

4

月

## 従業員 健康管理 記録表 ○×評価

体調：下痢、発熱、嘔吐、吐き気、腹痛、感染症又はその疑いの症状がない

手など：手荒れ、傷、化膿創、顔面に吹き出物がなく、爪が伸びていない、また正しい身だしなみである

施設名：安心ホーム

出勤時に全従業員が確認してください。不備がある場合は「×」を記入し、責任者に報告の上指示を仰ぎ、特記事項欄に対応内容を記入してください。

名前	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
	体調・手															
佐藤 晴美	○															
秋山 花子	○															
石田 太郎	○															
藤井 由香	○															
小林 将夫	×															
荒木 晃一	○															
責任者	佐藤															

名前	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日	月末確認
	体調・手															
責任者																

【特記事項】 \* ×の場合の対応内容を記入する

4 / 1手に傷があるため絆創膏をし衛生手袋を着用して対応した (小林)

--

月

**従業員 健康管理 記録表** ○×評価

体調：下痢、発熱、嘔吐、吐き気、腹痛、感染症又はその疑いの症状がない

手など：手荒れ、傷、化膿創、顔面に吹き出物がなく、爪が伸びていない、また正しい身だしなみである

**施設名：**

出勤時に全従業員が確認してください。不備がある場合は「×」を記入し、責任者に報告の上指示を仰ぎ、特記事項欄に対応内容を記入してください。

名前	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
	体調・手															
責任者																

名前	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日	月末確認
	体調・手															
責任者																

**【特記事項】** \* ×の場合の対応内容を記入する

4月

施設名：安心ホーム

使用水 点検記録表

○×評価	水質	①無色透明で濁りはない ②異臭はない ③異物はない
	残留塩素濃度	0.1ppm以上である ※貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合

採水場所  
厨房奥シンク

始業時に点検し、結果を記入してください。  
 水質の評価は問題なければ「○」、問題があればその番号（①～③）を記入してください。  
 残留塩素濃度は測定結果が0.1ppm以上であれば「○」を記入し、0.1ppm未満の場合は「×」を記入してください。  
 水質と残留塩素濃度に問題がある場合は責任者に報告の上調理を中止し、特記事項欄に対応内容を記入してください。

	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
	始業時															
水質	○															
残留塩素濃度	×															
実施者	藤井															
責任者	佐藤															

	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日	月末確認
	始業時															
水質																
残留塩素濃度																
実施者																
責任者																

【特記事項】 \* ×の場合の対応内容を記入する  
 4/1 始業時、残留塩素濃度の試験紙が変色しませんでした、責任者に報告しました（藤井）  
 →使用した試験紙が古かったようです、新しいものをおろし、再度検査して正常であることを確認できました（佐藤）

月

施設名：

### 使用水 点検記録表

○×評価	水質	①無色透明で濁りはない ②異臭はない ③異物はない
	残留塩素濃度	0.1ppm以上である ※貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合

採水場所

始業時に点検し、結果を記入してください。

水質の評価は問題なければ「○」、問題があればその番号（①～③）を記入してください。

残留塩素濃度は測定結果が0.1ppm以上であれば「○」を記入し、0.1ppm未満の場合は「×」を記入してください。

水質と残留塩素濃度に問題がある場合は責任者に報告の上調理を中止し、特記事項欄に対応内容を記入してください。

	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
	始業時															
水質																
残留塩素濃度																
実施者																
責任者																

	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日	月末確認
	始業時															
水質																
残留塩素濃度																
実施者																
責任者																

【特記事項】 \* ×の場合の対応内容を記入する

特記事項の記入欄

4

月

## 冷機器 温度記録表

基準温度

冷蔵庫：10℃以下

冷凍庫：-15℃以下

検食用冷凍庫：-20℃以下

始業時と終業時に温度を確認し記入してください。基準温度を逸脱した場合は扉を閉め暫く置いて基準内であることを確認してください。

施設名：安心ホーム

それでも基準を逸脱している場合は責任者に報告の上指示を仰ぎ、特記事項欄に対応内容を記入してください。

℃

機器 No.	基準	1日		2日		3日		4日		5日		6日		7日		8日		9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日		16日	
		始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業		
冷蔵庫①	10℃以下	5	5																														
冷蔵庫②	10℃以下	5	5																														
冷蔵庫③	10℃以下	5	11																														
冷凍庫①	-15℃以下	-18	-19																														
冷凍庫②	-15℃以下	-18	-18																														
検食用冷凍庫	-20℃以下	-22	-22																														
実施者		藤井 荒木																															
責任者		佐藤																															

機器 No.	基準	17日		18日		19日		20日		21日		22日		23日		24日		25日		26日		27日		28日		29日		30日		31日		月末確認	
		始業	終業																														
冷蔵庫①	10℃以下																																
冷蔵庫②	10℃以下																																
冷蔵庫③	10℃以下																																
冷凍庫①	-15℃以下																																
冷凍庫②	-15℃以下																																
検食用冷凍庫	-20℃以下																																
実施者																																	
責任者																																	

【特記事項】 ※温度が基準からはずれた場合、考えられる原因や対応内容を記入する

4 / 1 冷蔵庫③ 15分後に再検温を実施し5℃を確認した(荒木)

--

月

# 冷機器 温度記録表

基準温度

冷蔵庫：10℃以下

冷凍庫：-15℃以下

検食用冷凍庫：-20℃以下

始業時と終業時に温度を確認し記入してください。基準温度を逸脱した場合は扉を閉め暫く置いて基準内であることを確認してください。

それでも基準を逸脱している場合は責任者に報告の上指示を仰ぎ、特記事項欄に対応内容を記入してください。

℃

施設名： \_\_\_\_\_

機器 No.	基準	1日		2日		3日		4日		5日		6日		7日		8日		9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日		16日	
		始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業	始業	終業																		
冷蔵庫①	10℃以下																																
冷蔵庫②	10℃以下																																
冷蔵庫③	10℃以下																																
冷凍庫①	-15℃以下																																
冷凍庫②	-15℃以下																																
検食用冷凍庫	-20℃以下																																
実施者																																	
責任者																																	

機器 No.	基準	17日		18日		19日		20日		21日		22日		23日		24日		25日		26日		27日		28日		29日		30日		31日		月末確認
		始業	終業																													
冷蔵庫①	10℃以下																															
冷蔵庫②	10℃以下																															
冷蔵庫③	10℃以下																															
冷凍庫①	-15℃以下																															
冷凍庫②	-15℃以下																															
検食用冷凍庫	-20℃以下																															
実施者																																
責任者																																

【特記事項】 ※温度が基準からはずれた場合、考えられる原因や対応内容を記入する













施設名：安心ホーム

問題がある場合は特記事項欄に対応内容を記入してください。

<健康管理>

体調：下痢、発熱、嘔吐、吐き気、腹痛、 感染症又はその疑いの症状がない 手など：手荒れ、傷、化膿創、顔面に吹き出物が なく、爪が伸びていない、また正しい 身だしなみである	名前	○・×	名前	○・×
	佐藤 晴美	○	小林 将夫	×
	秋山 花子	○	荒木 晃一	○
	石田 太郎	○		
	藤井 由香	○		

<使用水>

残留塩素濃度は貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合

採取場所	水質	残留塩素濃度	実施者
	透明、異臭、異物なし (○/×)	0.1ppm≦ (○/×)	
始業時	○	○	藤井
終業時	○	○	荒木

<検収>

○/×：温度、期限、鮮度、包装

時間	商品名	○/×	実施者	時間	商品名	○/×	実施者
###	牛乳	○	藤井				
	豚肉	○	藤井				
	小松菜	/	藤井				
	プリン	○	藤井				

<冷機器>

・冷蔵庫：10℃以下 ・冷凍庫：-15℃以下  
 ・検食用冷凍庫：-20℃以下

実施者		冷蔵庫①	冷蔵庫②	冷蔵庫③
藤井	始業	5 ℃	5 ℃	5 ℃
荒木	終業	5 ℃	5 ℃	5 ℃
実施者		冷凍庫①	冷凍庫②	検食用冷凍庫
藤井	始業	-18 ℃	-18 ℃	-22 ℃
荒木	終業	-19 ℃	-18 ℃	-22 ℃

■重要 <野菜殺菌>

品目	開始前200ppm以上になるように調整し 5分以上浸漬した(○×)	実施者

■重要 <加熱>

	献立名	測定食品名	調理				冷却がある 場合	実施者
			75℃・1分以上/二枚貝の場合85~90℃・90秒以上					
			加熱時中心温度(℃)			再加熱結果や 冷却不備の対応等	すみやかに冷却 した(○×)	
①	②	③						
朝(○)昼(○)間(○)夕(○)	竜田揚げ	鶏肉	76	76	74	78℃		石田
朝(○)昼(○)間(○)夕(○)	ポークソテー	豚肉	79	80	78			秋山
朝(○)昼(○)間(○)夕(○)	里芋の煮物	里芋	81	/	/			秋山
朝(○)昼(○)間(○)夕(○)	ほうれん草のお浸し	ほうれん草	78	79	77		○	秋山
朝(○)昼(○)間(○)夕(○)	けんちんうどん	鶏肉	80	81	79			荒木
朝(○)昼(○)間(○)夕(○)	茶碗蒸し	ぎんなん	81	79	78			秋山
朝(○)昼(○)間(○)夕(○)								
朝(○)昼(○)間(○)夕(○)								

【特記事項】 ※×の場合の対応内容を記入する

責任者

□月 □日

# 衛生管理チェック表（1日版）

施設名： \_\_\_\_\_

問題がある場合は特記事項欄に対応内容を記入してください。

## <健康管理>

体調：下痢、発熱、嘔吐、吐き気、腹痛、 感染症又はその疑いの症状がない 手など：手荒れ、傷、化膿創、顔面に吹き出物が なく、爪が伸びていない、また正しい 身だしなみである	名前	○・×	名前	○・×

## <使用水>

残留塩素濃度は貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合

採取場所	水質	残留塩素濃度	実施者
	透明、異臭、異物なし (○/×)	0.1ppm≦ (○/×)	
始業時			
終業時			

## <検収>

○/×：温度、期限、鮮度、包装

時間	商品名	○/×	実施者	時間	商品名	○/×	実施者

## <冷機器>

・冷蔵庫：10℃以下 ・冷凍庫：-15℃以下  
 ・検食用冷凍庫：-20℃以下

実施者	冷蔵庫①	冷蔵庫②	冷蔵庫③
始業	℃	℃	℃
終業	℃	℃	℃
実施者	冷凍庫①	冷凍庫②	検食用冷凍庫
始業	℃	℃	℃
終業	℃	℃	℃

## ■重要 <野菜殺菌>

品目	開始前200ppm以上になるように調整し 5分以上浸漬した(○×)	実施者

## ■重要 <加熱>

	献立名	測定食品名	調理				冷却がある 場合	実施者
			75℃・1分以上/二枚貝の場合85~90℃・90秒以上					
			加熱時中心温度(℃)			再加熱結果や 冷却不備の対応等	すみやかに冷却 した(○×)	
①	②	③						
朝・昼・間・夕								
朝・昼・間・夕								
朝・昼・間・夕								
朝・昼・間・夕								
朝・昼・間・夕								
朝・昼・間・夕								
朝・昼・間・夕								
朝・昼・間・夕								

【特記事項】 ※×の場合の対応内容を記入する

責任者