

【様式1】 衛生管理日常点検票・検食簿

園長	担当者

令和 年 月 日 () 天気 ()

項目 ※○・×で記入すること		調理従事者氏名					
調理従事者の健康状態	調理室に入る時は、作業着・三角巾・帽子・マスクを着用し、適切な方法で手洗いをを行った						
	本人・同居人が下痢・発熱・嘔吐をしていない						
	本人・同居人に感染症等の疑いのある人はいない						
	手・指・顔面に化膿創はない						
	作業着・三角巾・帽子は専用で、毎日清潔なものに交換している						
	毛髪が三角巾・帽子から出していない						
	爪は短く切っており、指輪・マニキュアはしていない						
	ネックレス・ピアス・ヘアアクセサリ等の装飾品はしていない						
	華美な化粧をしていない・匂いの強い香料は使用しない・髭は剃ってある						
	手洗い	作業前・作業区分毎(特に魚介・食肉・卵殻等を扱った後)に適切な方法で手洗いをを行った					
便所に入るときは作業着は脱ぎ、用後は適切な方法で手洗いをを行った							
《備考》							
作業前	調理室内の清掃・清潔状態は良い						
	調理室内に不必要な物品を置いていない						
	施設は十分な換気が行われている						
	冷蔵庫(5℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)、検食用冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である		温度	℃	湿度	%	
	冷凍・冷蔵庫は整理整頓され、清潔である		冷蔵庫	℃	冷凍庫	- °C	
	食品の保管場所は清潔である		検食用冷凍庫 - °C				
	手洗い場の石鹸・消毒液・ペーパータオル等は十分ある						
	ネズミ・ゴキブリ等を出していない						
	【消毒専用水道蛇口】毎朝作業前30秒間程度の流水を行った		週始め テストペーパー使用			200ppm確認	
	作業前5分間程度の流水を行った						
使用水	使用水の色・濁り・匂い・味・異物・残留塩素を確認した		作業前	mg/l	作業後	mg/l	
検収	納品された食材料の納品時刻・賞味(消費)期限・品質・鮮度・品温・異物混入等について確認、記録した						
	保管していた食品は賞味(消費)期限・異物混入等を確認、記録した						
作業中	下処理	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいない					
		食品をいれた容器を直接床に置いていない					
		肉・魚等は専用容器にいれ、冷蔵庫の専用保管場所に保管した					
		下処理専用エプロンを使用した					
		生野菜・果物等十分洗浄した					
		【消毒専用水道蛇口】使用前30秒間程度の流水を行った		テストペーパー使用			200ppm確認
		【消毒専用水道蛇口】使用食材名		浸漬時間(食材を浸漬した時間)		:	~ :
		調理器具は破損等がないかを確認後、食品・処理別に専用のものを使用した					
冷凍・冷蔵庫から出した食品は速やかに下処理、調理に移行した							

作業中	調理時	調理室の温度・湿度		温度	℃	湿度	%	
		焼き物・揚げ物・煮物等は十分な加熱を行い、中心温度を確認した ※異なった3点以上測定し、全ての点で85℃で90秒間以上加熱し、温度と測定時間を記録する(焼き物、揚げ物等は測定開始時間と終了時間を記入する)	主菜	温度	℃	℃	℃	℃
				測定開始時間／終了時間	:	/	:	:
			副菜(温)	温度	℃	℃	℃	℃
				測定時間	:	:	:	:
			汁	温度	℃	℃	℃	℃
				測定時間	:	:	:	:
		午後おやつ	温度	℃	℃	℃	℃	
			測定開始時間／終了時間	:	/	:	:	:
		和え物は冷却開始から30分以内、もしくは60分以内の温度を確認した ※病原菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を短くするため30分以内に20℃(又は60分以内に10℃)に下げよう工夫する				副菜(冷)	℃	℃
				冷却開始	時	分	時	分
				冷却終了	時	分	時	分
調理後の食品は衛生的な容器にフタ等をして、他からの二次感染を防止した								
配食	配食前に調理台の上を清潔にし、消毒した							
	配食前に適切な方法で手洗いをを行った							
	サラダや和え物を混ぜる時、直接口に入るものを触る時は使い捨て手袋を使用した							
	調理後2時間以内に喫食された							
	保存検査は原材料及び調理済み食品を食品ごとに50gずつ採取し、-20℃以下の冷凍庫に保存した(採取年月日記録)							
作業後	その他	調理器具は使用后、洗浄・殺菌・乾燥し、衛生的に保管されている						
		空き缶・空瓶等は清潔に処理されている						
		残菜容器は清潔で、残菜及びその他の廃品の処理は適切に行った						
		倉庫の中の食材等は整理整頓されている						
		それぞれの場所はきれいに清掃・消毒をした						
		部外者が立ち入っていない (立入った者)						

検食簿(子どもが食べる前に調理担当者以外の者が行うこと)

	朝おやつ			午後おやつ			補食		
熱処理は適正である									
異物・異味・異臭はない									
食器は清潔である									
味付け	薄い	ちょうど良い	濃い	薄い	ちょうど良い	濃い	薄い	ちょうど良い	濃い
量	少ない	ちょうどよい	多い	少ない	ちょうどよい	多い	少ない	ちょうどよい	多い
備考									
時間／サイン	(:)	(:)	(:)

		昼食			夕食		
熱処理は適正である							
異物・異味・異臭はない							
食器は清潔である							
味付け	主菜	薄い	ちょうど良い	濃い	薄い	ちょうど良い	濃い
	副菜	薄い	ちょうど良い	濃い	薄い	ちょうど良い	濃い
	汁	薄い	ちょうど良い	濃い	薄い	ちょうど良い	濃い
量		少ない	ちょうどよい	多い	少ない	ちょうどよい	多い
備考							
時間／サイン		(:)	(:)