参考資料

・個人別健康管理記録票
・衛生管理チェックリスト
・使い捨て手袋使用簿

大阪市立　　　　　　　学校

個 人 別 健 康 管 理 記 録 票（平成　年　月分）

名前＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

		日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）	日（　）
1	下痢をしていない																						
2	発熱をしていない																						
3	腹痛をおこしていない																						
4	嘔吐をしていない																						
5	感染症又は、その疑いがない																						
6	同居者に感染症又は、その疑いがある者はいない																						
7	手指等に傷がない																						
8	手指等にできものができていない																						
特　記　事　項																							

副校長・教頭印																						
校　長　印																						

（1）該当する項目には、○を記入すること。
（2）5･6の感染症とは、「感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に規定する感染症。
（3）本票は、記入後、調理作業前に管理職が確認し、押印すること。
（4）化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事しないこと。また化膿していなくても、傷、やけど、手荒れ等がある場合は必要な処置を講じること。
（5）項目に異常があった場合は、対応について、特記事項欄に記録しておくこと。

平成　　年度　衛生管理チェックリスト　－日常点検票－　　　　　　　　月分　　　　　　　　　　学校

		日																						
		曜　日																						
温　度・湿　度	調　理　前	確認した時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		℃　・　%	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・
	配　缶　時	確認した時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		℃　・　%	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・
作業前	給食従事職員	・個人別健康管理記録票を記入し、管理職の確認を受けた	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・服装は清潔である	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・爪は短く切ってある	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・手指を洗浄・消毒した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
	水道	・前日に給食を実施しなかった日は一斉に十分放水した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・上記以外は各水栓ごとに放水した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・水道水は外観（色・濁り）、臭い、味に異常がない	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
	施設設備	・調理室内は清掃され、清潔である	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・消毒液の濃度はマニュアルどおり調節した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・スポンジ、タワシ類は２日分用意し乾燥させたものを使用した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・蛇口、水栓、使用する調理器具の消毒を行った	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・低温倉庫の温度は適切である　時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		（食品を取り出す直前に確認：適温１０℃）　温度	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・屋外冷蔵庫の温度は適切であり、施錠した　時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		（食品を取り出す直前に確認：適温範囲２．５～９℃）　温度	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・食品保管場所、食品倉庫内、低温倉庫内、屋外冷蔵庫内は整理、整頓され清潔である	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・食品倉庫内にダンボールを置いていない	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・パン戸棚・配膳棚・牛乳保冷庫・食器消毒保管機・児童溜出入口は施錠した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・扉や網戸等は開放せず、害虫等の侵入を防止している	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
	検収	・重量、品質、鮮度、包装状態等安全衛生を十分に確認した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・牛乳は検収・試飲（管理職）を行い保冷庫に保管した　時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		(出勤後すみやかに行う)(保冷庫へ入れる直前に確認：適温１０℃以下)　温度	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・パンは検収・試食（管理職）を行い、パン箱に衛生的に配缶した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
作業中	下処理	・前掛けは下処理用(白いひも)を使用した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・包丁、まな板は専用のものを使用し、衛生的に実施した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
	調理時	・前掛けは調理用(ドライ用)を使用した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・作業区分ごとに手指を洗浄、消毒した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・調理器具は食品、作業区分ごとに専用のものを使用した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・食品・調味料は容器に移し替えて使用した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・異物混入はないか（乾燥剤、脱酸素剤、容器のふた、袋等）	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・食肉、魚介類、卵を取り扱った手指は洗浄、消毒した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・食肉、魚介類、液卵等は適切な解凍方法を行った	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・包丁、まな板は専用のものを使用した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・包丁、フードスライサーは使用前・使用後の刃の確認を行った	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・加熱は十分行ったことを確認した　中心温度を確認した食品	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		使用献立 ・揚げ物 ・焼き物 ・煮物（煮込みハンバーグや肉だんご等） ・めん類のいため物 ・下ゆでをするえび、いか等 温度	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		中心温度を確認した食品	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		温度	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		中心温度を確認した食品	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		温度	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )

（中心温度を確認する食品の記入例）

牛肉・牛肉（角・肩ロース）・牛挽肉などは（ 牛 ）、豚肉・豚肉（肩ロース）・豚肉（角）・豚挽肉などは（ 豚 ）、鶏肉（小・大）・鶏肉（もも・皮なし・大）などは（ 鶏 ）と記入する。

魚類は種類にかかわらず（ 魚 ）、フランクフルトは（ｿｰｾｰｼﾞ）、鶏卵・液卵は（ 卵 ）、グラタン類は（グラタン）と記入する。　めん類（スパゲッティ類、焼きそば・焼きうどん類）は釜ごとに確認し（めん）と記入する。

		日																						
		曜　日																						
作業中	調理時	・生食するものは特に衛生的に取り扱った	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・使い捨て手袋は、作業ごとに欠損がないか確認し、使用した枚数と廃棄する枚数に違いがないか確認した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・調理終了後（加熱終了時）から２時間以内に喫食できるように調理を行った	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・調理台、床への水まき、洗浄は行わず、ドライ運用を行った	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
	保存食	・採取器具は清潔である	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・献立ごとにﾌﾘｰｼﾞﾝｸﾞﾊﾟｯｸ（小）に採取し、１日分ごとに（大）に　まとめ、採取月日・時刻を記入した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・保存食用冷凍庫の温度は適切である　時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		（冷凍庫へ入れる直前に確認：適温－２０℃）　温度	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・保存食（除去食を含む）は２週間保存している	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
	配缶	・食缶や配缶用具は清潔なものを使用した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・食缶等の上部が60ｃｍ以上となる台を使用した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・配缶時刻は適切である　時刻①	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		（①～③は標準献立の表記順）　時刻②	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		時刻③	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		米飯（自校炊飯校）　時刻④	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・除去食は、確実に調理・配缶（配食）した　食品	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
作業後	施設設備	・石けん液の濃度（水100Lに100ｇ）及び温度（30～40℃）は適切である	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・食器、食缶の下洗いは適切に行った	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・食器、食缶は直接床の上に置いていない	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・調理機器、器具の洗浄を行い、消毒・乾燥させている	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・食器、食缶の洗浄を十分行った	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・食器（食缶）消毒保管機の温度を確認した　ｽｲｯﾁを入れた時刻	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		（適温範囲８０～９５℃）　スイッチを入れて１時間後の温度（ただし、17時を超える場合は16時50分の温度）	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・パン箱・牛乳かごの洗浄、消毒を十分行った	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・調理室内の清掃・消毒を行った	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・残った消毒液・石けん液は処分し、容器は洗浄後乾燥させている	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
	生ごみ処理	・生ごみの処理は適切に行った	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・生ごみ容器は清掃し、清潔である	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・厨芥置き場は清掃し、清潔である	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
	食品倉庫	・食品等が整理、整頓されている	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・食品以外のものが混置されていない	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・ネズミ、衛生害虫はいない	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
その他	便所	・清掃し、清潔である	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・用便前作業衣等は脱いだ	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
		・用便後の手指は洗浄・消毒した	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
記入者名																								
副校長・教頭印																								
校長印																								

＊記入はボールペンを使用し、訂正は二重線を記入すること

＊調理時の加熱は、時刻と中心温度計で測定した温度を確認し記入する　〔マニュアル参照〕（75℃以上・1分間以上）

＊実施できている項目には〇または数字、できていない項目には×、該当しない項目には－と記入する

＊屋外冷蔵庫、食器（食缶）消毒保管機は保有数すべての温度を記入する

月分　使い捨て手袋使用簿

日	曜日	使用枚数	使用後確認枚数	備考	確認者