

那須塩原市立保育園 衛生管理マニュアル



那須塩原市子ども未来部保育課

令和2年10月改正

那須塩原市立保育園調理施設衛生管理マニュアル

I 趣 旨

本マニュアルは、那須塩原市立保育園の調理施設における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

那須塩原市立保育園においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講ずる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

II 重 要 管 理 事 項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については注文書の控えを1年間保管すること。
- (2) 原材料についてはできるだけ納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適切と判断した場合は、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については1年間保管すること。
- (3) 加熱せずに喫食する食品(牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。)については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。
- (4) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質・鮮度・品温(納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む)・異物混入等につき点検を行い、その結果を記録すること。
- (5) 原材料の納入に際しては、缶詰・乾物・調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類・魚介類・野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。

(6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く）には、別添2に従い、殺菌を行うこと。

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は中心部温度計を用いるなどにより、中心部が85～90℃で90秒間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度記録を行うこと。

3. 2次汚染の防止

(1) 従事者は、次に定める場合には、必ず流水・液体石けんによる手洗いによりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも原則として次に定める場合に交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる前
- ④ 生の食肉類・魚介類・卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れたあと、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 配膳前

(2) 原材料は、食肉類・魚介類・野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。

(3) 包丁・まな板などの器具・容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用・食肉類用・野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用・生食野菜用・生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同させないようにして使用すること。

(4) 器具・容器等の使用後は、全面を流水（飲用適のもの。以下同じ）で洗浄し、さらに80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法^{注1)}で十分殺菌した後乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。なお、調理室内における器具・容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理室内から搬出された後に行うこと。

また、器具・容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具・容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは決して行わないこと。

(5) まな板・ざる、木製の器具は汚染菌が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌^{注2)}に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。

- (6) フードカッター・野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- (7) 食品並びに移動性の器具及び容器の取扱いは、床面からの60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。
- (8) 使用水は飲用適の水を用いること。また、使用水は、色・濁り・におい・異物を確認し記録すること。(別紙1)

注1) 塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等)やエタノール系消毒剤には、ノロウィルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

注2) 大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。
また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
(別紙1、各事業者発注・納品書様式)
- (2) 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理・調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため、30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫すること。
この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
- (4) 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。
- (5) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。
- (6) 調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。

5. その他

(1) 施設設備の構造

- ① 隔離壁により、汚水溜・動物飼育場・廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ② 施設の出入り口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸・エアカーテン・自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。

と。

- ③ 手洗い設備、履き物の交換場所は各入り口手前に設置すること。なお、手洗い設備は直接ハンドルを手で操作しない構造のものが望ましい。

(2) 施設設備の管理

- ① 施設・設備は必要に応じて補修を行い施設の床面・調理台・ガス台等（排水溝を含む）の清掃を毎日行うこと。また、業者の出入り口ドアノブ等も定期的に消毒すること。

清掃はすべての食品が調理室内から完全に搬出された後に行うこと。

- ② 施設におけるねずみ・昆虫等の発生状況を1月に1回以上点検し記録する。（別紙1）ねずみ・昆虫等の駆除を半年に1回以上（発生した場合にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。

なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

- ③ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入りさせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- ④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ⑤ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理室は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。
- ⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石鹸・爪ブラシ・ペーパータオル・殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。

(3) 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごと50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

(4) 調理従事者の衛生管理（別紙4）

- ① 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者（園長又は副園長等）に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。
- ② 調理従事者は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査には従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌O157の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。
- ③ ノロウイルスの無症状病原体保有者（ノロウイルスの検便検査において陽性）であることが判明した調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な措置をとること。

- ④ 調理従事者は下痢・嘔吐・発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- ⑤ 調理従事者が着用する帽子・外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ⑥ 便所には、調理作業時に着用する外衣・帽子・履き物のまま入らないこと。
- ⑦ 調理・点検に従事しない者がやむを得ず調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子・外衣及び履き物を着用させること。

(5) その他

- ① 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うと共に、園児70名以上の場合、パートを加配すること。
- ② 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。
 - ア) 調理従事者の汚染作業区域からの非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。
 - イ) 調理従事者の1日の作業の分業化を図ることが望ましいこと。
 - ウ) 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。また、調理員は調理工程表に基づき、調理従事者と作業分担等について事前に十分な打ち合わせを行うこと。
- ③ 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう）の管理は、次のように行うこと。
 - ア) 廃棄物容器は、汚臭・汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
 - イ) 残渣は衛生的にビニール袋等にまとめて返却することが望ましい。
 - ウ) 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
 - エ) 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。
- ④ 供する前、検食者が検食し記録すること。（別紙2）
- ⑤ 喫食は、喫食簿により記録すること。（別紙3）

Ⅲ 衛 生 管 理 体 制

1. 衛生管理体制の確立

- (1) 園長は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求めること。
- (2) 園長は、調理従事者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど

点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。

- (3) 園長は、点検の結果、調理員から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品・メニューの一部削除・調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (4) 園長は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (5) 園長は、調理員及び調理従事者に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (6) 園長は、衛生管理者（園長又は副園長等）に毎日作業開始前に、調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。
- (7) 園長は、調理従事者（臨時職員も含む）に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、従来の検査に加え腸管出血性大腸菌O157の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。
- (8) 園長は、ノロウイルスの無症状病原体保有者（ノロウイルスの検便検査において陽性）であることが判明した調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な措置をとること。
- (9) 園長は、調理従事者が下痢・発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。
- (10) 園長は、施設に所属する医師・薬剤師等専門的な知識を有する者の定期的な指導、助言を受けること。
- (11) 施設管理責任者は、食品の調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場・原材料の保管場・下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理室）と清潔作業区域（放冷・調理室、製品の保管場）に区分される）を明確に区分すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する・床面を色別する・境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。
- (12) 施設管理責任者は、便所・休憩室及び更衣室について隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていることを確認する。なお、調理室から3m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

IV 具体的標準作業書

(手洗いマニュアル)

- ①水で手をぬらし、液体石けんをつける。
- ②指、うでを洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
- ③爪ブラシを使用しさらに洗う。
- ④よく水洗いをし、ペーパータオル等でふく。
- ⑤70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

(調理台)

- ①調理台周辺の片づけを行う。
- ②スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③洗剤を洗い流しよく乾燥させる。
- ④70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑤作業開始前に④と同様の方法で殺菌を行う。

(まな板、包丁、へら等)

- ①スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけて洗浄し、よく洗剤を洗い流し、乾燥させる。
- ②80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ③専用殺菌保管庫を使用することが望ましい。

(台ふきん)

- ①中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄し、洗い流す。
- ②塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム等)を使用し、濃度・方法等、製品の指示を守り希釈した液に浸漬・殺菌し、よく洗い流す。
- ③清潔な場所で乾燥、保管する。

(野菜・果物)

- ①衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ②材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。(検食用)
- ③流水で3回以上水洗いする。
- ④加熱せずに供する場合(表皮を除去する場合を除く)には、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/lで5分間又は100mg/lで10分間)で殺菌を行うこと。(別添2)

⑤流水で十分すすぎ洗いする。

⑥④で殺菌した場合は、エンボス手袋を着用し、専用のまな板、包丁でカットし、清潔な容器に入れる。殺菌後の検食をとる。

(魚介類・食肉類)

①衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。

②材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）

③専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については10℃以下、魚介類については5℃以下で保存する。（冷凍で保存するものは－15℃以下）

④専用のまな板、包丁でカットする。

⑤速やかに調理へ移行させる。

(加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル)

1 揚げ物

①油温が設定した温度以上になったことを確認する。

②調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において90℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

③なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認し、①～②で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

2 焼き物及び蒸し物

①調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において90℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

②なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の1点のみでもよい。

3 煮物及び炒め物

調理の順序はできるだけ食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

①調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において90℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合は、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。

②複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

(別添 1) 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類加工品(小麦粉、デンプン)	室 温
砂 糖	室 温
食 肉 ・ 鯨 肉	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
食 肉 製 品	10℃以下
鯨 肉 製 品	10℃以下
冷 凍 食 肉 製 品	-15℃以下
冷 凍 鯨 肉 製 品	-15℃以下
ゆ で だ こ	10℃以下
冷 凍 ゆ で だ こ	-15℃以下
生 食 用 か き	10℃以下
生 食 用 冷 凍 か き	-15℃以下
冷 凍 食 品	-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	10℃以下 -15℃以下
液 状 油 脂	室 温
固 形 油 脂	10℃以下
(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	
殻 付 卵	10℃以下
液 卵	8℃以下
凍 結 卵	-18℃以下
乾 燥 卵	室 温
ナ ッ ツ 類	15℃以下
チ ョ コ レ ト	15℃以下
生 鮮 果 実 ・ 野 菜	10℃前後
生 鮮 魚 介 類 (生食用鮮魚介類を含む。)	5℃以下
乳 ・ 濃 縮 乳	} 10℃以下
脱 脂 ー ム	
ク リ ー ム	} 15℃以下
パ ー ズ	
チ ー ズ	
練 乳	
清 涼 飲 料 水	室 温
(食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについて、当該保存基準に従うこと。)	

(別添2)

例：「ピューラックス-S」（次亜塩素酸ナトリウム 6%含有の食品添加物）の場合

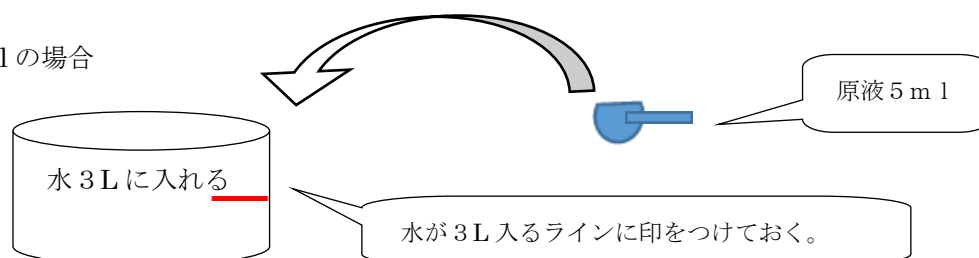
1. 希釈液の作成と用途早見表

希釈倍率→ ↓水の量	200倍 (300mg/l)	300倍 (200mg/l)	600倍 (100mg/l)
1L	5ml	3.3ml	1.7ml
2L	10.1ml	6.7ml	3.3ml
3L	15.1ml	10ml	5ml
5L	25.1ml	16.7ml	8.4ml
10L	50.3ml	33.4ml	16.7ml
用途	ふきんの殺菌（10分浸漬）。	まな板、食器等の殺菌（10分浸漬）。 生野菜、果物の殺菌（5分浸漬）。 テーブル、床の拭き掃除。	生野菜、果物の殺菌（10分浸漬）。

2. 野菜、果物等の殺菌

納品 虫や異物の混入、腐敗等がないか点検
↓
検査 50gずつビニール袋に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する
↓
汚れを落とす 流水で3回以上水洗いする
↓
殺菌 塩素溶液 200mg/l で5分間又は100mg/l で10分間殺菌する
↓
洗浄 流水でよく水洗いする（5～10分）
↓
仕込み・検査 エンボス手袋を装着し、専用のまな板、包丁でカットする。検査をとる。

例：100mg/l の場合



(別紙1)

保育園

〈備考〉	
------	--

園 長	副園長	調理員	(別紙2)

検 食 簿

令和 年 月 日 曜日 時 分 記入者:											
昼 食	献 立										
		主 食	かたさ	硬い ・ ちょうど良い ・ やわらかい			汁 物	味付け	濃い ・ ちょうど良い ・ 薄い		
			分量	多い ・ ちょうど良い ・ 少ない				分量	多い ・ ちょうど良い ・ 少ない		
			温度	熱い ・ ちょうど良い ・ 冷たい				盛付け	良い ・ 悪い		
		主 菜	味付け	濃い ・ ちょうど良い ・ 薄い			果 物	温度	熱い ・ ちょうど良い ・ 冷たい		
			分量	多い ・ ちょうど良い ・ 少ない				分量	多い ・ ちょうど良い ・ 少ない		
			盛付け	良い ・ 悪い				盛付け	良い ・ 悪い		
		副 菜	温度	熱い ・ ちょうど良い ・ 冷たい			コ メ ン ト				
			味付け	濃い ・ ちょうど良い ・ 薄い							
			分量	多い ・ ちょうど良い ・ 少ない							
			盛付け	良い ・ 悪い							
		お や つ	10時 時 分		3時 時 分		コメント(手作り)		延長 時 分		
			異常 有 ・ 無		異常 有 ・ 無				異常 有 ・ 無		
			味付け 濃い ・ 良い ・ 薄い		味付け 濃い ・ 良い ・ 薄い						
			分量 多い ・ 良い ・ 少ない		分量 多い ・ 良い ・ 少ない						
記入者		記入者				記入者					

園 長	副園長	調理員

検 食 簿

令和 年 月 日 曜日 時 分 記入者:											
昼 食	献 立										
		主 食	かたさ	硬い ・ ちょうど良い ・ やわらかい			汁 物	味付け	濃い ・ ちょうど良い ・ 薄い		
			分量	多い ・ ちょうど良い ・ 少ない				分量	多い ・ ちょうど良い ・ 少ない		
			温度	熱い ・ ちょうど良い ・ 冷たい				盛付け	良い ・ 悪い		
		主 菜	味付け	濃い ・ ちょうど良い ・ 薄い			果 物	温度	熱い ・ ちょうど良い ・ 冷たい		
			分量	多い ・ ちょうど良い ・ 少ない				分量	多い ・ ちょうど良い ・ 少ない		
			盛付け	良い ・ 悪い				盛付け	良い ・ 悪い		
		副 菜	温度	熱い ・ ちょうど良い ・ 冷たい			コ メ ン ト				
			味付け	濃い ・ ちょうど良い ・ 薄い							
			分量	多い ・ ちょうど良い ・ 少ない							
			盛付け	良い ・ 悪い							
		お や つ	10時 時 分		3時 時 分		コメント(手作り)		延長 時 分		
			異常 有 ・ 無		異常 有 ・ 無				異常 有 ・ 無		
			味付け 濃い ・ 良い ・ 薄い		味付け 濃い ・ 良い ・ 薄い						
			分量 多い ・ 良い ・ 少ない		分量 多い ・ 良い ・ 少ない						
記入者		記入者				記入者					

(別紙3)

園 長	副園長	調理員

喫 食 簿

年 月 日 曜日 時 分				
献立				記入者
喫食の状況	主菜	残量	多い ・ 少ない ・ なし	
	副菜	残量	多い ・ 少ない ・ なし	
	汁物	残量	多い ・ 少ない ・ なし	
	コメント			

園 長	副園長	調理員

喫 食 簿

年 月 日 曜日 時 分				
献立				記入者
喫食の状況	主菜	残量	多い ・ 少ない ・ なし	
	副菜	残量	多い ・ 少ない ・ なし	
	汁物	残量	多い ・ 少ない ・ なし	
	コメント			

園 長	副園長	調理員

喫 食 簿

年 月 日 曜日 時 分				
献立				記入者
喫食の状況	主菜	残量	多い ・ 少ない ・ なし	
	副菜	残量	多い ・ 少ない ・ なし	
	汁物	残量	多い ・ 少ない ・ なし	
	コメント			

項 目		氏名										氏名										氏名																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	

【備 考】(④の対応を記録する場合は、対象者の氏名、対応期間・内容を記録すること。)

※「大量調理施設衛生管理マニュアル(平成29年6月16日付け生食発0616第1号)」において、作業開始前の調理従事者の健康状態を衛生管理者に報告し、その結果を確認及び記録することが改正されたことをうけ、「体調(下痢、発熱、嘔吐など)」の項目は、別紙5『調理従事者体調点検表』にまとめて記録する。