

## ■異物混入事故防止チェックリスト

身だしなみ
<input type="checkbox"/> 三角巾・調理帽は髪の毛を被っていますか（特に前髪）
<input type="checkbox"/> 調理室内では食事中も含めて三角巾・調理帽を被っていますか
<input type="checkbox"/> 調理服は、かぎ裂き状（ホツレ等）になっていませんか
<input type="checkbox"/> ピアス、イヤリング、ネックレス等の装飾品をはずしていますか
<input type="checkbox"/> メガネ・コンタクトレンズで視力を矯正していますか
<input type="checkbox"/> 手指に絆創膏をしている場合は、手袋をしていますか

調理器具
<input type="checkbox"/> 鍋の柄の留め金はゆるんでいませんか
<input type="checkbox"/> お玉、フライ返し等の柄の留め金はゆるんでいませんか
<input type="checkbox"/> プラスチック製ザル又は、金ザルは劣化していませんか
<input type="checkbox"/> パンチボウルやその他のザルの穴部分に、たわしやスポンジの破片が付着していませんか
<input type="checkbox"/> 包丁は、作業前及び作業後に刃が破損していないか確認していますか
<input type="checkbox"/> おろし金の洗浄は適切ですか
<input type="checkbox"/> 木製器具（菜箸や木べら）は劣化していませんか
<input type="checkbox"/> ピーラーの刃（特に付け根部分）は、清潔に保っていますか
<input type="checkbox"/> スポンジやたわしはかなり使い込んでいませんか
<input type="checkbox"/> スチールたわしを使用していませんか
<input type="checkbox"/> ザルやボウル、バット、トレイ等のふちに傷はありませんか

調理作業
<input type="checkbox"/> 肉、魚等は、一度ボウルやバットにあけ、異物がないか確認していますか
<input type="checkbox"/> ビニール袋を包丁で切っていませんか
<input type="checkbox"/> ビニール袋は、全部切り離さず、残していますか
<input type="checkbox"/> 乾燥剤が入っている乾物は、ボウルや鍋、ミキサーに直接入れていませんか
<input type="checkbox"/> ラップシートは、箱の切り取り部分を使っていますか
<input type="checkbox"/> ラップシートをボウルや食器からはがす時に注意を払っていますか
<input type="checkbox"/> アルミ箔やアルミカップの処理は適切ですか
<input type="checkbox"/> 食材梱包用のホッチキスが混入しないように注意していますか
<input type="checkbox"/> ビニール手袋は、調理作業によって使い分けしていますか
<input type="checkbox"/> ビニール手袋を使用する際、作業前と作業後に欠損箇所がないか確認していますか
<input type="checkbox"/> 卵を割る時、殻が混入しないように注意していますか
<input type="checkbox"/> しらす等の乾物は、一度、バット等にあけていますか
<input type="checkbox"/> 食材（青菜、麺類など）を輪ゴムで束ねて茹でていませんか
<input type="checkbox"/> 洗剤は、食品を汚染しない場所に置いてありますか
<input type="checkbox"/> 出来上がった料理に異物が混入しないように注意していますか

## その他

配膳時に異物の混入がないか確認していますか

身だしなみを整えずに調理室に入ることはありませんか

配膳台の窓や網戸を開けたままにしていませんか

食材搬入時にドアを開けたままにしていませんか

網戸の網目部分は広がっていませんか

調理室内で調理作業以外の時に調理帽をとっていませんか

調理室内外で履物は区別していますか

小荷物昇降機内の棚（裏側も含む）のビスは、留まっていますか

肉や魚が納品された時は、ボウルやバットに入れてありますか（納品時の状態のビニール袋のまま直に冷蔵庫入れる）