【添付資料④】　Ｈ１

（記入例）

日常衛生・健康点検表（例）　（　　年　　月）

〈記入方法〉

1．異状の無い場合は〇を記入する。
2．異状の場合は右の「異状内容」の表の該当番号を記入する。
　異状内容がいずれにも該当しない場合は、備考欄（最下段）に
　その内容を記入し、衛生責任者に報告して指示をうける。
3．休みまたは非番の従業員は「－」を記入する。

連続して日々の傾向を見ることができるように1ヵ月間の表にしています。特定の従業員について異状が続く場合の対策に役立てましょう。

〈異状内容および措置・対応表〉

1. 健康状態は良いか（下痢、発熱等）　⇒　①帰宅、自宅待機にした
2.咳、くしゃみはないか　⇒　②常時マスクを着用する
3.作業服と帽子は清潔か　⇒　③清潔なものを着用した
4.毛髪ははみ出てないか　⇒　④帽子をかぶり直す
5.毛髪、ゴミ等の付着はないか　⇒　⑤再度、粘着ローラーをかける
6.手指に傷、手荒れはないか　⇒　⑥絆創膏をして常時ニトリル手袋をする
7.爪は伸びてないか　⇒　⑦爪を切る
8.マニキュアはしてないか　⇒　⑧マニュキュアをはがす、または常時ニトリル手袋をする
9. 時計、指輪は外しているか　⇒　⑨時計、指輪を外した
10.イアリング、ピアスははずしているか　⇒　⑩装飾品を外した
11.家族など同居人にノロウイルス感染と思われる症状はないか　⇒　⑪従業員本人からの報告を受けて衛生責任者が備考欄に記入する。家族などが感染している場合も自宅待機、検査結果を待つ。

責任者	衛生責任者

氏名	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
山田洋二	1．健康状態は良いか（下痢、発熱）	〇																														
	2．咳、くしゃみはないか	〇																														
	3．作業服と帽子は清潔か	〇																														
	4．毛髪ははみ出てないか	〇																														
	5．毛髪、ゴミ等の付着はないか	〇																														
	6．手指に傷、手荒れはないか	⑥																														
	7．爪は伸びてないか	〇																														
	8．マニキュアはしてないか	〇																														
	9．時計、指輪ははずしているか	〇																														
	１０．ｲｱﾘﾝｸﾞ、ﾋﾟｱｽは外しているか	〇																														
	１１．家族など同居人にﾉﾛｳｲﾙｽ感染と思われる症状はないか	〇																														
橋本雄一	1．健康状態は良いか（下痢、発熱）	〇																														
	2．咳、くしゃみはないか	〇																														
	3．作業服と帽子は清潔か	〇																														
	4．毛髪ははみ出てないか	④																														
	5．毛髪、ゴミ等の付着はないか	〇																														
	6．手指に傷、手荒れはないか	〇																														
	7．爪は伸びてないか	〇																														
	8．マニキュアはしてないか	〇																														
	9．時計、指輪ははずしているか	〇																														
	１０．ｲｱﾘﾝｸﾞ、ﾋﾟｱｽは外しているか	〇																														
	１１．家族など同居人にﾉﾛｳｲﾙｽ感染と思われる症状はないか	⑪																														
衛生責任者 確認印（毎日チェック）		✓																														

備考欄

２月１日、橋本さんの子供が前夜から激しい下痢、嘔吐の症状あり。本人は何ら症状ないがシフトから外し、親子共検査待ちの処置とした。

（記入例）

使用水の点検表（例）

2019年2月

責任者	衛生責任者

毎日、始業前および調理作業終了後の２回測定すること。
遊離残留塩素は０.１ｍｇ／Ｌ以上であること。
記録用紙は半月分です。（毎月１～１５日、１６日～３１日で各１枚）

月日	採取時刻	採取場所	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度(mg/l)	異常報告	担当者
2/1	9:00	下処理、水栓No.1	○	○	○	○	0.1	―	遠藤
〃	17:20	〃	○	○	○	○	0.1	―	遠藤
2/2	9:05	〃	○	○	○	○	0.1	―	高橋
〃	17:15	〃	○	○	○	○	0.2	―	高橋
2/4	9:05	〃	○	○	○	異状	0.1	あり、下記	遠藤
〃	17:20	〃	○	○	○	○	0.1	―	遠藤

当点検表とは別に、異状が責任者への報告だけで終わらないように、担当者または責任者が確実に処置したという処置報告書を作成して記録を残すこと。確実な問題解決と再発防止のため。

異状報告欄
２月４日始業前点検で微細な異物を発見した。工場長報告後、流し放しにして、約10分で異状はなくなった、後に前夜に水道工事があったことが判明した。

（記入例）

食材受入チェック表（例）

責任者	衛生責任者

受入温度の規準：　冷蔵品５℃以下/冷凍品－１５℃以下

2019年2月4日

納品時刻	品　　名	納入業者	数量	期限表示	外観鮮度	品温	異臭	包装状態	異物混入	担当者
9:30	キャベツ	八百政	10	ー	○	12	○	ー	○	松田
9:55	さわら	マルミツ	550	ー	○	-18	○	○	○	松田
10:10	ﾐｯｸｽﾌﾙｰﾂ缶	東洋	8	1912	ー	ー	ー	○	ー	松田
10:30	ロースハム	山田	２本	190215	○	12	○	○	ー	松田
						↑				
					備考欄に記入					

備考欄

山田商事、ロースハムの温度１２℃で返品交換としました。

T1

（記入例）

冷蔵庫・冷凍庫温度記録表（例）－１

２０１９年　２月

責任者	衛生責任者

温度は午前１回、午後１回の計２回、決められた時刻に記録すること。

測定時刻：　午前　９：００　午後　４：３０　　単位：　℃

日	厨房室温	原材料冷蔵庫		原材料冷凍庫		記入者
1	22	5	5	-22	-20	田中
2	23	4	4	-20	-18	田中
3	23	3	8	-22	-9	高橋
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						

報告を受けた工場長（責任者）は記録を残し、とった措置・対策を記録に残すこと

特記事項

2月３日１６：３０に冷蔵庫が８℃、冷凍庫がー９℃だったので工場長に報告した。

（記入例）

次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度・浸漬時間記録表（例）

2019年 1月22日

野菜および果物を加熱せずに供する場合は、流水で十分洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム１００ｐｐｍ溶液に１０分間以上の浸漬殺菌をした後、十分な流水ですすぎ洗浄をする。

（２００ｐｐｍ溶液に５分間の浸漬も同等の殺菌効果あり）

責任者	衛生責任者

Ｎｏ．	品　　名	１００ｐｐｍ濃度チェック	浸　漬　時　間		担当者	濃度・時間が規定外の場合の措置
			開始時刻	終了時刻		
1	キュウリ	50			高橋	次亜を追加して規定濃度にした
1	上段と同じｷｭｳﾘ	100	9:30	9:43	高橋	
	上記は濃度チェックの結果、基準を満たさなかった場合の記入					
2	キャベツ	100	9:55	10:00	高橋	
2	上段と同じｷｬﾍﾞﾂ	100	10:15	10:28	高橋	１００ｐｐｍの濃度を再確認、再度浸漬した
	上記は規定濃度だったが浸漬が短かかったので再浸漬の場合					
3	トマト（ヘタ除去）	100	11:00	11:13	高橋	

特記事項

（記入例）

加熱調理と急速冷却（冷凍）の記録表（例）

２０１９年2月２３日

責任者	衛生責任者

（重要）加熱は、食材中心部で７５℃、1分間以上を必須とするため、測定値が７５℃を少し超える程度の場合は加熱を1分間以上継続すること

No.	メニュー名 （該当バッチのパン数）	加熱終了時 温度	担当	冷却開始時 温度	冷却開始時 時刻	担当	冷却（冷凍）終了時 温度	冷却（冷凍）終了時 時刻	担当
1	筑前煮 10枚	92 95	MK		9:50	MK	3 2	10:12	峰
2	鯖塩焼き 8枚	78 77	MK		10:05	MK	2.5 3	10:32	峰
3	ほうれん草 ３枚	88 89	松田	78 76	10:40	松田	2 3	11:28	峰

例えば焼き魚で、一度目の測定で中心温度が７５℃またはそれ以下であった場合、即座にスチコンの扉を閉めて加熱を続行するので、最初の温度は記録されない。

加熱終了後5分以内に冷却を開始する場合は冷却開始時の温度測定は不要とする。
温度は３点以上測定してすべてが７５℃以上の温度であることを確認の上、そのうち温度が低いほうの２点を記録すること。

（記入例）

保存中のクックチル食品温度記録表（例）

クックチル食品は芯温で0～3℃であること

責任者	衛生責任者

2019年

月　日	時刻	製品名（メニュー名）	芯　温	担当	月　日	時刻	製品名（メニュー名）	芯　温	担当
1/21	9:00	野菜炒め	2.5	山本					
1/21	9:00	筑前煮	2.5	山本					
1/21	17:10	モヤシナムル	3	山本					
1/21	17:10	鯖味噌煮	3	山本					
1/22	9:10	焼き魚	3	松田					
1/22	9:10	グラタン風	3.5	松田					
1/22	16:55	ポテトサラダ	3	松田					
1/22	16:55	照焼チキン	3	松田					
1/23	9:05	ポテトサラダ	5.5	山本					
1/23	9:05	擬製豆腐	5.5	山本					
			↑						
	工場長へ報告（指示に従う）								

① 毎日、午前午後各1回、2品ずつ測定記録のこと。

② 真空パックした食品は2つの袋で温度計測定針をはさんで測定のこと。

（記入例）

配送車の庫内温度記録表（例）　北部方面1号車　運転者: 伊藤

２０１９年　２月

・中間点となる顧客は前もって決めておく。（中間：特養 朝霧）

・ＣＫ出発から最終顧客まで短時間の場合は中間点は省略。

責任者	衛生責任者

日	積込時刻／温度	中間点荷下し前	最終荷下し前	備　　考
1	８：２０／０℃	１１：３０／３℃	１５：４０／３℃	
2	８：２０／－１℃	１１：４５／３℃	１５：５５／３℃	
3	８：２０／０℃	１１：３０／３℃	１５：４０／６℃	食品は３℃以下
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				

（記入例）

食品温度計の定期点検記録（例）

毎月点検のこと

責任者	衛生責任者

２０１９年

月　日	温度計No.	0　℃（氷水での指示温）	100℃（沸騰水での指示温）	担当	月　日	温度計No.	0　℃（氷水での指示温）	100℃（沸騰水での指示温）	担当
1/10	No.1	-0.1	99.5	丹野					
〃	No.2	0.1	99.0	〃					
〃	No. 3	0.3	100.2	〃					
2/12	No.1	-0.2	99.5	水田					
〃	No.2	0.0	99.8	〃					
〃	No. 3	0.2	100.0	〃					

０℃または１００℃との差が何℃を超えたら、メーカーでの調整に出すかなどの限界点を決めておくこと

特記事項