

月間給食計画表

令和 年 月 日

令和 年 月分の給食については、下記のとおりです。

記

1. 施設名 春日部市立_____保育所

2. 喫食人数（予定）

月分	在 籍 人 数 (当月 1 日現在)	内 訳		給食実施日数
		児童数	職員数	
	人	人	人	日

3. 内訳

日	曜日	給食受給人員（児童数）				保存食	職員等	合 計	換算人数
		中期	後期	未満児	以上児				
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									
合 計									

※在園人数の変更、行事などで発注数が増減となる場合があります。

※換算人数は離乳食と未満児合計の2/3と以上児、検食保存食、職員食数を合わせた数。

春日部市保育課

[illegible]

春日部市長 あて

受注者 住所
 氏名

調理業務従事者報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1. 調理業務受託施設名 春日部市立_____保育所

2. 調理業務従事者

	ふりがな 氏名	資格免許	給食調理 経験年数	雇用形態
責任者			年 か月	正規
副責任者			年 か月	正規
調理 業務 従事 者			年 か月	正規 ・ パート
			年 か月	正規 ・ パート
			年 か月	正規 ・ パート
			年 か月	正規 ・ パート
			年 か月	正規 ・ パート
			年 か月	正規 ・ パート
			年 か月	正規 ・ パート
			年 か月	正規 ・ パート

※調理経験年数は4月1日現在

3. 添付書類

- (1) 給食調理業務経験報告書（様式4） ※正社員のみ
- (2) 管理栄養士又は栄養士又は調理師免許の写し
- (3) 健康診断書の写し
- (4) 腸内細菌検査報告書の写し

提出期限：受託業務開始1か月前（初年度）、年度当初（2年目以降）

給食調理業務経験報告書

調理業務受託施設名		春日部市立 保育所		
ふりがな		資格 免許	☐ 管理栄養士 ☐ 栄養士 ☐ 調理師	
氏名				
給食調理業務の経歴				
年月日	会社名 (委託の場合)	施設名	雇用形態	役職
(例) 令和〇年〇月〇日～ 令和△年△月△日	(株)〇〇〇	〇〇保育園	正社員	責任者

- 正社員のみ提出
- 調理業務従事者報告書（様式 3）又は調理業務従事者変更届（様式 5）提出時に添付すること。
- 責任者は、保育所給食調理業務 2 年以上かつ責任者又は副責任者 6 か月以上の経験を有する者とする。
- 副責任者は、保育所給食調理業務 1 年以上の経験を有する者とする。

春日部市長 あて

受注者 住所
 氏名

調理業務従事者変更届

このことについて、下記のとおり変更しますので、提出します。

記

1. 調理業務受託施設名 春日部市立_____保育所

2. 調理業務責任者

区分	ふりがな 氏名	変更日	資格免許	調理 経験年数	雇用形態	変更理由
変更前		／		年 月	正規	
変更後		／		年 月	正規	

3. 調理業務副責任者

区分	ふりがな 氏名	変更日	資格免許	調理 経験年数	雇用形態	変更理由
変更前		／		年 月	正規	
変更後		／		年 月	正規	

4. 調理業務従事者

区分	ふりがな 氏名	変更日	資格免許	調理 経験年数	雇用形態	変更理由
変更前		／		年 月	正規 ・ パート	
		／		年 月	正規 ・ パート	
変更後		／		年 月	正規 ・ パート	
		／		年 月	正規 ・ パート	

5. 添付書類

- (1) 給食調理業務経験報告書（様式 4） ※正社員のみ
- (2) 管理栄養士又は栄養士又は調理師免許の写し
- (3) 健康診断書の写し
- (4) 腸内細菌検査報告書の写し

提出期限：変更の都度事前に

受注者 住所
氏名

このことについて、下記のとおり報告します。

1. 調理業務受託施設名 春日部市立_____保育所

[illegible]

受診医療機関の診断結果等の写し

提出期限：実施後速やかに

受注者 住所
氏名

このことについて、下記のとおり報告します。

1. 調理業務受託施設名 春日部市立_____保育所

[illegible]

検査機関の検査報告書の写し

提出期限：実施後速やかに（月2回以上）

受注者 住所
氏名

下記のとおり、研修を受講しましたので報告します。

調理業務受託施設名	春日部市立 保育所
受講者名	
研修名	
研修日時	令和 年 月 日 () 午前・午後 時 分 ～ 午前・午後 時 分
研修場所	
研修内容	

提出期限：実施後速やかに

受注者 住所
氏名

提出期限：翌月 10 日まで

調理業務完了確認書

令和 年 月分の給食について、下記のとおり確認しましたので報告いたします。

調理業務受託施設名 春日部市立_____保育所

[illegible]

日	曜 日	食器具		施 設 設 備 の 清 掃 ・ 日 常 点 検									調 理 業 務 従 事 者 等		
		洗 浄	消 毒	機 器 類	ガ ス	電 気	水 道	調 理 室 内 清 掃	周 辺 清 掃	排 水 溝	火 元 の 確 認	戸 締 り の 確 認	人 数		出 勤 状 況
													社 員	パ ー ト	入 退 室 時 間
16															: ~ :
17															: ~ :
18															: ~ :
19															: ~ :
20															: ~ :
21															: ~ :
22															: ~ :
23															: ~ :
24															: ~ :
25															: ~ :
26															: ~ :
27															: ~ :
28															: ~ :
29															: ~ :
30															: ~ :
31															: ~ :

■両面印刷で1枚にして使用する。

■調理業務完了報告書（様式9）提出時に添付すること。

春日部市長 あて

受注者 住所
氏名

給食実施状況報告書

令和 年 月分の給食について、下記のとおり実施しましたので報告いたします。
記

1. 調理業務受託施設名 春日部市立_____保育所

2. 喫食数

在籍数 (当月 1 日現在)	内 訳		給食実施日数	喫食 延人数	内 訳	
	児童数	職員等			児童数	職員等
人	人	人	日	人	人	人

3. 内訳

日	曜日	中期	後期	未満児	以上児	保存食	職員	調理業務 従事者	その他	合計
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
合	計									

様式 1 2

令和 年 月 日

春日部市長 あて

受注者 住所
氏名

食材購入検収記録簿

令和 年 月分の食材購入検収について、下記のとおり報告いたします。

1. 調理業務受託施設名 春日部市立_____保育所

2. 食材購入検収記録

日	納品時刻	納入業者	品 名	数量	期限表示 ロット番号	品温	品質	包装	検収者
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			
	:					℃			

※品質及び包装の記入方法：良→○ 不可→×

提出期限：翌月 1 0 日まで

給食用物資受払台帳

令和 年 月分

調理業務受託施設名

春日部市立

保育所

品 名	規格	繰越数量	受入数量	合計	払出数量	残 量	期 限
米	袋						
米粉	袋						
砂糖（上白糖）	k g						
味噌（赤）	k g						
味噌（白）	k g						
サラダ油	本						
油	1斗缶						
醤油							
酒							
酢							
みりん							
白ごま							
コンソメ							
鶏ガラスープの素							
削り節							
煮干し							
小麦粉							
パン粉							
片栗粉							
ケチャップ							
ウスターソース							
中濃ソース							
マヨネーズ							
カレールウ							
スパゲッティー							
マカロニ							
ツナ（油漬け）							
ツナ（水煮）							
焼き麩							
炊き込みわかめ							
味かつお							
みかん缶							
パイ缶							
黄桃缶							
白桃缶							
高野豆腐							
バター	kg						
大豆水煮	kg						

様式 1 3

[illegible]

様式 1 3

[illegible]

給 食 日 誌

調理業務受託施設名：春日部市立_____保育所 記載者：_____

令和 年			調理前	調理中	保 存 食				
月 日 ()		調理室の温度	℃	℃	採取者			廃棄時刻	
天気		調理室の湿度	%	%	月 日分廃棄			:	
冷蔵庫	① °C	② °C	冷蔵庫・冷凍庫 温度測定時刻			保管庫 終了時刻			
冷凍庫	① °C	② °C	残留塩素 作業前 mg/ℓ			作業後 mg/ℓ			
献立名		調理時間	配膳時間	残菜量 個又は g	中心温度（3 点以上） °C				
					①	②	③	④	⑤
おやつ	牛乳		:						
		: ~ :	:						
		: ~ :	:						
		: ~ :	:						
		: ~ :	:						
離乳食（1 回目）		: ~ :	:						
		: ~ :	:						
		: ~ :	:						
		: ~ :	:						
		: ~ :	:						
離乳食（2 回目）		: ~ :	:						
		: ~ :	:						
		: ~ :	:						
おやつ	牛乳・ジョア		:						
		: ~ :	:						
		: ~ :	:						
		: ~ :	:						
調理報告						部 外 者 の 立 入			

加熱後冷却記録

茹で物等

項目						
加熱開始時刻	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分
加熱終了時刻	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分
〃 温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃
冷却開始時刻	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分
冷却終了時刻	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分
〃 温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃

ゼリー等

寒天液を溶かした時の温度	℃
ゼリー液の温度（8.5℃以上）	℃
寒天液を注ぎ始めた時刻	時 分
寒天液を注ぎ終えた時刻	時 分
冷蔵庫に入れる時の時刻	時 分
〃 温度	℃
冷蔵庫から出した時の時刻	時 分
〃 温度	℃

調理業務従事者健康観察簿

調理業務受託施設名 春日部市立_____保育所

令和 年 月分

異常なし→○ 異常あり→×（対応を記入すること）

日 ()	氏 名 観 点						
健康面	発熱、下痢、腹痛等の症状はないか						
	同居人の健康状態は良好か						
	できものや、目やにはないか						
	手指や顔に化膿創はないか						
手洗い	指定通りに手洗いし、消毒はしたか						
	作業ごとに行ったか						
	爪は短くし、マニキュアや指輪はしていないか						
服装等	白衣・帽子・マスクは清潔なものか						
	調理室内は専用の履物を使用しているか						

日 ()	氏 名 観 点						
健康面	発熱、下痢、腹痛等の症状はないか						
	同居人の健康状態は良好か						
	できものや、目やにはないか						
	手指や顔に化膿創はないか						
手洗い	指定通りに手洗いし、消毒はしたか						
	作業ごとに行ったか						
	爪は短くし、マニキュアや指輪はしていないか						
服装等	白衣・帽子・マスクは清潔なものか						
	調理室内は専用の履物を使用しているか						

日 ()	氏 名 観 点						
		健康面	発熱、下痢、腹痛等の症状はないか				
同居人の健康状態は良好か							
できものや、目やにはないか							
手指や顔に化膿創はないか							
手洗い	指定通りに手洗いし、消毒はしたか						
	作業ごとに行ったか						
	爪は短くし、マニキュアや指輪はしていないか						
服装等	白衣・帽子・マスクは清潔なものか						
	調理室内は専用の履物を使用しているか						

日 ()	氏 名 観 点						
		健康面	発熱、下痢、腹痛等の症状はないか				
同居人の健康状態は良好か							
できものや、目やにはないか							
手指や顔に化膿創はないか							
手洗い	指定通りに手洗いし、消毒はしたか						
	作業ごとに行ったか						
	爪は短くし、マニキュアや指輪はしていないか						
服装等	白衣・帽子・マスクは清潔なものか						
	調理室内は専用の履物を使用しているか						

日 ()	氏 名 観 点						
		健康面	発熱、下痢、腹痛等の症状はないか				
同居人の健康状態は良好か							
できものや、目やにはないか							
手指や顔に化膿創はないか							
手洗い	指定通りに手洗いし、消毒はしたか						
	作業ごとに行ったか						
	爪は短くし、マニキュアや指輪はしていないか						
服装等	白衣・帽子・マスクは清潔なものか						
	調理室内は専用の履物を使用しているか						

日 ()	氏 名 観 点						
		健康面	発熱、下痢、腹痛等の症状はないか				
同居人の健康状態は良好か							
できものや、目やにはないか							
手指や顔に化膿創はないか							
手洗い	指定通りに手洗いし、消毒はしたか						
	作業ごとに行ったか						
	爪は短くし、マニキュアや指輪はしていないか						
服装等	白衣・帽子・マスクは清潔なものか						
	調理室内は専用の履物を使用しているか						

日 ()	氏 名 観 点						
		健康面	発熱、下痢、腹痛等の症状はないか				
同居人の健康状態は良好か							
できものや、目やにはないか							
手指や顔に化膿創はないか							
手洗い	指定通りに手洗いし、消毒はしたか						
	作業ごとに行ったか						
	爪は短くし、マニキュアや指輪はしていないか						
服装等	白衣・帽子・マスクは清潔なものか						
	調理室内は専用の履物を使用しているか						

日 ()	氏 名 観 点						
		健康面	発熱、下痢、腹痛等の症状はないか				
同居人の健康状態は良好か							
できものや、目やにはないか							
手指や顔に化膿創はないか							
手洗い	指定通りに手洗いし、消毒はしたか						
	作業ごとに行ったか						
	爪は短くし、マニキュアや指輪はしていないか						
服装等	白衣・帽子・マスクは清潔なものか						
	調理室内は専用の履物を使用しているか						

日 ()	氏 名 観 点						
		健康面	発熱、下痢、腹痛等の症状はないか				
同居人の健康状態は良好か							
できものや、目やにはないか							
手指や顔に化膿創はないか							
手洗い	指定通りに手洗いし、消毒はしたか						
	作業ごとに行ったか						
	爪は短くし、マニキュアや指輪はしていないか						
服装等	白衣・帽子・マスクは清潔なものか						
	調理室内は専用の履物を使用しているか						

日 ()	氏 名 観 点						
		健康面	発熱、下痢、腹痛等の症状はないか				
同居人の健康状態は良好か							
できものや、目やにはないか							
手指や顔に化膿創はないか							
手洗い	指定通りに手洗いし、消毒はしたか						
	作業ごとに行ったか						
	爪は短くし、マニキュアや指輪はしていないか						
服装等	白衣・帽子・マスクは清潔なものか						
	調理室内は専用の履物を使用しているか						

日 ()	氏 名 観 点						
		健康面	発熱、下痢、腹痛等の症状はないか				
同居人の健康状態は良好か							
できものや、目やにはないか							
手指や顔に化膿創はないか							
手洗い	指定通りに手洗いし、消毒はしたか						
	作業ごとに行ったか						
	爪は短くし、マニキュアや指輪はしていないか						
服装等	白衣・帽子・マスクは清潔なものか						
	調理室内は専用の履物を使用しているか						

受注者 住所
氏名

給食施設・調理機器清掃消毒確認票

令和 年 月分の給食について、下記のとおり報告します。

1. 調理業務受託施設名 春日部市立_____保育所

2. 清掃消毒確認

	項 目	業 務 内 容	曜日	月	火	水	木	金	土
			日付						
毎 日 実 施	包丁	使用前	熱風消毒保管庫又は殺菌庫又はアルコール消毒						
		使用中	食材が変わる毎に洗浄						
		使用後	洗浄→熱風消毒保管庫又は乾燥させ殺菌庫						
	まな板	使用前	熱風消毒保管庫又は殺菌庫又はアルコール消毒又は塩素消毒						
		使用中	食材が変わる毎に洗浄						
		使用後	洗浄→熱風消毒保管庫又は乾燥させ殺菌庫						
	調理器具 (鍋、ボウル等)	使用前	熱風消毒保管庫又はアルコール消毒又は塩素消毒						
		使用後	洗浄→熱風消毒保管庫又は熱湯消毒						
	はかり	使用前	台面をアルコール消毒						
		使用中	水拭き→乾燥→台面をアルコール消毒						
		使用後	水拭き→乾燥						
	冷蔵庫 冷凍庫	使用前	取っ手をアルコール消毒						
		使用後	取っ手、庫内（パッキン含む）をアルコール消毒						
	作業台	使用前	アルコール消毒						
		使用中	水拭き→乾燥→アルコール消毒						
		使用後	水拭き→塩素消毒						
	配膳車	使用前	アルコール消毒又は塩素消毒						
		使用後	水拭き→乾燥→アルコール消毒又は塩素消毒						
	シンク	使用前	洗浄し、塩素消毒						
		使用中	食材が変わる毎に洗浄し、塩素消毒						
		使用後	洗浄→塩素消毒→水拭き→乾燥						
蛇口	使用前	5分以上流水→アルコール消毒又は塩素消毒							
	使用中	食材が変わる毎に塩素消毒							
スポンジ	使用後	塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥							
爪ブラシ	使用後	塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥							
布きん	使用後	洗浄→塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥							
床	使用後	ごみを取り除く→塩素消毒							
排水溝	使用後	網をはずし清掃（はずせない場合は塩素消毒）							
週 1 回	食品庫	清掃、床は塩素拭き							
	熱風消毒保管庫	から拭き→アルコール消毒 ※取っ手は使用前にアルコール消毒すること							
	排水溝	側溝にゴミがないことを確認し、ブラシで洗う							
月 1 回	冷蔵庫 冷凍庫	フィルターの清掃							
実施→ ○ 未実施→ × 非該当→ /			点検者						

	項 目	業 務 内 容		曜日	月	火	水	木	金	土
				日付						
毎 日 実 施	包丁	使用前	熱風消毒保管庫又は殺菌庫又はアルコール消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄							
		使用后	洗浄→熱風消毒保管庫又は乾燥させ殺菌庫							
	まな板	使用前	熱風消毒保管庫又は殺菌庫又はアルコール消毒又は塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄							
		使用后	洗浄→熱風消毒保管庫又は乾燥させ殺菌庫							
	調理器具 (鍋、ボウル等)	使用前	熱風消毒保管庫又はアルコール消毒又は塩素消毒							
		使用后	洗浄→熱風消毒保管庫又は熱湯消毒							
	はかり	使用前	台面をアルコール消毒							
		使用中	水拭き→乾燥→台面をアルコール消毒							
		使用后	水拭き→乾燥							
	冷蔵庫 冷凍庫	使用前	取っ手をアルコール消毒							
		使用后	取っ手、庫内（パッキン含む）をアルコール消毒							
	作業台	使用前	アルコール消毒							
		使用中	水拭き→乾燥→アルコール消毒							
		使用后	水拭き→塩素消毒							
	配膳車	使用前	アルコール消毒又は塩素消毒							
		使用后	水拭き→乾燥→アルコール消毒又は塩素消毒							
	シンク	使用前	洗浄し、塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄し、塩素消毒							
		使用后	洗浄→塩素消毒→水拭き→乾燥							
	蛇口	使用前	5分以上流水→アルコール消毒又は塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に塩素消毒							
	スポンジ	使用后	塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥							
爪ブラシ	使用后	塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥								
布きん	使用后	洗浄→塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥								
床	使用后	ごみを取り除く→塩素消毒								
排水溝	使用后	網をはずし清掃（はずせない場合は塩素消毒）								
週 1 回	食品庫	清掃、床は塩素拭き								
	熱風消毒保管庫	から拭き→アルコール消毒 ※取っ手は使用前にアルコール消毒すること								
	排水溝	側溝にゴミがないことを確認し、ブラシで洗う								
月 1 回	冷蔵庫 冷凍庫	フィルターの清掃								
実施→ ○ 未実施→ × 非該当→ /				点検者						

	項 目	業 務 内 容		曜 日	月	火	水	木	金	土
				日 付						
毎 日 実 施	包丁	使用前	熱風消毒保管庫又は殺菌庫又はアルコール消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄							
		使用后	洗浄→熱風消毒保管庫又は乾燥させ殺菌庫							
	まな板	使用前	熱風消毒保管庫又は殺菌庫又はアルコール消毒又は塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄							
		使用后	洗浄→熱風消毒保管庫又は乾燥させ殺菌庫							
	調理器具 (鍋、ボウル等)	使用前	熱風消毒保管庫又はアルコール消毒又は塩素消毒							
		使用后	洗浄→熱風消毒保管庫又は熱湯消毒							
	はかり	使用前	台面をアルコール消毒							
		使用中	水拭き→乾燥→台面をアルコール消毒							
		使用后	水拭き→乾燥							
	冷蔵庫 冷凍庫	使用前	取っ手をアルコール消毒							
		使用后	取っ手、庫内（パッキン含む）をアルコール消毒							
	作業台	使用前	アルコール消毒							
		使用中	水拭き→乾燥→アルコール消毒							
		使用后	水拭き→塩素消毒							
	配膳車	使用前	アルコール消毒又は塩素消毒							
		使用后	水拭き→乾燥→アルコール消毒又は塩素消毒							
	シンク	使用前	洗浄し、塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄し、塩素消毒							
		使用后	洗浄→塩素消毒→水拭き→乾燥							
	蛇口	使用前	5分以上流水→アルコール消毒又は塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に塩素消毒							
	スポンジ	使用后	塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥							
爪ブラシ	使用后	塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥								
布きん	使用后	洗浄→塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥								
床	使用后	ごみを取り除く→塩素消毒								
排水溝	使用后	網をはずし清掃（はずせない場合は塩素消毒）								
週 1 回	食品庫	清掃、床は塩素拭き								
	熱風消毒保管庫	から拭き→アルコール消毒 ※取っ手は使用前にアルコール消毒すること								
	排水溝	側溝にゴミがないことを確認し、ブラシで洗う								
月 1 回	冷蔵庫 冷凍庫	フィルターの清掃								
実施→ ○ 未実施→ × 非該当→ /				点検者						

	項 目	業 務 内 容		曜 日	月	火	水	木	金	土
				日 付						
毎 日 実 施	包丁	使用前	熱風消毒保管庫又は殺菌庫又はアルコール消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄							
		使用後	洗浄→熱風消毒保管庫又は乾燥させ殺菌庫							
	まな板	使用前	熱風消毒保管庫又は殺菌庫又はアルコール消毒又は塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄							
		使用後	洗浄→熱風消毒保管庫又は乾燥させ殺菌庫							
	調理器具 (鍋、ボウル等)	使用前	熱風消毒保管庫又はアルコール消毒又は塩素消毒							
		使用後	洗浄→熱風消毒保管庫又は熱湯消毒							
	はかり	使用前	台面をアルコール消毒							
		使用中	水拭き→乾燥→台面をアルコール消毒							
		使用後	水拭き→乾燥							
	冷蔵庫 冷凍庫	使用前	取っ手をアルコール消毒							
		使用後	取っ手、庫内（パッキン含む）をアルコール消毒							
	作業台	使用前	アルコール消毒							
		使用中	水拭き→乾燥→アルコール消毒							
		使用後	水拭き→塩素消毒							
	配膳車	使用前	アルコール消毒又は塩素消毒							
		使用後	水拭き→乾燥→アルコール消毒又は塩素消毒							
	シンク	使用前	洗浄し、塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄し、塩素消毒							
		使用後	洗浄→塩素消毒→水拭き→乾燥							
	蛇口	使用前	5分以上流水→アルコール消毒又は塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に塩素消毒							
	スポンジ	使用後	塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥							
爪ブラシ	使用後	塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥								
布きん	使用後	洗浄→塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥								
床	使用後	ごみを取り除く→塩素消毒								
排水溝	使用後	網をはずし清掃（はずせない場合は塩素消毒）								
週 1 回	食品庫	清掃、床は塩素拭き								
	熱風消毒保管庫	から拭き→アルコール消毒 ※取っ手は使用前にアルコール消毒すること								
	排水溝	側溝にゴミがないことを確認し、ブラシで洗う								
月 1 回	冷蔵庫 冷凍庫	フィルターの清掃								
実施→ ○ 未実施→ × 非該当→ /				点検者						

	項 目	業 務 内 容		曜 日	月	火	水	木	金	土
				日 付						
毎 日 実 施	包丁	使用前	熱風消毒保管庫又は殺菌庫又はアルコール消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄							
		使用後	洗浄→熱風消毒保管庫又は乾燥させ殺菌庫							
	まな板	使用前	熱風消毒保管庫又は殺菌庫又はアルコール消毒又は塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄							
		使用後	洗浄→熱風消毒保管庫又は乾燥させ殺菌庫							
	調理器具 (鍋、ボウル等)	使用前	熱風消毒保管庫又はアルコール消毒又は塩素消毒							
		使用後	洗浄→熱風消毒保管庫又は熱湯消毒							
	はかり	使用前	台面をアルコール消毒							
		使用中	水拭き→乾燥→台面をアルコール消毒							
		使用後	水拭き→乾燥							
	冷蔵庫 冷凍庫	使用前	取っ手をアルコール消毒							
		使用後	取っ手、庫内（パッキン含む）をアルコール消毒							
	作業台	使用前	アルコール消毒							
		使用中	水拭き→乾燥→アルコール消毒							
		使用後	水拭き→塩素消毒							
	配膳車	使用前	アルコール消毒又は塩素消毒							
		使用後	水拭き→乾燥→アルコール消毒又は塩素消毒							
	シンク	使用前	洗浄し、塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄し、塩素消毒							
		使用後	洗浄→塩素消毒→水拭き→乾燥							
	蛇口	使用前	5分以上流水→アルコール消毒又は塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に塩素消毒							
	スポンジ	使用後	塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥							
爪ブラシ	使用後	塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥								
布きん	使用後	洗浄→塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥								
床	使用後	ごみを取り除く→塩素消毒								
排水溝	使用後	網をはずし清掃（はずせない場合は塩素消毒）								
週 1 回	食品庫	清掃、床は塩素拭き								
	熱風消毒保管庫	から拭き→アルコール消毒 ※取っ手は使用前にアルコール消毒すること								
	排水溝	側溝にゴミがないことを確認し、ブラシで洗う								
月 1 回	冷蔵庫 冷凍庫	フィルターの清掃								
実施→ ○ 未実施→ × 非該当→ /				点検者						

	項 目	業 務 内 容		曜 日	月	火	水	木	金	土
				日 付						
毎 日 実 施	包丁	使用前	熱風消毒保管庫又は殺菌庫又はアルコール消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄							
		使用後	洗浄→熱風消毒保管庫又は乾燥させ殺菌庫							
	まな板	使用前	熱風消毒保管庫又は殺菌庫又はアルコール消毒又は塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄							
		使用後	洗浄→熱風消毒保管庫又は乾燥させ殺菌庫							
	調理器具 (鍋、ボウル等)	使用前	熱風消毒保管庫又はアルコール消毒又は塩素消毒							
		使用後	洗浄→熱風消毒保管庫又は熱湯消毒							
	はかり	使用前	台面をアルコール消毒							
		使用中	水拭き→乾燥→台面をアルコール消毒							
		使用後	水拭き→乾燥							
	冷蔵庫 冷凍庫	使用前	取っ手をアルコール消毒							
		使用後	取っ手、庫内（パッキン含む）をアルコール消毒							
	作業台	使用前	アルコール消毒							
		使用中	水拭き→乾燥→アルコール消毒							
		使用後	水拭き→塩素消毒							
	配膳車	使用前	アルコール消毒又は塩素消毒							
		使用後	水拭き→乾燥→アルコール消毒又は塩素消毒							
	シンク	使用前	洗浄し、塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に洗浄し、塩素消毒							
		使用後	洗浄→塩素消毒→水拭き→乾燥							
	蛇口	使用前	5分以上流水→アルコール消毒又は塩素消毒							
		使用中	食材が変わる毎に塩素消毒							
	スポンジ	使用後	塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥							
爪ブラシ	使用後	塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥								
布きん	使用後	洗浄→塩素消毒（5分以上）→水洗い→乾燥								
床	使用後	ごみを取り除く→塩素消毒								
排水溝	使用後	網をはずし清掃（はずせない場合は塩素消毒）								
週 1 回	食品庫	清掃、床は塩素拭き								
	熱風消毒保管庫	から拭き→アルコール消毒 ※取っ手は使用前にアルコール消毒すること								
	排水溝	側溝にゴミがないことを確認し、ブラシで洗う								
月 1 回	冷蔵庫 冷凍庫	フィルターの清掃								
実施→ ○ 未実施→ × 非該当→ /				点検者						

衛生管理チェックリストー日常点検票ー

令和 年 月 調理業務受託施設名 春日部市立 保育所

		チェック項目	曜日 日付	月	火	水	木	金	土
作業前	施設設備	調理室内の清掃・清潔状態はよい							
		調理室内に調理作業に不必要な物品を置いていない							
		機器・器具の保守、故障の有無を確認した							
		冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は－18℃（保存食用は－20℃）以下に保たれている							
		冷蔵庫内、冷凍庫内は整理整頓され、清潔である							
		食器の保管場所は清潔である							
		床、排水溝は清潔である							
		ネズミや衛生害虫等はいない							
	使用水	使用水の色、濁り、におい、異物等、異常がないことを確認した							
		遊離残留塩素濃度が0.1mg／ℓ以上であることを確認した							
作業前に十分（5分以上）流水した									
検収	品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に確認し、記録した								
	納入業者は衛生的な服装である								
	納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない								
作業中	下処理	保管していた食品は安全を確認してから使用した							
		ゴム前掛け等は下処理専用を使用している							
		魚介類・食肉類等食材毎に専用の容器・器具で下処理した							
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った							
		野菜類は流水で十分洗浄した							
		食品を入れた容器を直接床に置いていない（床上60cm以上）							
	調理時	魚介類・食肉類・卵等を取り扱った後、手指を洗浄・消毒した							
		作業区分毎に手指を洗浄・消毒した							
		調理機器・器具は食品、処理別に専用のものを使用した							
		蛇口、水栓、調理機器、器具は作業中に頻繁に洗浄した							
		まな板、包丁は食材が変わる毎に洗浄・消毒した							
		加熱調理においては十分に加熱し（85℃～90℃で90秒間以上）、温度と時間を記録した。 加熱処理後冷却した食品は適切に温度管理した。 生食する食品は特に衛生的に取り扱った							
	配食配膳	使い捨て手袋や器具を使用して配食した							
		喫食時間の30分前以降に配膳を行い、配膳時間を記録した							
		飲食物の運搬には、蓋を使用した							
	保存食	原材料、調理済食品を全て50g以上採取した							
		鍋別・ロット別に採取した							
		保存食採取器具、容器（ビニール袋等）は清潔である							
		乾燥しないように完全に密封し、－20℃以下の冷凍庫に保存した							
	その他	採取年月日等を記録した							
用便時は作業衣、履き物を脱いだ									
用便後の手指は確実に洗浄・消毒した									
部外者が立ち入る際は専用の清潔な白衣、帽子、履き物を着用し、手指の洗浄・消毒を行った 部外者が立ち入る際は部外者の健康状態を確認した									
作業後	使用水	使用水の色、濁り、におい、異物等、異常がないことを確認した							
		遊離残留塩素濃度が0.1mg／ℓ以上であることを確認した							
	検食	加熱処理や冷却処理は適切に行っている							
		異味、異臭、異物等の異常はない							
		野菜、果物等は十分洗浄されている							
	調理機器・器具、食器の洗浄・消毒・保守	洗剤の濃度及び使用液量は適切である							
		食器の洗浄・消毒を十分に行った							
		調理機器・器具の洗浄・消毒を確実に行った							
		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							
		消毒保管庫内の食器は全てよく乾いている							
	残滓と廃品の処理	機器・器具の保守、故障の有無を確認した							
		返却された残滓は、非汚染区域に持ち込んでいない							
		空き缶、空き瓶等は清潔に処理されている							
残滓の処理は適切に行った									
その他の廃品の処理は適切に行った									
食品庫	残滓容器は清潔である								
	厨芥場所は清潔である								
	食材料は整理整頓されている								
	通風、湿度、湿気の状態は良い								
	給食物資以外の物は入っていない								
実施→○ 未実施→× 非該当→／			点検者						

		チェック項目	曜日 日付	月	火	水	木	金	土
作業前	施設設備	調理室内の清掃・清潔状態はよい							
		調理室内に調理作業に不必要な物品を置いていない							
		機器・器具の保守、故障の有無を確認した							
		冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-18℃(保存食用は-20℃)以下に保たれている							
		冷蔵庫内、冷凍庫内は整理整頓され、清潔である							
		食器の保管場所は清潔である							
		床、排水溝は清潔である							
	使用水	ネズミや衛生害虫等はいない							
		使用水の色、濁り、におい、異物等、異常がないことを確認した							
遊離残留塩素濃度が0.1mg/ℓ以上であることを確認した 作業前に十分(5分以上)流水した									
検収	品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に確認し、記録した								
	納入業者は衛生的な服装である								
	納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない								
作業中	下処理	保管していた食品は安全を確認してから使用した							
		ゴム前掛け等は下処理専用を使用している							
		魚介類・食肉類等食材毎に専用の容器・器具で下処理した							
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った							
		野菜類は流水で十分洗浄した							
		食品を入れた容器を直接床に置いていない(床上60cm以上)							
	調理時	魚介類・食肉類・卵等を取り扱った後、手指を洗浄・消毒した							
		作業区分毎に手指を洗浄・消毒した							
		調理機器・器具は食品、処理別に専用のものを使用した							
		蛇口、水栓、調理機器、器具は作業中に頻繁に洗浄した							
		まな板、包丁は食材が変わる毎に洗浄・消毒した							
		加熱調理においては十分に加熱し(85℃～90℃で90秒間以上)、温度と時間を記録した。							
		加熱処理後冷却した食品は適切に温度管理した。							
	配食配膳	生食する食品は特に衛生的に取り扱った							
		使い捨て手袋や器具を使用して配食した							
		喫食時間の30分前以降に配膳を行い、配膳時間を記録した 飲食物の運搬には、蓋を使用した							
	保存食	原材料、調理済食品を全て50g以上採取した							
		鍋別・ロット別に採取した							
		保存食採取器具、容器(ビニール袋等)は清潔である							
		乾燥しないように完全に密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した 採取年月日等を記録した							
	その他	用便時は作業衣、履き物を脱いだ							
用便後の手指は確実に洗浄・消毒した									
部外者が立ち入る際は専用の清潔な白衣、帽子、履き物を着用し、手指の洗浄・消毒を行った 部外者が立ち入る際は部外者の健康状態を確認した									
作業後	使用水	使用水の色、濁り、におい、異物等、異常がないことを確認した							
		遊離残留塩素濃度が0.1mg/ℓ以上であることを確認した							
	検食	加熱処理や冷却処理は適切に行っている							
		異味、異臭、異物等の異常はない							
		野菜、果物等は十分洗浄されている							
	調理機器・器具、食器の洗浄・消毒・保守	洗剤の濃度及び使用液量は適切である							
		食器の洗浄・消毒を十分に行った							
		調理機器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った							
		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							
		消毒保管庫内の食器は全てよく乾いている							
	残滓と廃品の処理	機器・器具の保守、故障の有無を確認した							
		返却された残滓は、非汚染区域に持ち込んでいない							
		空き缶、空き瓶等は清潔に処理されている							
		残滓の処理は適切に行った							
		その他の廃品の処理は適切に行った							
残滓容器は清潔である									
食品庫	厨芥場所は清潔である								
	食材料は整理整頓されている								
	通風、湿度、湿気の状態は良い 給食物資以外の物は入っていない								
実施→○ 未実施→× 非該当→／			点検者						

		チェック項目	曜日 日付	月	火	水	木	金	土
作業前	施設設備	調理室内の清掃・清潔状態はよい							
		調理室内に調理作業に不必要な物品を置いていない							
		機器・器具の保守、故障の有無を確認した							
		冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-18℃(保存食用は-20℃)以下に保たれている							
		冷蔵庫内、冷凍庫内は整理整頓され、清潔である							
		食器の保管場所は清潔である							
		床、排水溝は清潔である							
	使用水	ネズミや衛生害虫等はいない							
		使用水の色、濁り、におい、異物等、異常がないことを確認した							
遊離残留塩素濃度が0.1mg/ℓ以上であることを確認した 作業前に十分(5分以上)流水した									
検収	品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に確認し、記録した								
	納入業者は衛生的な服装である								
	納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない								
作業中	下処理	保管していた食品は安全を確認してから使用した							
		ゴム前掛け等は下処理専用を使用している							
		魚介類・食肉類等食材毎に専用の容器・器具で下処理した							
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った							
		野菜類は流水で十分洗浄した							
		食品を入れた容器を直接床に置いていない(床上60cm以上)							
	調理時	魚介類・食肉類・卵等を取り扱った後、手指を洗浄・消毒した							
		作業区分毎に手指を洗浄・消毒した							
		調理機器・器具は食品、処理別に専用のものを使用した							
		蛇口、水栓、調理機器、器具は作業中に頻繁に洗浄した							
		まな板、包丁は食材が変わる毎に洗浄・消毒した							
		加熱調理においては十分に加熱し(85℃～90℃で90秒間以上)、温度と時間を記録した。 加熱処理後冷却した食品は適切に温度管理した。 生食する食品は特に衛生的に取り扱った							
	配食 配膳	使い捨て手袋や器具を使用して配食した							
		喫食時間の30分前以降に配膳を行い、配膳時間を記録した							
		飲食物の運搬には、蓋を使用した							
	保存食	原材料、調理済食品を全て50g以上採取した							
		鍋別・ロット別に採取した							
		保存食採取器具、容器(ビニール袋等)は清潔である							
		乾燥しないように完全に密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した 採取年月日等を記録した							
	その他	用便時は作業衣、履き物を脱いだ							
		用便後の手指は確実に洗浄・消毒した							
部外者が立ち入る際は専用の清潔な白衣、帽子、履き物を着用し、手指の洗浄・消毒を行った 部外者が立ち入る際は部外者の健康状態を確認した									
作業後	使用水	使用水の色、濁り、におい、異物等、異常がないことを確認した							
		遊離残留塩素濃度が0.1mg/ℓ以上であることを確認した							
	検食	加熱処理や冷却処理は適切に行っている							
		異味、異臭、異物等の異常はない							
		野菜、果物等は十分洗浄されている							
	調理機器・器具、 食器の洗浄・消毒・ 保守	洗剤の濃度及び使用液量は適切である							
		食器の洗浄・消毒を十分に行った							
		調理機器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った							
		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							
		消毒保管庫内の食器は全てよく乾いている							
	残滓と 廃品の 処理	機器・器具の保守、故障の有無を確認した							
		返却された残滓は、非汚染区域に持ち込んでいない							
		空き缶、空き瓶等は清潔に処理されている							
		残滓の処理は適切に行った							
		その他の廃品の処理は適切に行った							
残滓容器は清潔である 厨芥場所は清潔である									
食品庫	食材料は整理整頓されている								
	通風、湿度、湿気の状態は良い 給食物資以外の物を入れていない								
実施→○ 未実施→× 非該当→／			点検者						

		チェック項目	曜日 日付	月	火	水	木	金	土
作業前	施設設備	調理室内の清掃・清潔状態はよい							
		調理室内に調理作業に不必要な物品を置いていない							
		機器・器具の保守、故障の有無を確認した							
		冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-18℃(保存食用は-20℃)以下に保たれている							
		冷蔵庫内、冷凍庫内は整理整頓され、清潔である							
		食器の保管場所は清潔である							
		床、排水溝は清潔である							
	使用水	ネズミや衛生害虫等はいない							
		使用水の色、濁り、におい、異物等、異常がないことを確認した							
遊離残留塩素濃度が0.1mg/ℓ以上であることを確認した									
検収	作業前に十分(5分以上)流水した								
	品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に確認し、記録した								
	納入業者は衛生的な服装である								
作業中	下処理	納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない							
		保管していた食品は安全を確認してから使用した							
		ゴム前掛け等は下処理専用を使用している							
		魚介類・食肉類等食材毎に専用の容器・器具で下処理した							
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った							
		野菜類は流水で十分洗浄した							
		食品を入れた容器を直接床に置いていない(床上60cm以上)							
	調理時	魚介類・食肉類・卵等を取り扱った後、手指を洗浄・消毒した							
		作業区分毎に手指を洗浄・消毒した							
		調理機器・器具は食品、処理別に専用のものを使用した							
		蛇口、水栓、調理機器、器具は作業中に頻繁に洗浄した							
		まな板、包丁は食材が変わる毎に洗浄・消毒した							
		加熱調理においては十分に加熱し(85℃～90℃で90秒間以上)、温度と時間を記録した。							
		加熱処理後冷却した食品は適切に温度管理した。							
	配食配膳	生食する食品は特に衛生的に取り扱った							
		使い捨て手袋や器具を使用して配食した							
		喫食時間の30分前以降に配膳を行い、配膳時間を記録した							
	保存食	飲食物の運搬には、蓋を使用した							
		原材料、調理済食品を全て50g以上採取した							
		鍋別・ロット別に採取した							
		保存食採取器具、容器(ビニール袋等)は清潔である							
		乾燥しないように完全に密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した							
	その他	採取年月日等を記録した							
		用便時は作業衣、履き物を脱いだ							
用便後の手指は確実に洗浄・消毒した									
部外者が立ち入る際は専用の清潔な白衣、帽子、履き物を着用し、手指の洗浄・消毒を行った									
作業後	使用水	部外者が立ち入る際は部外者の健康状態を確認した							
		使用水の色、濁り、におい、異物等、異常がないことを確認した							
	検食	遊離残留塩素濃度が0.1mg/ℓ以上であることを確認した							
		加熱処理や冷却処理は適切に行っている							
		異味、異臭、異物等の異常はない							
	調理機器・器具、食器の洗浄・消毒・保守	野菜、果物等は十分洗浄されている							
		洗剤の濃度及び使用液量は適切である							
		食器の洗浄・消毒を十分に行った							
		調理機器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った							
		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							
	残滓と廃品の処理	消毒保管庫内の食器は全てよく乾いている							
		機器・器具の保守、故障の有無を確認した							
		返却された残滓は、非汚染区域に持ち込んでいない							
		空き缶、空き瓶等は清潔に処理されている							
		残滓の処理は適切に行った							
その他の廃品の処理は適切に行った									
食品庫	残滓容器は清潔である								
	厨芥場所は清潔である								
	食材料は整理整頓されている								
	通風、湿度、湿気の状態は良い								
	給食物資以外の物を入れていない								
実施→○ 未実施→× 非該当→／			点検者						

		チェック項目	曜日 日付	月	火	水	木	金	土
作業前	施設設備	調理室内の清掃・清潔状態はよい							
		調理室内に調理作業に不必要な物品を置いていない							
		機器・器具の保守、故障の有無を確認した							
		冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-18℃(保存食用は-20℃)以下に保たれている							
		冷蔵庫内、冷凍庫内は整理整頓され、清潔である							
		食器の保管場所は清潔である							
		床、排水溝は清潔である							
	使用水	ネズミや衛生害虫等はいない							
		使用水の色、濁り、におい、異物等、異常がないことを確認した							
遊離残留塩素濃度が0.1mg/ℓ以上であることを確認した									
検収	作業前に十分(5分以上)流水した								
	品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に確認し、記録した								
	納入業者は衛生的な服装である								
作業中	下処理	納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない							
		保管していた食品は安全を確認してから使用した							
		ゴム前掛け等は下処理専用を使用している							
		魚介類・食肉類等食材毎に専用の容器・器具で下処理した							
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った							
		野菜類は流水で十分洗浄した							
		食品を入れた容器を直接床に置いていない(床上60cm以上)							
	調理時	魚介類・食肉類・卵等を取り扱った後、手指を洗浄・消毒した							
		作業区分毎に手指を洗浄・消毒した							
		調理機器・器具は食品、処理別に専用のものを使用した							
		蛇口、水栓、調理機器、器具は作業中に頻繁に洗浄した							
		まな板、包丁は食材が変わる毎に洗浄・消毒した							
		加熱調理においては十分に加熱し(85℃～90℃で90秒間以上)、温度と時間を記録した。							
		加熱処理後冷却した食品は適切に温度管理した。							
	配食配膳	生食する食品は特に衛生的に取り扱った							
		使い捨て手袋や器具を使用して配食した							
		喫食時間の30分前以降に配膳を行い、配膳時間を記録した							
	保存食	飲食物の運搬には、蓋を使用した							
		原材料、調理済食品を全て50g以上採取した							
		鍋別・ロット別に採取した							
		保存食採取器具、容器(ビニール袋等)は清潔である							
乾燥しないように完全に密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した									
その他	採取年月日等を記録した								
	用便時は作業衣、履き物を脱いだ								
	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した								
	部外者が立ち入る際は専用の清潔な白衣、帽子、履き物を着用し、手指の洗浄・消毒を行った								
作業後	使用水	部外者が立ち入る際は部外者の健康状態を確認した							
		使用水の色、濁り、におい、異物等、異常がないことを確認した							
	検食	遊離残留塩素濃度が0.1mg/ℓ以上であることを確認した							
		加熱処理や冷却処理は適切に行っている							
		異味、異臭、異物等の異常はない							
	調理機器・器具、食器の洗浄・消毒・保守	野菜、果物等は十分洗浄されている							
		洗剤の濃度及び使用液量は適切である							
		食器の洗浄・消毒を十分に行った							
		調理機器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った							
		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							
	残滓と廃品の処理	消毒保管庫内の食器は全てよく乾いている							
		機器・器具の保守、故障の有無を確認した							
		返却された残滓は、非汚染区域に持ち込んでいない							
		空き缶、空き瓶等は清潔に処理されている							
残滓の処理は適切に行った									
食品庫	その他の廃品の処理は適切に行った								
	残滓容器は清潔である								
	厨芥場所は清潔である								
給食	食材料は整理整頓されている								
	通風、湿度、湿気の状態は良い								
		給食物資以外の物を入れていない							
実施→○ 未実施→× 非該当→／			点検者						

		チェック項目	曜日 日付	月	火	水	木	金	土
作業前	施設設備	調理室内の清掃・清潔状態はよい							
		調理室内に調理作業に不必要な物品を置いていない							
		機器・器具の保守、故障の有無を確認した							
		冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-18℃(保存食用は-20℃)以下に保たれている							
		冷蔵庫内、冷凍庫内は整理整頓され、清潔である							
		食器の保管場所は清潔である							
		床、排水溝は清潔である							
	使用水	ネズミや衛生害虫等はいない							
		使用水の色、濁り、におい、異物等、異常がないことを確認した							
遊離残留塩素濃度が0.1mg/ℓ以上であることを確認した 作業前に十分(5分以上)流水した									
検収	品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に確認し、記録した								
	納入業者は衛生的な服装である								
	納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない								
作業中	下処理	保管していた食品は安全を確認してから使用した							
		ゴム前掛け等は下処理専用を使用している							
		魚介類・食肉類等食材毎に専用の容器・器具で下処理した							
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った							
		野菜類は流水で十分洗浄した							
		食品を入れた容器を直接床に置いていない(床上60cm以上)							
	調理時	魚介類・食肉類・卵等を取り扱った後、手指を洗浄・消毒した							
		作業区分毎に手指を洗浄・消毒した							
		調理機器・器具は食品、処理別に専用のものを使用した							
		蛇口、水栓、調理機器、器具は作業中に頻繁に洗浄した							
		まな板、包丁は食材が変わる毎に洗浄・消毒した							
		加熱調理においては十分に加熱し(85℃～90℃で90秒間以上)、温度と時間を記録した。 加熱処理後冷却した食品は適切に温度管理した。 生食する食品は特に衛生的に取り扱った							
	配食 配膳	使い捨て手袋や器具を使用して配食した							
		喫食時間の30分前以降に配膳を行い、配膳時間を記録した							
		飲食物の運搬には、蓋を使用した							
	保存食	原材料、調理済食品を全て50g以上採取した							
		鍋別・ロット別に採取した							
		保存食採取器具、容器(ビニール袋等)は清潔である							
		乾燥しないように完全に密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した 採取年月日等を記録した							
	その他	用便時は作業衣、履き物を脱いだ							
		用便後の手指は確実に洗浄・消毒した							
部外者が立ち入る際は専用の清潔な白衣、帽子、履き物を着用し、手指の洗浄・消毒を行った 部外者が立ち入る際は部外者の健康状態を確認した									
作業後	使用水	使用水の色、濁り、におい、異物等、異常がないことを確認した							
		遊離残留塩素濃度が0.1mg/ℓ以上であることを確認した							
	検食	加熱処理や冷却処理は適切に行っている							
		異味、異臭、異物等の異常はない							
		野菜、果物等は十分洗浄されている							
	調理機器・器具、 食器の洗浄・消毒・ 保守	洗剤の濃度及び使用液量は適切である							
		食器の洗浄・消毒を十分に行った							
		調理機器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った							
		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							
		消毒保管庫内の食器は全てよく乾いている							
	残滓と 廃品の 処理	機器・器具の保守、故障の有無を確認した							
		返却された残滓は、非汚染区域に持ち込んでいない							
		空き缶、空き瓶等は清潔に処理されている							
		残滓の処理は適切に行った							
		その他の廃品の処理は適切に行った							
残滓容器は清潔である 厨芥場所は清潔である									
食品庫	食材料は整理整頓されている								
	通風、湿度、湿気の状態は良い 給食物資以外の物は入れていない								
実施→○ 未実施→× 非該当→／			点検者						

受注者 住所
氏名

下記のとおり報告します。

保育所名	春日部市立 保育所	発生日時	令和 年 月 日 ()
発生場所			午前 ・ 午後 時 分
報告者		職種	

分類	☐ 異物混入 ☐ 誤配膳 ☐ 配膳遅れ ☐ 調理ミス ☐ 発注ミス
	☐ アレルギー ☐ その他（ ）

内容	
----	--

原因	
----	--

改善策	
-----	--

備考	(予防策・配慮事項等)
----	-------------