**衛生管理記録簿（例）**

衛生管理者

施設長

年　　　月　　　日

１．給食従事者等の衛生管理点検　○：良好（実施）　×：不備（未実施）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 氏名 | 始業時点検 | 終業時点検 |
| 体調 | 化膿創 | 服装帽子 | 毛髪 | 爪 | 指輪等 | 履物 | 手洗い | 区域毎の作業区別 | 器具の食品別用途別の使用 | 清掃 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 備考（不備があるときの対応状況等） |

・便所に調理作業用白衣、帽子、履物のまま入らなかったか（はい・いいえ）

・給食従事者以外の者が非汚染区域へ立ち入らなかったか（はい・いいえ）

　→立ち入りがあった場合、専用の白衣、帽子、履物を利用したか（はい・いいえ）（立入者名：　　　　　）

２．使用水の点検

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 色 | 濁り | 臭い | 異物 | 残留塩素 | 備考（不備があるときの対応等） |
|  |  |  |  | 始業時　　　　mg/l | 終業時　　　　mg/l |  |

・色、濁り、臭い、異物は始業前に点検する。

・貯水槽や井戸水を使用する場合は作業の前後に残留塩素を測定する。（残留塩素は0.1mg/l以上であること）

３．冷蔵庫・冷凍庫の温度　　　　　　　　　　　　　　　　　　　４．調理室の温度・湿度

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 冷蔵庫 | 冷凍庫 | 保存食用冷凍庫 |  |  | 温度 | 湿度 |
| 始業時 | ℃ | ℃ | ℃ |  | 午前 | ℃ | ％ |
| 終業時 | ℃ | ℃ | ℃ |  | 午後 | ℃ | ％ |

・冷蔵庫は10℃以下（5℃以下が望ましい）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　・測定は調理途中に行う

・冷凍庫は－15℃以下（－18℃以下が望ましい）　　　　　　　　 　　　　　　　　　　・温度25℃以下、湿度80%以下に保つ

・保存食は－20℃以下で保存

５．加熱食品の中心温度

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 献立名 | 加熱開始時刻 | 中心温度 | 加熱終了時刻 | 測定者 |
| サンプルＡ | サンプルＢ | サンプルＣ |
|  | 　　： | ℃ | ℃ | ℃ | 　　： |  |
|  | 　　： | ℃ | ℃ | ℃ | 　　： |  |
|  | 　　： | ℃ | ℃ | ℃ | 　　： |  |
|  | 　　： | ℃ | ℃ | ℃ | 　　： |  |
|  | 　　： | ℃ | ℃ | ℃ | 　　： |  |

６．加熱後冷却食品の中心温度

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品名 | 冷却 | 保管 | 和えた時刻 | 保管 | 測定者 |
| 開始時刻 | 終了 | 保冷搬入 | 保冷搬出 | 保冷搬入 | 保冷搬出 |
| 時刻 | 品温 | 搬入時刻 | 品温 | 搬出時刻 | 搬入時刻 | 品温 | 搬出時刻 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

７．ねずみ、こん虫等の発生状況

　・発生あり（状況　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）　・発生なし

８．特記事項

（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）