

衛生管理チェックリスト「様式 8（裏）」「様式 9（裏）」の記入方法について

- ・新たに追加した調理工程時の点検では、料理(食品)ごとに保管方法等が適切か、確認・評価します。
- ・適切な保管、かつ最終配食時刻から時間を置かずには喫食できた場合は「良」に、不適切の場合は「否」に○をつけ、「否」の場合は特記事項欄に詳細と今後の改善方法を記入します。
- ・土曜の午後おやつ時等、調理担当者が不在の時は、他の職員に確認を依頼し事後に記入します。
- ・記入欄が足りない場合は、余白に記入してください。

	保存方法	料理の形態、例	料理名又は食品名
非加熱	常温で保存	果物 生で食べる野菜 パン等	生食する果物(全般)、トマト等 パン(ジャムサンド、切って提供するバターロール)等
	冷蔵・冷凍食品をそのまま提供	牛乳、ヨーグルト 市販ゼリー、アイス等	飲用牛乳、飲用豆乳、ヨーグルト、チーズ、市販ゼリー、アイスクリーム等
加熱調理	加熱後粗熱を取り、盛付け後、ラップ等で覆う	焼き物、揚げ物 煮物、炒め物等	【昼食・夕食】 ハンバーグ、たららの香味焼き、鶏肉照り焼き、豚肉みそ焼き、オムレツ、肉じゃが、鶏肉さっぱり煮、ビビンバ、すき焼き風煮、鶏肉のケチャップ煮、ミートソース、人参甘煮、ひじきの煮物、かれい磯辺揚げ、ヒレカツ、ほっけの竜田揚げ、北海かき揚げ、マーボー豆腐、炒め納豆等 【午後おやつ】 チーズトースト、ラスク、バターポテト、きなこマフィン、ジャムスコーン、スイートポテト、オレンジケーキ、ごはんのみそ焼き、ソフトドーナツ、フライドポテト、大学芋、きのこスパゲティ、焼きそば等
	仕上げた後、再加熱する		
	中心温度を測定する	汁物、カレー、 麺類の汁等	【昼食・夕食】 味噌汁(全般)、すまし汁(全般)、スープ(全般)、カレー(全般)、シチュー(全般)等 【午後おやつ】 ちゃんこうどん、かしわうどん等の汁等 【土曜日】 ラーメン、うどん、スープスパゲティ等の汁
加熱後冷却	加熱後粗熱を取り冷蔵庫に入れる	和え物、お浸し サラダ等 (中心温度については、※を参照)	【昼食・夕食】 スティック胡瓜、トマトと胡瓜のサラダ、ほうれん草納豆和え、ブロッコリー生姜和え、切干大根のナムル、キャベツとわかめのサラダ、小松菜コーンと和え、春雨サラダ等 【午後おやつ】 手作りゼリー(全般)、フルーツポンチのシロップ等

※ 和え物、お浸し、サラダ等で使用する食材の下茹での際には中心温度の測定は不要。ただし、和え物等の調味液や、手作りゼリー等を加熱する場合には中心温度を測定する。

- ◆ 常温保存の市販菓子の記入は不要。
- ◆ 最終配食時刻とは、午前おやつ、昼食、午後おやつ、(夕食の提供がある場合は夕食)を調理室から最後に出した時刻。
- ◆ 冷却温度を測定している場合は料理名又は食品名欄に記入する。

6 調理工程時の点検

【平日給食】(記入例)

留意事項	例	料理名又は食品名	中心温度	最終配食時刻	良・否
提供後、速やかに喫食する	《常温》 果物、生で食べる野菜、パン等	(午前) キウイフルーツ		9 : 25	良・否
		(午前) オレンジ (アレルギー)		9 : 25	良・否
		(昼食) バナナ		11 : 20	良・否
		(昼食) リんご (アレルギー)		11 : 20	良・否
				:	良・否
	《冷凍・冷蔵》 牛乳、ゼリー、アイス等	(午前) 牛乳		9 : 25	良・否
		(午前) 豆乳 (アレルギー)		9 : 25	良・否
		(午後) 牛乳		14 : 50	良・否
		(午後) 豆乳 (アレルギー)		14 : 50	良・否
				:	良・否
調理終了後、2時間以内に喫食する	主食(パンを除く)	(昼食) 白飯		11 : 10	良・否
	焼き物、煮物、揚げ物、炒め物 汁物、カレー、 麺類の汁等	(昼食) 味噌汁 (大根・ワカメ)	95℃	11 : 20	良・否
		(昼食) 炒め納豆	90℃	11 : 20	良・否
		(炒り卵)	88℃	:	良・否
				:	良・否
				:	良・否
		(午後) ごまマフィン	92℃	14 : 50	良・否
	和え物、お浸し、 サラダ等(※)	(午後) 卵・ごま抜きマフィン (アレルギー)	90℃	14 : 50	良・否
		(昼食) 小松菜えのき和え (えのき 92℃)		11 : 20	良・否
				:	良・否
				:	良・否

特記事項	<p>＜評価が「否」の詳細＞</p> <p>本日のみ年長クラスの午後おやつは喫食開始は 15 時 20 分の予定だったが、通常の時間で配膳ワゴンを保育室に運んだため、牛乳が 20 分ほどクラスに置いたままになり、最終配食時刻から喫食時刻まで時間があいてしまった。年長クラスの牛乳のみ新しいものに交換し提供した。</p> <p>＜改善方法＞</p> <p>職員間での情報共有をしっかりと行う。</p>
------	---

【土曜給食】（記入例）

留意事項	例	料理名又は食品名	中心温度	最終配食時刻	良・否
提供後、速やかに喫食する	《常温》 果物、生で食べる野菜、パン等	（午前） オレンジ	/	9 : 25	良・否
		（午前）	/	9 : 25	良・否
		（昼食） バナナ	/	11 : 20	良・否
		（昼食） リンゴ（アレルギー）	/	11 : 20	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否
	《冷凍・冷蔵》 牛乳、ゼリー、アイス等	（午前） 牛乳	/	9 : 25	良・否
		（午前） 豆乳（アレルギー）	/	9 : 25	良・否
		（午後） 牛乳	/	14 : 50	良・否
		（午後） 豆乳（アレルギー）	/	14 : 50	良・否
			/	:	良・否
調理終了後、2時間以内に喫食する	主食（パンを除く）	（昼食） うどん（麺）	/	11 : 20	良・否
	焼き物、煮物、揚げ物、炒め物 汁物、カレー 麺類の汁等	（昼食） わかめうどん（具と汁）	95℃	11 : 20	良・否
		（昼食） 青のりポテト	90℃	11 : 20	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
		（午後）	℃	:	良・否
		（午後）	℃	:	良・否
	和え物、お浸し、サラダ等（※）	（昼食） ブロッコリー生姜和え（生姜醤油 92℃）	/	11 : 20	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否

特記事項	<p>＜評価が「否」の詳細＞ ブロッコリー生姜和えのブロッコリーを9時45分に茹でたが、冷蔵庫に入れるのを失念してしまった。代替品の手配ができなかったためブロッコリー生姜和えは提供中止とし、うどんの麺の量を増やして対応した。</p> <p>＜改善方法＞ 茹でた後、盛り付ける直前まで冷蔵庫で保存することを調理従事者全員で確認した。</p>
------	---

【夕食給食】（記入例）提供している園のみ

留意事項	例	料理名又は食品名	中心温度	最終配食時刻	良・否
提供後、速やかに喫食する	《常温》 果物、生で食べる野菜、パン等	バナナ	/	17 : 55	良・否
		オレンジ（アレルギー）	/	17 : 55	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否
	《冷凍・冷蔵》 牛乳、ゼリー、アイス等	牛乳	/	17 : 55	良・否
		豆乳（アレルギー）	/	17 : 55	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否
調理終了後、2時間以内に喫食する	主食（パンを除く）	白飯	/	17 : 55	良・否
	焼き物、煮物、揚げ物、炒め物 汁物、カレー 麺類の汁等	すまし汁（豆腐・わかめ）	95℃	17 : 55	良・否
		豚肉の香味焼き	90℃	17 : 55	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
			℃	:	良・否
	和え物、お浸し、サラダ等（※）	ほうれん草しらす和え（しらす 90℃）	/	17 : 55	良・否
			/	:	良・否
			/	:	良・否
特記事項					