給食現場の衛生管理チェック

監査前に確認したい「食材の検温」8項目チェック

納品時の品温確認と衛生管理体制が整っているか、厨房内で確認してみましょう。

監査・衛生確認で大切なのは、単に「検温しています」と答えられることではありません。
どこを測るのか／何を基準にするのか／どう記録するのか／基準外ならどうするのか、施設として説明できる状態を整えておきましょう。

- [ ] 01 **納品時の品温確認について、施設のルールが決まっている**
- [ ] 02 **食品のどの位置を測るか決めている**
- [ ] 03 **使用する温度計の取扱説明書を確認している**
- [ ] 04 **担当者が変わっても同じ方法で測定できる**
- [ ] 05 **食品ごとの受入基準を確認できる**
- [ ] 06 **検温結果を記録している**
- [ ] 07 **温度以外の検収項目も確認している**
- [ ] 08 **基準外だった場合の報告・対応手順が決まっている**

💡 運用・管理のポイント

検温は「測る → 確認する → 判断する → 対応する → 記録する」までを一連の衛生管理として捉えることが重要です。
基準を超えていた場合は、測定方法を確認し、必要に応じて再測定。責任者へ報告し、施設で定めた手順に沿って対応・記録できる体制を整えましょう。

© RIVERO