

調理従事者健康衛生確認表

事業者名 _____

業務責任者 _____ ㊟

衛生管理責任者 _____ ㊟

記入者 _____ ㊟

記入年月日 _____

- ◆調理従事者自身が、毎日調理前に記入すること。
- ◆各項目について、問題ない場合に「□」にチェックを付けること。
- ◆問題のあった者に対する措置状況を記載すること。

調理従事者氏名	項 目													
	下痢をしていない	発熱、腹痛、嘔吐をしていない	本人、同居者に感染症またはその疑いのある者はいない	手、指、顔面に化膿性疾患、傷等がない	本人が感染症保菌者でない	調理衣、エプロン、マスク、帽子は清潔である	履物は清潔である	適切な服装をしている	指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等をしていない	香水はつけていない	爪は短く切っている、マニキュアはしていない	眼鏡、コンタクトレンズは落下防止措置を行った。	石鹼液やアルコールで手指を洗浄・消毒した	
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
23	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
24	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
26	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
27	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
29	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

問題があった者に行った措置

(様式3)

泉南市 学 校 給 食 日 常 点 検 票

事業社名 _____

年月日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

記入者名 _____

天気 _____

気温 _____ °C

施設管理者	業務責任者	衛生管理責任者

調理前	
調理室の温度(°C)	
調理室の湿度(%)	

食品保管室の温度(°C)	
食品保管室の湿度(%)	

冷蔵庫・冷凍庫内温度(°C)	
原料冷凍庫	
水産冷凍庫	
日配冷凍庫	
下処理組合冷凍庫	
精肉冷凍庫	
半加工品冷凍庫	
半製品冷凍庫	
製品冷凍庫	

◆衛生管理状況について、衛生管理責任者が毎日点検し、業務責任者の検印を受けた後、毎日泉南市教育委員会に報告すること。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト

業	作 設 備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。	作	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。	業	配 送 配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。			
		<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。		<input type="checkbox"/> 野菜類、魚介類、食肉類等食品ごとに専用容器、器具で下処理した。			<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は、衛生的に保管、温度管理をした。			
		<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。			<input type="checkbox"/> 差別、ロット別に配送先を記録し、搬入時刻と搬入時刻を記録した。			
		<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。		<input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分洗浄した。			<input type="checkbox"/> 配送、回収記録を付けている。			
		<input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。		<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。			配 送 配膳員	<input type="checkbox"/> 下痢、発熱、腹痛、嘔吐している者はいない。		
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内・冷凍庫内は整理整頓され清潔である。		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。				<input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。		
		<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。			配 送 配膳員	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコール等で手指を洗浄・消毒した。		
		<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。		<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。				<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。		
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20°C以下)の温度は適切である。		<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分加熱し(85°C、1分以上)、その温度と時間を記録した。			配 送 配膳員	<input type="checkbox"/> 配送車の運行前点検及び清掃等衛生管理を行った。 ※配送員		
		<input type="checkbox"/> 食器、容器や調理器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。		<input type="checkbox"/> 加熱調理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。				配 送 配膳員	<input type="checkbox"/> 加熱、冷却処理を適切に行っている。	
<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	<input type="checkbox"/> 肉え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。	配 送 配膳員	検 査	<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。						
<input type="checkbox"/> ねずみやばえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。			配 送 配膳員	検 査	<input type="checkbox"/> 一食分として、それぞれの食品の量は適切である。				
業	使 用 水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分程度)流水した。	業			使 用 水	業	洗 浄 消 毒 器 具	<input type="checkbox"/> 給食開始30分前に実施した。	
		<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常あり。異常なし。)		<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。	<input type="checkbox"/> 食器、容器(ランチボックス等)や調理器具は、確実に洗浄・消毒した。					
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった)(mg/L)		<input type="checkbox"/> 食品の冷却に使用前に遊離残留塩素濃度を確認して記録した。 ※冷却に使用時のみ	<input type="checkbox"/> 嘔吐物等で汚染されたランチボックスは、確実に消毒を行い、最後に洗浄、乾燥した。					
		<input type="checkbox"/> 再検査後に使用した時は、採取し、-20°C以下の冷凍庫に保存した。 ※再検査時のみ		<input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素濃度は確認して記録した。	<input type="checkbox"/> 食器、容器(ランチボックス等)や調理器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。					
		検 査		<input type="checkbox"/> 食品は検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。	<input type="checkbox"/> (0.1mg/L以上あった)(mg/L)				洗 浄 消 毒 器 具	<input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
				<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品を品目ごとにすべて50g程度採取した。					<input type="checkbox"/> 器具、容器等の使用後の洗浄消毒は、全ての食品が調理場内から搬出された後に行った。
		検 査		<input type="checkbox"/> 原材料の納品の際、箱等を床に置かず、60cm以上の置き台や台秤等を使用した。	<input type="checkbox"/> 清潔な保存食容器(ビニール袋等)に採取後密閉し、-20°C以下の冷凍庫に保存した。				洗 浄 消 毒 器 具	<input type="checkbox"/> 消毒殺菌保管庫内のランチボックス等は、全て十分乾燥している。
				<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。	<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日等を記録した。					<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
		検 査		<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室に立ち入っていない。	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。				洗 浄 消 毒 器 具	<input type="checkbox"/> 返却された残棄物は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。
				<input type="checkbox"/> 原材料等納品された食品を採取後、-20°C以下の冷凍庫に保存し、記録した。	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。					<input type="checkbox"/> 残棄容器は清潔である。
検 査	<input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	<input type="checkbox"/> 消毒した床上60cm以上の置き台等を使用し、盛り付け時間を記録した。	洗 浄 消 毒 器 具	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である						
	業 前	調 理 服 装 等		<input type="checkbox"/> 調理衣、エプロン、マスク・帽子は清潔である。	中	盛 り 付 け	後	保 管 室	<input type="checkbox"/> 残棄の量を記録した。	
<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。			<input type="checkbox"/> 異物混入や食品の加熱調理状態を確認しながら盛り付けた。	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。						
<input type="checkbox"/> 指輪・マニキュアをしていない。			<input type="checkbox"/> 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。	<input type="checkbox"/> 換気、温度、湿度等の衛生状態は良い。						
<input type="checkbox"/> 眼鏡やコンタクトレンズの落下防止措置を行った。			<input type="checkbox"/> 調理衣(上下)、履物等は脱いだ。	<input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。						
<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。			<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。							
手 洗 い			<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコール等で手指を洗浄・消毒した。	<input type="checkbox"/> 便所の清掃は、調理従事者以外が次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用し適切に実施した。						
			<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。 ※立ち入った場合のみ						
健 康 状 態			<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 ※立ち入った場合のみ						
			<input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	<input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。 ※立ち入った場合のみ						
健 康 状 態			<input type="checkbox"/> 法定伝染病の保菌者はいない。							
	<input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患、傷、できものがある者はいない。									

泉南市中学校給食 調理作業動線図

事業者名
作成者
年月日 年 月 日

業務責任者	栄養士

泉南市確認印

◆調理場内の食品ごとの作業動線を記入すること。

--

泉南市中学校給食

加熱・冷却等温度記録表(釜調理)

【基本食】

事業社名

年月日 年 月 日

業務責任者	栄養士	泉南市確認印

- ◆加熱調理又は冷却を行わない食品(果実類等)等については、該当する項目のみ記録すること。
- ◆加熱温度の確認は、中心温度計を用いて行うこと。
- ◆食品の冷却に飲料水を使用した時は、備考欄にその旨記載し、詳細は「使用水衛生管理表」様式8に記録すること。
- ◆食缶使用献立については、冷却は行わず、配缶時間を記録すること。

献立名																		
使用釜	釜No()			釜No()			釜No()			釜No()			釜No()			釜No()		
作業担当者																		
調理開始時間	:			:			:			:			:			:		
調理終了時間	:			:			:			:			:			:		
食品名																		
調理時間 (開始～温度測定)	: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :		
中心温度	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
測定者																		
食品名																		
調理時間 (開始～温度測定)	: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :		
中心温度	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
測定者																		
混合時間 (開始～温度測定)	: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :		
中心温度	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
測定者																		
冷却時間	: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :		
終了時温度 (パネル温度)	°C			°C			°C			°C			°C			°C		
作業担当者																		
配缶時間	: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :		
作業担当者																		
一人当たり 配缶量																		

泉南市中学校給食

加熱・冷却等温度記録表(釜調理)

【代替食】

事業社名

年月日 年 月 日

業務責任者	栄養士	泉南市確認印

- ◆加熱調理又は冷却を行わない食品(果実類等)等については、該当する項目のみ記録すること。
- ◆加熱温度の確認は、中心温度計を用いて行うこと。
- ◆食品の冷却に飲料水を使用した時は、備考欄にその旨記載し、詳細は「使用水衛生管理表」様式8に記録すること。
- ◆食缶使用献立については、冷却は行わず、配缶時間を記録すること。

献立名																					
使用釜	釜No()						釜No()			釜No()			釜No()			釜No()			釜No()		
作業担当者																					
調理開始時間	:						:			:			:			:			:		
調理終了時間	:						:			:			:			:			:		
食品名																					
調理時間 (開始～温度測定)	: ~ :						: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :		
中心温度	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
測定者																					
食品名																					
調理時間 (開始～温度測定)	: ~ :						: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :		
中心温度	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
測定者																					
混合時間 (開始～温度測定)	: ~ :						: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :		
中心温度	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側	左側	中央	右側
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
測定者																					
冷却時間	: ~ :						: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :		
終了時温度 (パネル温度)	°C						°C			°C			°C			°C			°C		
作業担当者																					
配缶時間	: ~ :						: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :			: ~ :		
作業担当者																					
一人当たり 配缶量																					

泉南市中学校給食 配送・回収記録表

令和 年 月

事業者名 _____
従業員氏名 _____

施設責任者	業務責任者	衛生管理責任者

- ◆配送は、給食40分前までに検食ができ、且つ生徒の給食時間に配膳可能となるよう配送すること。
- ◆ランチボックス等回収時に、破損等がないか確認し破損等があった場合は「備考」欄に記載すること。
- ◆嘔吐物等で汚染されたランチボックス等を回収する際は、適切に消毒措置が取られているか確認し、他の容器等を汚染しないよう注意すること。

日(曜)	運転者	配 送										回 収									
		食品名	数量	センター出発		1校目到着		出発	2校目到着		物品名	数量	1校目			2校目			センター着		
				時間	コンテナ内温度	学校名	時間	コンテナ内温度	時間	学校名			時間	コンテナ内温度	学校名	到着時間	出発時間	学校名	到着時間	出発時間	時間
()		主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳		:			:		:				主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳			:	:		:	:	
()		主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳		:			:		:				主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳			:	:		:	:	
()		主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳		:			:		:				主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳			:	:		:	:	
()		主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳		:			:		:				主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳			:	:		:	:	
()		主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳		:			:		:				主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳			:	:		:	:	
()		主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳		:			:		:				主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳			:	:		:	:	
()		主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳		:			:		:				主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳			:	:		:	:	
()		主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳		:			:		:				主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳			:	:		:	:	
()		主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳		:			:		:				主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳			:	:		:	:	
()		主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳		:			:		:				主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳			:	:		:	:	
()		主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳		:			:		:				主食・副(温)・副(冷)・主食(おかわり)・食缶・食器・牛乳			:	:		:	:	

泉南市中学校給食 配膳記録票 ①

学校名 _____
 記入者 _____
 年月日 _____

施設責任者	衛生管理責任者

学校確認 ^印

◆この表は毎日記録し、学校長の確認を受けた後、教育委員会に提出すること。

◆配膳作業従事者の衛生管理

配膳作業従事者氏名	項 目											
	下痢をしていない	発熱、腹痛、嘔吐をしていない	本人、同居者に感染症またはその疑いのある者はいない	手、指、顔面に化膿性疾患、傷等がない	本人が感染症保菌者でない	衣服、エプロン、マスク、帽子は清潔である	履物は清潔である	眼鏡、コンタクトレンズは、落下防止措置を行った。	指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等をしていない	香水はつけていない	爪は短く切っている、マニキュアはしていない	石鹼液やアルコールで手指を洗浄・消毒した
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

【上記で問題があった際に行った措置】

◆配膳室の衛生管理等

項 目														検食配膳時間
配膳室、配膳棚等は、清掃が行き届き清潔である。	室内、冷凍庫、冷蔵庫の温度は適切であり、状況を記録した。	配膳室内に、はえ、ゴキブリ等の衛生害虫はいない。	配膳室に配膳作業に従事する者以外が入室していない。	給食は、検食に間に合うように配送された。	給食開始30分前に、検食実施者に給食を配膳した。	再加熱する副食は、中心温度を75℃以上に再加熱した。	保存食の採取は適切に行った。	給食時間に間に合うよう、配膳作業を行った。	アレルギー対応食、家庭弁当の配膳は、対象児童に確実に配膳した。	ランチボックス等回収時、破損、数量、汚染状況を確認した。	汚染されたランチボックス等の適切な消毒処理を確認した。	保存食の廃棄は適切に行った。	作業終了後に、配膳室、配膳棚、エプロン等の清掃、洗浄及び消毒を行った。	時 分 検食者 ()
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

◆配膳作業に伴う問題点等

泉南中学校給食 配膳記録票 ②

学校名 _____
 記入者 _____
 年月日 _____

施設責任者	衛生管理責任者

学校確認印

◆この表は毎日記録し、学校長の確認を受けた後、教育委員会に提出すること。

◆温度管理

項目	温度	湿度	確認時刻	備考	項目	温度	湿度	確認時刻	備考
配膳室	℃	%	:		冷蔵庫①	℃	/	:	
牛乳用冷蔵庫	℃	/	:		冷蔵庫②	℃	/	:	
保存食用冷凍庫	℃	/	:		冷蔵庫③	℃	/	:	
					冷蔵庫④	℃	/	:	

◆給食の状況

●通常食

品目	搬入時刻	品温 (搬入時) (℃)	品温 (再加熱 後) (℃)	状態 (こぼれ・ 破損等) 有(食)・ 無	数量	消費期限 賞味期限
主食	:	表面 中心	/			食
主食(おかわり)	:		/		ケース	
副食(冷)	:		/			食
副食(温)	:		/			食
食缶	:		/		ケース	
その他 (デザート等)	:		/			

●代替食

品目	搬入時刻	品温 (搬入時) (℃)	品温 (再加熱 後) (℃)	状態 (こぼれ・ 破損等) 有(食)・ 無	数量	消費期限 賞味期限
主食	:	表面 中心	/			食
主食(おかわり)	:		/			
副食(冷)	:		/			食
副食(温)	:		/			食
食缶	:		/			食
その他 (デザート等)	:		/			

●牛乳

品目	搬入時刻	品温 (搬入時) (℃)	品温 (再加熱 後) (℃)	状態 (こぼれ・ 破損等) 有(食)・ 無	数量 (本)	消費期限 賞味期限
牛乳	:		/			

●お茶

品目	搬入時刻	品温 (搬入時) (℃)	品温 (再加熱 後) (℃)	状態 (こぼれ・ 破損等) 有(食)・ 無	数量 (本)	消費期限 賞味期限
お茶	:		/			

◆保存食(採取)

●通常食

品目	採取時刻	採取者	品目	採取時刻	採取者
主食 ()	:		主食 ()	:	
副食 ()	:		副食 ()	:	
副食 ()	:		副食 ()	:	
副食 ()	:		副食 ()	:	
副食 ()	:		副食 ()	:	
食缶 ()	:		食缶 ()	:	
その他 (デザート等) ()	:		その他 (デザート等) ()	:	
牛乳	:		★代替(別揚)副食 ()	:	

◆保存食(廃棄)

●通常食

【 年 月 日採取分:廃棄者 】

【 年 月 日採取分:廃棄者 】

【 年 月 日採取分:廃棄者 】

●代替食

【 年 月 日採取分:廃棄者 】

【 年 月 日採取分:廃棄者 】

【 年 月 日採取分:廃棄者 】

●次回給食書類等確認:確認者名【 】

クラス割り表	<input type="checkbox"/>
食物アレルギー-献立配膳確認表(個人用)	<input type="checkbox"/>
食物アレルギー-対応受け渡しチェック表(全体用)	<input type="checkbox"/>
お茶名簿	<input type="checkbox"/>
代替食シール(副食温・パン提供時)	<input type="checkbox"/>

◆牛乳残食本数 ()本

検 食 簿

学校名 _____

検食実施者 _____ 印

年月日・検食時間 年 月 日 時 分開始

学校長確認印	業務責任者印	栄養士印

◆学校においては、検食後、学校長の確認を受けること。
 ※学校長が検食を行った場合を除く。

◆調理委託業者及び学校の検食担当者は、本表作成後、泉南市教育委員会に報告すること。

献立名	項目	食品の中に人体に有害と思われる異物等の混入がないか	調理過程において、加熱、冷却処理が適切に行われているか。	食品の異味、異臭その他の異常がないか。	一食分としてそれぞれの食品の量が適切か。	味付け、香り、色彩並びに形態が適切か。	ランチボックスの洗浄は行き届いているか。	備考
(主食)		有 ・ 無	/	有 ・ 無	適 ・ 不適	適 ・ 不適	良 ・ 不良	
牛乳 【消費期限： 年 月 日】		有 ・ 無	/	有 ・ 無	適 ・ 不適	適 ・ 不適	良 ・ 不良	
(汁物)		有 ・ 無	適 ・ 不適	有 ・ 無	適 ・ 不適	適 ・ 不適	良 ・ 不良	
(副食)		有 ・ 無	適 ・ 不適	有 ・ 無	適 ・ 不適	適 ・ 不適	良 ・ 不良	
(副食)		有 ・ 無	適 ・ 不適	有 ・ 無	適 ・ 不適	適 ・ 不適	良 ・ 不良	
(副食)		有 ・ 無	適 ・ 不適	有 ・ 無	適 ・ 不適	適 ・ 不適	良 ・ 不良	
(副食)		有 ・ 無	適 ・ 不適	有 ・ 無	適 ・ 不適	適 ・ 不適	良 ・ 不良	
その他(デザート等) 【賞味・消費期限： 年 月 日】		有 ・ 無	適 ・ 不適	有 ・ 無	適 ・ 不適	適 ・ 不適	良 ・ 不良	
所見								

泉南市中学校給食 衛生害虫点検表

事業者名 _____

点検年月日 _____

施設管理者	衛生管理責任者	点検者

◆「月1回点検項目」については、毎月必ず点検を実施し、発生を確認した時は直ちに、駆除を実施のうえ、駆除実施年月日を記入すること。

◆毎月の点検時に、「半年に1回及び発生時の駆除実施状況」についても、記入し、半年に1回の駆除が確実に実施されていることを確認すること。

◆月1回点検項目				
場所	種類	状況	発生時の処理状況	駆除実施年月日
調理場	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
配膳室	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
下処理室	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
食品保管庫	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
倉庫	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
検収室	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
休憩室	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
更衣室	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
便所	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
シャワー室	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		

◆半年に1回及び発生時の駆除実施状況				
場所	種類	状況	駆除実施年月日	
調理場	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
配膳室	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
下処理室	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
食品保管庫	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
倉庫	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
検収室	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
休憩室	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
更衣室	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
便所	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		
シャワー室	ねずみ	いる・いない		
	はえ	いる・いない		
	ごきぶり	いる・いない		
	他()	いる・いない		

備考