使用は、食品、収納、器具洗浄エリアから離れた指定されたエリアでのみ許可されています。	☐	☐	_____
・ 従業員は健康に見えます。 手洗いシンクは清潔で、障害物がなく、稼働しています。	☐	☐	_____
・ 手洗いステーションには冷水と温水、石鹸、使い捨てタオル、ゴミ箱があります。	☐	☐	_____
・ 従業員用のトイレは清潔で、使用可能です。			

食品の準備

	はい	いいえ	是正措置
● 設備内で保存または調理されるすべての食品は、承認された供給元からのものです。 ● すべての食品は、保存、展示、提供、輸送、および保持中に適切な温度を維持しています。 ● 食品は、適切な時間に最低温度まで加熱されています。 ● 適切な冷却手順が使用されています。 ● 食品の温度は、キャリブレーションされた温度計で測定されています。	☐	☐	_____
● 食品用器具、用具、および食品接触面は、使用前に正しく洗浄、すすぎ、消毒され、空気乾燥させられています。 冷凍食品は承認された方法で解凍されています。	☐	☐	_____
● 解凍した食品は再冷凍されません。	☐	☐	_____
● 食材ができるだけ温度危険ゾーンに入らないよう、準備が計画されています。	☐	☐	_____
● 食品の試食は適切な手順に従って行われます。 交差汚染を防ぐための手順が整っています。	☐	☐	_____
● 調理済み食品への素手での接触はありません。	☐	☐	_____

食品安全日次チェックリスト

保温

- 保温ユニットは清潔で稼働しています。
- 保温ユニットは、温かい食品を置く前に予熱されています。
- 食品は保温に入れる前に必要な温度まで加熱されています。
- 食品は135°F以上で保持されています。
 - 温度計は利用可能で正確です。
 - 食品は汚染から保護されています。

はい	いいえ	是正措置
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____

保冷

- 食品は41°F以下で保持されています。
- 食品は汚染から保護されています。

はい	いいえ	是正措置
☐	☐	_____
☐	☐	_____

冷蔵庫と冷凍庫

- 冷蔵庫と冷凍庫は清潔で稼働しています。
 - 温度計は利用可能で正確です。
- 食品は施設内で地面から6インチの高さに保管されており、パレットの上または防水容器に保管されている場合は除きます。
- すべての食品は適切に包装され、ラベル付けされ、日付が記載されています。
- すべての冷蔵庫と冷凍庫の周囲の空気温度は監視され、記録されています。

はい	いいえ	是正措置
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____

食品保存と乾燥保存

- すべての食品用スコップは適切に保管されています。
- 食品は元の容器または食品グレードの容器に保管されています。
- 開封した食品はカバーされています。
- すべての食品は適切にラベル付けされています。
- 膨らんだり漏れたりしている缶詰はありません。
- 食品は汚染から保護されています。
- すべての食品と紙製品は、施設内で地面から6インチの高さに保管されており、パレットの上または防水容器に保管されている場合は除きます。
- 化学薬品は明確にラベル付けされており、食品や食品関連用品から離れて保管されています。

はい	いいえ	是正措置
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____

清掃と消毒

- 三槽シンクは、皿洗いを行っているときのみ適切にセットアップされています (110°Fの洗浄水および第三槽に適切な消毒剤濃度)。
- 洗浄および消毒されたアイテムは、空気乾燥させることが出来ます。
- 水は清潔で、油脂や食品粒子が含まれていません。
- 食器洗浄機は正常に動作しており (ゲージや化学薬品は推奨レベルにあります)。
- バケツ内の消毒剤は正しく混合され、消毒ストリップを使用して化学濃度をテストします。

はい	いいえ	是正措置
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____

食品安全日次チェックリスト

- 使用しない際は、拭き布は消毒液に保管されています。

☐ ☐ _____

器具と設備

はい いいえ 是正措置

- すべての器具と設備（まな板やナイフを含む）は、使用中に4時間ごとに洗浄、すすぎ、消毒され、空気乾燥されます。
- 作業面と器具は清潔に保たれ、使用の合間に消毒されます。
- 温度計は使用前に清掃および消毒されます。
- 温度計は定期的にキャリブレーションされます。
- 缶オープナーは清掃および消毒されています。
- 引き出しやラックは清潔です。
- 清潔な器具は、食品や人の口に直接接触する部分の汚染を防ぐ方法で取り扱われます。

☐ ☐ _____

☐ ☐ _____

☐ ☐ _____

☐ ☐ _____

☐ ☐ _____

☐ ☐ _____

☐ ☐ _____

大型設備

はい いいえ 是正措置

- 大型設備は、使用前後に分解し、清掃および消毒されます。
- 換気扇は正常に稼働し、フィルターは清潔で正しく設置されています。

☐ ☐ _____

☐ ☐ _____

ゴミの保管と処理

はい いいえ 是正措置

- キッチンのゴミ箱は清潔で、ライニングされています。
- ゴミ箱は必要に応じて空にされます。
- 箱、容器、およびリサイクル可能な物はサイトから取り除かれます。
- 荷物用ドックやダンプスター周辺は清潔で、臭いがありません。
- ダンプスターは清潔で、蓋がされています。

☐ ☐ _____

☐ ☐ _____

☐ ☐ _____

☐ ☐ _____

☐ ☐ _____

害虫管理

はい いいえ 是正措置

- 外部の扉にはエアカーテンまたは網戸があり、しっかりと密閉され、自動閉鎖装置が備わっています。
 - エアカーテンは正常に機能しています。
- 害虫の証拠は見られません。
- 認可された害虫駆除業者による定期的な害虫管理のスケジュールがあります。

☐ ☐ _____

☐ ☐ _____

☐ ☐ _____