

衛生管理の記録表をつけてみましょう

日誌などで記録を残すことに慣れてきたら、記録表をつけてみましょう。確認すべき項目がはっきりして、管理しやすくなります。

ここでは、「調理員の健康状態記録表」「冷凍冷蔵庫の温度・清掃・保守点検記録表」の見本を紹介します。必要に応じてご活用ください。

項目などを施設に合った内容に手直しすると、より使いやすくなります。

○ 調理員の健康状態記録表

《記載例》

△△年 ●月 ◇日 ○→問題なし ×→該当する

	異常なし	下痢	おう吐吐き気	発熱	家族の体調	手指の傷	×の場合の措置	責任者
鈴木 たまこ	○							
田中 花子						×	作業時手袋着用	
山田 次郎		×					調理従事しない	

《調理員の健康状態記録表のポイント》

健康管理の項目	対象者	頻度	内容
日常の健康チェック	調理員 (全員)	作業開始前	下痢、おう吐、吐き気、発熱の有無 家族の体調不良の有無 手指の傷の有無 など

【検便について】

調理員は月に1回以上実施しましょう。検査項目は、腸管出血性大腸菌、赤痢菌、サルモネラ属菌（腸チフス、パラチフス）などです。調理員本人に下痢やおう吐の症状がある時や家族に同様の症状がある場合には、通常の検便項目の他にノロウイルスの項目も追加するとよいでしょう。検査結果はファイリングし、1年間保管しましょう。

調理員の健康状態記録表

年 月 日

○→問題なし

×→該当する

	異常 なし	下痢	おう吐 吐き気	発熱	家族の 体調	手指 の傷	×の場合の措置	責任者

年 月 日

	異常 なし	下痢	おう吐 吐き気	発熱	家族の 体調	手指 の傷	×の場合の措置	責任者

年 月 日

	異常 なし	下痢	おう吐 吐き気	発熱	家族の 体調	手指 の傷	×の場合の措置	責任者

年 月 日

	異常 なし	下痢	おう吐 吐き気	発熱	家族の 体調	手指 の傷	×の場合の措置	責任者

年 月 日

	異常 なし	下痢	おう吐 吐き気	発熱	家族の 体調	手指 の傷	×の場合の措置	責任者



年 月 日

	異常 なし	下痢	おう吐 吐き気	発熱	家族の 体調	手指 の傷	×の場合の措置	責任者

○ 冷凍冷蔵庫の温度・清掃・保守点検記録表

《記載例》

△△年 ●月分

日付	時刻	記入者	冷蔵庫 (10℃以下)	冷凍庫 (-15℃以下)	清掃・保守点検・改善措置	責任者
9/1	7:35	鈴木	14℃	-21℃	冷蔵庫：詰め込み過ぎによる温度上昇、不要食品を廃棄し 13時に温度確認→8℃ <input type="checkbox"/> OK	
//	15:40	田中	7℃	-19℃		
9/2	7:33	鈴木	6℃	-19℃	17時に冷蔵庫の清掃を実施 <input checked="" type="checkbox"/> 済	
//	15:44	田中	5℃	-21℃		

《冷凍冷蔵庫の記録表のポイント》

種類	清掃（洗浄・消毒）		保守点検
	頻度	方法	頻度
冷蔵庫	週に1回 (毎週●曜日に実施。ただし、ドリップ等により汚れた場合はその都度清掃する)	①整理整頓 (不要なものは捨てる) ②薄めた中性洗剤に浸した布を固く絞って拭く ③清潔な布で水拭きして、洗剤を取り除く ④乾拭きする	毎日2回(始業時、終業時)温度測定する 【その他】 ・パッキン等の破損がないか、常時確認する ・管理温度(冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下)を超えている場合は、原因を探して改善する(『詰め込み過ぎ』など) ・原因不明の温度上昇がみられる場合は、メーカーへ連絡し修理を依頼する
冷凍庫	月に2回 (毎月第△●曜日に実施。ただし、汚れた場合はその都度清掃する)	⑤次亜塩素酸ナトリウム(0.02%)に浸した布で拭く ⑥10分後に水拭きをする (※)庫内の食材を他の冷凍冷蔵庫に移し、電源を切ってから行う	

冷凍冷蔵庫の温度・清掃・保守点検記録表

年 月分

日付	時刻	記入者	冷蔵庫 (10℃以下)	冷凍庫 (-15℃以下)	清掃・保守点検・改善措置	責任者
			℃	℃		
			℃	℃		
			℃	℃		
			℃	℃		
			℃	℃		
			℃	℃		
			℃	℃		
			℃	℃		
			℃	℃		
			℃	℃		
			℃	℃		
			℃	℃		
			℃	℃		
			℃	℃		
			℃	℃		

