

令和 年度 給食センターにおける定期及び日常の衛生検査の点検実施報告書

1. 実施日時 令和 年 月 日 () : ~

2. 実施場所 _____

3. 内 容 調理場実地点検

4. 検査結果

水質、湿度、温度、照度、でんぷん性残留物の点検

検査項目	数値	単位	正常値
使用水の残留塩素濃度		mg/L	0.1~0.4 mg/L
湿度		%	80 %以下
温度		°C	25 °C以下
調理台の照度()		LX	500 lx 以上
調理台の照度()		LX	500 lx 以上
調理台の照度()		LX	500 lx 以上
でんぷん性残留物()			藍色に染まらない
でんぷん性残留物()			藍色に染まらない

(給食室備え付け)

(給食室備え付け)

以上が検査結果になります。

5. 考察

以上、報告致します。

所長様

令和 年 月 日

学校薬剤師氏名 _____