

担当者	管理者	代表者

給食日誌

年 月 日 () 天候 室温 °C 湿度 %

記録者名

食数	合計	食		衛生管理	冷蔵庫	時 °C					
	利用者	食			冷凍庫	時 °C					
	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)	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	所見 (利用者の状況・意見など)						
	主菜…	多	普通	少							
	副菜…	多	普通	少							
	(記録者)									
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	<input type="checkbox"/>
食材の賞味期限は切れていない	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
調理者はエプロン、三角巾を着用している	<input type="checkbox"/>
調理者で体調の悪い者はいない	<input type="checkbox"/>
手指に傷のある場合衛生手袋を着用している	<input type="checkbox"/>
爪は適切な状態である	<input type="checkbox"/>
汚染区域と非汚染区域を明確にしている	<input type="checkbox"/>
作業台は、消毒液を使用し布巾で拭いてある	<input type="checkbox"/>
使用器具や食器は清潔である	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
トイレや鼻をかんだ後に手指を洗っている	<input type="checkbox"/>
直接口に入るものは、素手で取り扱っていない	<input type="checkbox"/>
包丁・まな板・タワシ・スポンジなどは使用后すぐに洗浄と流水でよく洗っている	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
冷凍保存が必要な食材を室温で放置していない	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
利用者が喫食前に手指を洗っているのを確認した	<input type="checkbox"/>
調理後2時間以内に喫食した	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
残った食材はない	<input type="checkbox"/>
使用した器具は洗浄・乾燥し、元どおりに片づけた	<input type="checkbox"/>
ガスやコンロの元栓を締めた	<input type="checkbox"/>