





# 使用水の管理表

年

月分

施設長	担当者

月日	採取時刻	採取場所	色	濁り	におい	異物	残留塩素濃度 (mg/l)	異常報告	担当者
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			○・×	○・×	○・×	○・×		○・×	

特記事項

--





# 配送時の管理

年

月分

号車

施設長	担当者

日にち	積込み時の時間	中間荷下ろし時の時間	最終荷下ろし時の時間	弁当取扱の説明	担当者
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				○・×	

特記事項

--

# 容器の洗浄殺菌記録

年 月分

洗浄方法:	
殺菌乾燥方法:	

施設長	担当者

日にち	洗浄			殺菌			特記事項
	使用前確認	使用后確認	担当者	殺菌後確認	備考(消毒乾燥庫を使用する場合には、温度と時間を記入)	担当者	
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	○・×	○・×		○・×			

# S-1、S-2 加熱・冷却の記録

施設長	担当者

S-1は加熱記録まで  
S-2は加熱・冷却記録まで

日にち	商品名	加熱開始時間	中心温度	加熱終了時間	担当者	冷却開始時間	中心温度	冷却終了時間	担当者
	再計測	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	再計測	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	再計測	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	再計測	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	再計測	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	再計測	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	再計測	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	再計測	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	再計測	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	再計測	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	再計測	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

特記事項





# 施設・設備・器具・トイレの清掃

施設長	担当者

\_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_月分

## 1. 毎日点検

始業前	① 施設へのねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。 ② 施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。 ③ 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。
業務中	④ 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。 ⑤ 調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。 ⑥ 調理器具、容器等は使用後(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。 ⑦ 施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれたりしませんか。
終業後	⑧ 設備の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。 (床面、内壁のうち床面から1m以内の部分及び手指の触れる場所) ⑨ 調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。 (使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。) ⑩ 調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒、乾燥されていますか。 ⑪ 全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。

項目	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	
始業前	①																															
	②																															
	③																															
業務中	④																															
	⑤																															
	⑥																															
終業後	⑦																															
	⑧																															
	⑨																															
終業後	⑩																															
	⑪																															
確認者																																
特記事項																																

\* 点検のタイミングは例です。それぞれの施設に合った形に変更して、ご活用ください。

## 2. 1か月ごとの点検

番号	項目	実施日	実施者	確認者
①	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。			
②	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。			
③	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。			
④	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備が設置されていますか。 (履き物交換が困難な場合に限る。)			
⑤	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。加熱調理用、非加熱調理用、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。			
⑥	シンク等の排水溝は排水が飛散しない構造になっていますか。			
⑦	全てに移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。			
⑧	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。			
⑨	設備の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。 (天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)			
⑩	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合、半年以内に水質検査が実施され、検査結果は1年間保管されていますか。			
⑪	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施され、清掃した証明書は1年間保管されていますか。			

### 特記事項

--

## 3. 3か月ごとの点検

番号	項目	実施予定月	実施日	実施者	確認者
①	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。				
②	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。				
③	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。				

### 特記事項

--