

セルフチェック表

◇ 調理・試食をともなう活動では、下記のチェック項目を事前に確認し、食中毒などがおこらないように注意しましょう。

※ メニュー集もあわせて確認しましょう。

◇ 主催者は、行事開催後にできたかどうかのチェックをし、セルフチェック表を行事報告書と一緒に必ず提出します。

	チェック項目	チェック欄
1	調理用の食材に、品温の管理状態、消費（賞味）期限、包装の破れなどの異常はありませんでした。	
2	エプロン、三角巾、マスクを着用して調理しました。	
3	調理を始める前や調理中に石けんで手を洗いました。参加者にも手洗いを呼びかけました。	
4	手にケガがある方には、手袋をつけてもらうか、調理を遠慮していただきました。	
5	風邪や下痢などで体調が悪い方には、調理を遠慮していただきました。	
6	包丁やまな板、盛り付けなどに使う調理器具は、使う前に洗いました。	
7	調理した料理は室温に長く置かず、調理後 2 時間以内に会場内で食べました。	
8	加熱して調理する食品は十分に加熱しました。	
9	持ち帰りは絶対にしないように呼び掛けました。	

開催年月日	行事名	調理場所	チェック者名
		委員会名	