給食室衛生管理業務日誌

(参考様式1)

※ 直接ペンまたはボールペンで、記入してください！！

チェック年月日	天気	調理担当者名				園長印
令和 年 月 日 ()		①	②	③	④	

★チェック欄の実施した項目には(○)、休み又は担当しなかった項目には(／)、実施できなかった項目には(×)を記入して下さい。

ただし、(×)の場合は備考欄に“理由と今後の対応”を記入してください。

衛生管理チェック項目		チェック欄 (氏名番号の欄に記入)			
献立名	作業時刻 (おやつは手作りのみ記入)	①	②	③	④
昼食	調理開始時刻 (:) ※下処理をはじめた時刻	()	()	()	()
	調理終了時刻 (:) ※盛付け終了時刻	()	()	()	()
午後おやつ	下処理作業時刻 (:) ~ (:)	()	()	()	()
	調理作業時刻 (:) ~ (:)	()	()	()	()
調理従事者	①検便の結果は陰性で下痢・発熱・嘔吐はしていない。	()	()	()	()
	②つめは短くきっており、手指に傷やできものはない。	()	()	()	()
	③腕時計、指輪、ネックレス等アクセサリ類はつけていない。	()	()	()	()
	④白衣、三角巾、マスク等の作業衣は清潔なものを用い、三角巾は髪がはみ出ないように着用した。	()	()	()	()
	⑤トイレ使用時は必ず白衣、三角巾等を脱ぎ、使用後は白衣等をつける前に手洗い、消毒を行った。	()	()	()	()
	⑥同居の家族も健康で下痢・発熱・嘔吐はしていない	()	()	()	()
下処理室・調理室	①下処理室がある場合、専用のはきものが設置されている。	()	()	()	()
	②下処理室から出る時または下処理後及び作業工程ごとに手を洗い、消毒した。	()	()	()	()
	③検収室、下処理室に掃除道具は置かず、専用の場所に保管している。	()	()	()	()
	④手洗い設備には石けん、消毒液は十分あり、個人用の爪ブラシ、ペーパータオルは常に使用できる状態にある。	()	()	()	()
	⑤床および床面から高さ1m以内の壁の清掃を行った。	()	()	()	()
	⑥調理室内にねずみ、はえ、ゴキブリ等衛生害虫等は出ていない。	()	()	()	()
	⑦異物混入防止のため、クリップ、ホッチキス、カッターナイフ、鉛筆、シャープペン等は置いていない。	()	()	()	()
調理器具類	①調理台の下にはタライ、ザル、まな板などの器具は置いていない。(水跳ね防止のため)	()	()	()	()
	②包丁、まな板、バット等の調理器具は用途別、食品別に専用の物を使用した。 (注) 原材料用、肉用、魚用、野菜用、果物用、パン用、調理済食品用に分けること。	()	()	()	()
	③包丁の刃に、“使用前”異常がないことを確認した。 包丁の刃に、“使用后”異常がないことを確認した。	()	()	()	()
	④使用後は洗浄し、乾燥させてから清潔に保管した。	()	()	()	()
	⑤使用中も必要に応じて、乾拭き後にアルコール消毒を行い、衛生的に使用した。	()	()	()	()
	⑥洗浄用のスポンジ・たわしは使用后、必ず消毒し、床から60cm以上の所に保管してある。	()	()	()	()
	⑦回転釜の給水ホースは口が上に向けた状態で固定されている。 (洗濯バサミを直接ホース口に挟まないこと)	()	()	()	()
	⑧使用していない器具は、ふた付きの専用容器または戸棚に収納した。	()	()	()	()
食材受入れ	①業者は下処理室、調理室には入れていない。やむえず入る場合は専用のはきものに替えてもらっている。	()	()	()	()
	②納入時に食材が入っていたダンボール、袋等は専用容器に移し替え、戸棚や調理室に持ち込んでいない。	()	()	()	()
	③原材料の納入には職員が立ち会い、品質、鮮度、品温、異物混入等のチェックを行い、その結果を検収簿に記録した。(特に肉、魚、牛乳・乳製品についてはよく確認すること)	()	()	()	()
	④原材料の納入時に問題があった場合は速やかに対処し、その対応方法を検収簿に記録した。	()	()	()	()
	⑤卵、肉、魚は納入後、すみやかにフタのついた専用容器に移し替え、冷蔵庫で保管した。	()	()	()	()

衛生管理チェック項目				チェック欄 (氏名番号の欄に記入)				
				①	②	③	④	
食品の加工・調理時の扱い	①野菜・果物の汚れや泥落とし、および根菜類（じゃがいも、人参、玉葱等）の皮むきは下処理室で行った。 また下処理室がない場合は作業工程ごとにシンクを洗浄、消毒して相互汚染を予防した。			()	()	()	()	
	②調理済食品は床からの水跳ね等、二次汚染を受けないように注意した。			()	()	()	()	
	③盛りつけはトング(可能な限り)やビニール手袋を使用し素手で行わなかった。 (果物等も同様)			()	()	()	()	
	④配膳棚の上段は調理済食品を置く清潔区域、下段は食後の食器を置く汚染区域として使い分けた。			()	()	()	()	
	⑤肉、魚介類、卵、その他汚染されたものを扱ったあと、手洗いを行った。			()	()	()	()	
	⑥開封した粉もの（小麦粉、片栗粉など）はダニの発生予防のために冷蔵庫へ保管している。			()	()	()	()	
	⑦汚染作業と非汚染作業でエプロンを使い分けている。			()	()	()	()	
調理後	①残飯は汚染物のため、給食室で処理していない。			()	()	()	()	
	②設備や機器類は汚れを落とすため、中性洗剤で洗浄してから消毒を行った。			()	()	()	()	
使用水	①異物・色・にごり・臭いはなく、残留塩素濃度は0.1ppm以上であった。 始業前 _____ ppm			()	()	()	()	
	終業後 _____ ppm			()	()	()	()	
温度管理機器等の記録	温度管理機器名	基準値	測定時刻	測定値	①	②	③	④
	調理室内の温度 湿度	温度 概ね25℃以下 湿度 概ね80%以下	午前 (:)	温度 °C 湿度 %	()	()	()	()
			午後 (:)	温度 °C 湿度 %	()	()	()	()
	冷凍冷蔵庫 ※2台ある場合は②に記入	冷蔵 5℃以下 冷凍 -18℃以下	①午前 (:)	冷蔵 °C 冷凍 - °C	()	()	()	()
			午後 (:)	冷蔵 °C 冷凍 - °C	()	()	()	()
			②午前 (:)	冷蔵 °C 冷凍 - °C	()	()	()	()
			午後 (:)	冷蔵 °C 冷凍 - °C	()	()	()	()
	テーブル型冷蔵庫 ※2台ある場合は②に記入 □	冷蔵 5℃以下	①午前 (:)	冷蔵 °C	()	()	()	()
			午後 (:)	冷蔵 °C	()	()	()	()
			②午前 (:)	冷蔵 °C	()	()	()	()
			午後 (:)	冷蔵 °C	()	()	()	()
	保存食用冷凍庫	-20℃以下	午前 (:)	- °C	()	()	()	()
			午後 (:)	- °C	()	()	()	()
	食器消毒保管庫 ※2台ある場合は②に記入	90℃になってから 30分以上加熱	電源を入れた時刻		()	()	()	()
			①(午後 :)		()	()	()	()
②(午後 :)				()	()	()	()	
①測定の結果、温度はおよび湿度等は基準値を満たしていた。 (※ ただクーラーがない園で、調理室内の温度・湿度が基準値を満たしていない場合は除きます。) ▼基準値を満たしておらず、機器故障の可能性が高い場合の対処状況 []				()	()	()	()	
保存食	①本日取り扱った原材料および調理済み食品(加工食品含む)はすべて保存した。 → 2週間保存するため廃棄日は 月 日 (2週間後が休日の場合は翌開園日)			()	()	()	()	
報告	①本日の業務において特に異常はなく、チェックできない項目はなかった。 ▼異常があった場合、またチェックできない項目がある場合の対処状況 [] ※異常があった場合は施設管理者である園長にすみやかに報告し、一緒に点検を行うこと。			()	()	()	()	
備考欄				※ チェック欄確認者氏名 (記入漏れや記入誤りがなければ確認)				

給食室衛生管理業務日誌(測定記録) 令和 年 月 日 ()

(参考様式2)

※ 直接ペンまたはボールペンで記入すること。

調理担当者名				園長確認印
①	②	③	④	

★チェック欄の実施した項目には(○)、休みまたは担当しなかった項目には(／)、実施できなかった項目には(×)を記入すること。

ただし、(×)の場合は備考欄に“理由と今後の対応”を記入すること。

加熱・水冷中心温度等の測定記録	◎アレルギー児給食用に別に加熱調理した場合も、それぞれ中心温度を測定すること。							チェック欄 (氏名番号の欄に記入)				
	献立または 加熱・水冷食品名	加熱時					水冷時		①	②	③	④
		測定時刻	中心温度①	中心温度②	中心温度③	開始時刻 (加熱終了直後に開始した場合は空欄)	終了時刻					
	①	時 分 . °C	. °C	. °C	時 分	時 分	()	()	()	()		
	②	時 分 . °C	. °C	. °C	時 分	時 分	()	()	()	()		
	③	時 分 . °C	. °C	. °C	時 分	時 分	()	()	()	()		
	④	時 分 . °C	. °C	. °C	時 分	時 分	()	()	()	()		
	⑤	時 分 . °C	. °C	. °C	時 分	時 分	()	()	()	()		
	⑥	時 分 . °C	. °C	. °C	時 分	時 分	()	()	()	()		
	⑦	時 分 . °C	. °C	. °C	時 分	時 分	()	()	()	()		
	⑧	時 分 . °C	. °C	. °C	時 分	時 分	()	()	()	()		
	①	時 分 . °C	. °C	. °C	時 分	時 分	()	()	()	()		
	②	時 分 . °C	. °C	. °C	時 分	時 分	()	()	()	()		
	③	時 分 . °C	. °C	. °C	時 分	時 分	()	()	()	()		
	確認事項	加熱調理食品は中心の温度が85°C以上であることを確認した後、90秒加熱した。							()	()	()	()
中心温度は衛生管理マニュアルP9に従って測定し、測定後は直接記録用紙に記入した。							()	()	()	()		
中心「温度を測定する際、測定器の先端を洗浄し、乾燥後、アルコール消毒しながら行った。							()	()	()	()		
加熱調理後は、速やかに食品の中心温度を下げる工夫をした。水冷の開始・終了時刻を計測し記録した。							()	()	()	()		
備考欄												

冷却中心温度等の測定記録	献立または冷却食品名		時刻	冷却温度	①	②	③	④				
	①	入庫時 (水冷後)	時 分	. °C	()	()	()	()				
		出庫時 (和える直前)	時 分	. °C	()	()	()	()				
	②	入庫時 (水冷後)	時 分	. °C	()	()	()	()				
		出庫時 (和える直前)	時 分	. °C	()	()	()	()				
	③	入庫時 (水冷後)	時 分	. °C	()	()	()	()				
		出庫時 (和える直前)	時 分	. °C	()	()	()	()				
	確認事項	調理後の食品は提供までの間、可能な範囲で適切に温度管理を行った。							()	()	()	()
		調理後の食品の提供までの温度管理について、必要な時刻及び温度を記録した。							()	()	()	()
	備考欄											

次亜塩素酸Na消毒の記録	果物 または ミニトマト の消毒 ()消毒した ()今日は献立になかった							
	消毒食品名(果物・ミニトマト)	塩素濃度	消毒開始時刻	消毒終了時刻	①	②	③	④
	①	_____ ppm	時 分	時 分	()	()	()	()
	②	_____ ppm	時 分	時 分	()	()	()	()
	確認事項	生食用の果物・野菜は洗浄後、200ppm次亜塩素酸Naで5分間消毒し、十分に流水ですすぐこと。(塩素を落とす。)						
備考欄								