|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 担当者 | 管理者 | 代表者 |
|  |  |  |

給　食　日　誌

　　　　年　　月　　日（　　）　天候　　　室温　　　℃　湿度　　　％

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　記録者名

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食　数 | 合計 | 食 | 衛生管理 | 冷蔵庫 | 　　時　　　℃ |  |
|  | 利用者 | 食 | 冷凍庫 | 　　時　　　℃ |  |
| 職員 | 食 | 床清掃 |  |  |
|  |  | 排水溝 |  |  |
|  |  | 水質検査 | □色　 | □臭い　 |  |
|  |  | ※裏面チェックリストによる　　□適　・□不適 |
| 従事者（健康管理）（従事者 | 名　前 | 体調 | 化膿創 | 服装 | 帽子 | 毛髪 | 履物 | 爪 | 指輪等 | 手洗い | 改善措置等 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理 | 開始時間 | ： | 配膳時間 | ： | 保存食 | □有 |
| 終了時間 | ： | 検食者 |  | 検食時間 | ： |
| 献　　　立 |  | 主食 | □良 | □普通 | □悪（　　） |
| 味付け | □良 | □普通 | □悪（　　） |
| 分量 | □良 | □普通 | □悪（　　） |
| 硬さ | □良 | □普通 | □悪（　　） |
| 色彩 | □良 | □普通 | □悪（　　） |
| 盛り付け | □良 | □普通 | □悪（　　） |
| 組み合わせ | □良 | □普通 | □悪（　　） |
| その他 | □良 | □普通 | □悪（　　） |
| 残食記録 | 主食･･･　多　　普通　　少主菜･･･　多　　普通　　少副菜･･･　多　　普通　　少(記録者　　　　　　　　　　) | 所見（利用者の状況・意見など） |
| 備考 |

衛生管理チェックリスト

|  |  |
| --- | --- |
| 作業前 | チェック |
|  | 食材は新鮮であり適切に温度管理されている | □ |
| 食材の賞味期限は切れていない | □ |
| 肉・魚はビニール袋に入れ，他の食品と接しないように区別されている | □ |
| 調理者はエプロン，三角巾を着用している | □ |
| 調理者で体調の悪い者はいない | □ |
| 手指に傷のある場合衛生手袋を着用している | □ |
| 爪は適切な状態である | □ |
| 汚染区域と非汚染区域を明確にしている | □ |
| 作業台は，消毒液を使用し布巾で拭いてある | □ |
| 使用器具や食器は清潔である | □ |
| 作業中 | チェック |
|  | 肉・魚・卵を扱う際，前と後に手指を洗っている | □ |
| トイレや鼻をかんだ後に手指を洗っている | □ |
| 直接口に入るものは，素手で取り扱っていない | □ |
| 包丁・まな板・タワシ・スポンジなどは使用後すぐに洗浄と流水でよく洗っている | □ |
| 加熱して調理する食品は中心部が十分（７５℃で１分間以上（二枚貝等ノロウィルス汚染のおそれのある食品の場合は８５℃から９０℃で９０秒以上））加熱している | □ |
| 冷凍保存が必要な食材を室温で放置していない | □ |
| 作業後 | チェック |
|  | 調理後の食品は他からの二次汚染を防止するため，衛生的に管理している | □ |
| 利用者が喫食前に手指を洗っているのを確認した | □ |
| 調理後２時間以内に喫食した | □ |
| 検食は品目ごとに５０ｇ程度ずつ清潔な容器に密封して入れ，マイナス２０℃以下で２週間以上保存した | □ |
| 残った食材はない | □ |
| 使用した器具は洗浄・乾燥し，元どおりに片づけた | □ |
| ガスやコンロの元栓を締めた | □ |