

食品衛生自主管理記録表 [宿泊施設・既設食品営業施設]

大会期間中は毎日点検しましょう。

定時的に○、×のチェックを行い、×の項目はすぐに改善しましょう。(○良好、×不良)

点検項目		点検月日							メモ
		/	/	/	/	/	/	/	
施設の衛生管理	1	施設及びその周辺は清掃され、清潔な状態か。							
	2	施設内は整理整頓され、 unnecessaryな物品が置かれていないか。							
	3	施設の内壁、天井、床は、清潔で、破損はないか。							
	4	施設内の採光、照明、換気は十分か。 温度(25℃以下)、湿度(80%以下)は適切か。							
	5	窓や出入口を開放していないか。開放する場所には、網戸等を設置しているか。							
	6	排水溝は清掃され、排水が適切に行える状態か。							
	7	トイレは清掃、消毒され、清潔か。手洗い設備は使用できる状態か。							
設備等の衛生管理	8	機械器具は、十分洗浄、消毒するとともに、衛生的に保管されているか。また、破損等があるときは速やかに補修しているか。							
	9	機械器具は、用途に応じて適切に使用しているか。まな板、包丁等は使い分けているか。							
	10	手洗い設備は、石けん、消毒液、タオルペーパー等を備え、使用できる状態か。							
	11	冷蔵庫・冷凍庫内は清潔か。また、適切な温度(冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-20℃以下)が保たれているか。							
使用水	12	水道水以外の水(井戸水等)を使用している場合は、水質検査を実施したか。							
	13	殺菌装置等が設置されている場合は、正常に作動しているか。							
防鼠虫	14	ネズミ、ゴキブリ等の侵入、発生はないか。侵入、発生している場合は駆除等の対策を実施しているか。							
廃棄物	15	廃棄物容器は、汚液、汚臭が漏れないよう清潔にしているか。							
	16	廃棄物を、食品を取扱い、保存する場所に保管していないか。							
従事者の衛生管理	17	定期的に健康診断(検便等)を受けているか。							
	18	下痢・嘔吐・発熱又は手指に化膿創のある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	19	清潔な作業着、帽子、履物を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしているか。							
	20	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。							
原材料及び食品の取扱い	21	衛生管理計画に基づき作業を実施し、記録しているか。							
	22	原材料の仕入れに当たっては、品質、表示等の点検を行った後、食品に適した温度で衛生的に保管しているか。							
	23	購入伝票等の保管を行っているか。							
	24	相互汚染のないよう取り扱っているか。							
	25	生で提供する野菜、果物等は十分洗浄し、必要に応じて殺菌しているか。							
	26	食品は、中心部まで十分加熱しているか。(75℃1分間以上)							
	27	盛付時は、手袋を使用する等食品に直接手が触れないようにしているか。							
	28	必要以上に作り置きせず、調理後、速やかに提供しているか。 保管する場合は、10℃以下又は65℃以上で保管しているか。							
	29	検食は、適切に保管しているか。(各50g、-20℃以下、2週間以上)							
食品衛生責任者の印									

- ◆実行委員会や保健所等が行う衛生講習会を受講し、講習の内容に従事者に伝達すること。
- ◆提供した食品が原因と疑われる健康被害が発生した場合は、速やかに保健所に報告すること。

食品衛生自主管理記録表 [弁当調製施設・仕出し料理調製施設]

大会期間中は毎日点検しましょう。

定時的に○、×のチェックを行い、×の項目はすぐに改善しましょう。(○良好、×不良)

点検項目		点検月日							メモ
		/	/	/	/	/	/	/	
施設の衛生管理	1	施設及びその周辺は清掃され、清潔な状態か。							
	2	施設内は整理整頓され、不必要な物品が置かれていないか。							
	3	施設の内壁、天井、床は、清潔で、破損はないか。							
	4	施設内の採光、照明、換気は十分か。 温度(25℃以下)、湿度(80%以下)は適切か。							
	5	窓や出入口を開放していないか。開放する場所には、網戸等を設置しているか。							
	6	排水溝は清掃され、排水が適切に行える状態か。							
	7	トイレは清掃、消毒され、清潔か。手洗い設備は使用できる状態か。							
設備等の衛生管理	8	機械器具は、十分洗浄、消毒するとともに、衛生的に保管されているか。また、破損等があるときは速やかに補修しているか。							
	9	機械器具は、用途に応じて適切に使用しているか。 まな板、包丁等は使い分けているか。							
	10	手洗い設備は、石けん、消毒液、タオルペーパー等を備え、使用できる状態か。							
	11	冷蔵庫・冷凍庫内は清潔か。また、適切な温度(冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-20℃以下)が保たれているか。							
使用水	12	水道水以外の水(井戸水等)を使用している場合は、水質検査を実施したか。							
	13	殺菌装置等が設置されている場合は、正常に作動しているか。							
防鼠虫	14	ネズミ、ゴキブリ等の侵入、発生はないか。侵入、発生している場合は駆除等の対策を実施しているか。							
廃棄物	15	廃棄物容器は、汚液、汚臭が漏れないよう清潔にしているか。							
	16	廃棄物を、食品を取扱い、保存する場所に保管していないか。							
従事者の衛生管理	17	定期的に健康診断(検便等)を受けているか。							
	18	下痢・嘔吐・発熱又は手指に化膿創のある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	19	清潔な作業着、帽子、履物を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしているか。							
	20	爪を短く切り、作業前、用便後等は必ず手を洗っているか。							
原材料及び食品の取扱い	21	衛生管理計画に基づき作業を実施し、記録しているか。							
	22	原材料の仕入れに当たっては、品質、表示等の点検を行った後、食品に適した温度で衛生的に保管しているか。							
	23	購入伝票等の保管を行っているか。							
	24	前日調理は避け、調理から提供までの時間ができるだけ短くなるようにしているか。							
	25	相互汚染のないよう取り扱っているか。							
	26	生で提供する野菜、果物等は十分洗浄し、必要に応じて殺菌しているか。							
	27	食品は、中心部まで十分加熱しているか。(75℃1分以上)							
	28	十分に放冷した後、詰め合わせているか。							
	29	盛付時は、手袋を使用する等食品に直接手が触れないようにしているか。							
	30	容器には、製造所所在地、氏名、原材料名、消費期限、保存方法等定められた事項を表示しているか。							
	31	配送中は直射日光が当たらないようにし、適切に温度管理を行うこと。							
	32	検食は、適切に保管しているか。(各50g、-20℃以下、2週間以上)							
食品衛生責任者の印									

◆実行委員会や保健所等が行う衛生講習会を受講し、講習の内容に従事者に伝達すること。

◆提供した食品が原因と疑われる健康被害が発生した場合は、速やかに保健所に報告すること。

大会会場名：

食品衛生自主管理記録表 [臨時食品営業施設・無料食品提供施設]

大会期間中は毎日点検しましょう。

定時的に○、×のチェックを行い、×の項目はすぐに改善しましょう。(○良好、×不良)

点検項目		点検月日						メモ
		/	/	/	/	/	/	
品目	1	取扱品目は、事前に許可又は届出をしたとおりか。						
施設の管理	2	清潔な場所に設置されているか。						
	3	テント張等で防塵・防水措置をし、日光が直接、食品に当たらないようになっているか。						
	4	消毒液を備えた流水式の手洗い設備が施設内又は隣接した場所に設置されているか。						
	5	保存基準のある食品を取り扱う場合は、温度計のある冷蔵設備を設けているか。						
原材料及び食品の取扱い	6	下処理は、営業許可施設等食品を衛生的に取り扱える専用の場所で行っているか。						
	7	原材料の運搬は、衛生的な蓋付き容器等に入れ、必要に応じて冷蔵設備を使用しているか。						
	8	食品は、中心部まで十分加熱しているか。(75℃1分間以上)						
	9	未加熱の野菜、果物、肉類、魚介類、卵及び乳類を提供していないか。						
	10	卵は割り置きせず、直前に割卵しているか。						
	11	必要以上に作り置きせず、調理後、速やかに提供しているか。						
従事者の衛生管理	12	容器は使い捨ての衛生的なものを使用しているか。						
	13	清潔な衣服、帽子を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしているか。						
	14	爪を短く切り、作業前、用便後等に手の洗浄消毒を行っているか。						
	15	下痢・嘔吐・発熱又は手指に化膿創のある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。						
廃棄物	16	調理従事者は、検便検査を受けているか。						
	17	廃棄物容器は、蓋付きで清潔か。						
	18	廃棄物は、食品や容器等を汚染するおそれのない場所に保管されているか。						
管理責任者の印								

◆実行委員会や保健所等が行う衛生講習会を受講し、講習の内容に従事者に伝達すること。

◆提供した食品が原因と疑われる健康被害が発生した場合は、速やかに保健所に報告すること。

大会会場名：

食品衛生自主管理記録表 [弁当引換所]

大会期間中は毎日点検しましょう。

定時的に○、×のチェックを行い、×の項目はすぐに改善しましょう。(○良好、×不良)

点検項目		点検月日							メモ
		/	/	/	/	/	/	/	
施設の管理	1	清潔な場所に設置されているか。							
	2	テント張等で防塵・防水措置をし、日光が直接、食品に当たらないようになっているか。							
	3	消毒液を備えた流水式の手洗い設備が施設内又は隣接した場所に設置されているか。							
	4	弁当を保管するための冷蔵設備(冷蔵車等)はあるか。							
弁当の取扱い	5	購入伝票等の保管を行っているか。							
	6	弁当は、冷蔵設備で保管しているか。							
	7	冷蔵設備内の温度は、10℃以下になっているか。							
	8	弁当は、直接床面に接しないように保管されているか。							
	9	弁当の引換時間は守られているか。							
	10	消費期限を過ぎた弁当は、廃棄しているか。							
早期喫食	11	引換時に、早期喫食を呼びかけているか。							
	12	早期喫食を呼びかける看板等を設置しているか。							
記録	13	弁当の引換記録表に基づき、納品時刻、庫内温度、納品個数、製造者等を記録しているか。							
従事者の衛生管理	14	清潔な衣服、帽子を着用し、必要に応じてマスク、手袋をしているか。							
	15	爪を短く切り、作業前、用便後等に手の洗浄消毒を行っているか。							
	16	下痢・嘔吐・発熱又は手指に化膿創のある者が直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	17	調理従事者は、検便検査を受けているか。							
廃棄物	18	廃棄物容器は、蓋付きで清潔か。							
	19	廃棄物は、食品や容器等を汚染するおそれのない場所に保管されているか。							
管理衛生責任者の印									

◆保健所が行う講習会を受講し、講習の内容に従事者に伝達すること。

◆提供した食品が原因と疑われる健康被害が発生した場合は、速やかに保健所に報告すること。

衛生管理記録票

品名	
製造年月日	年 月 日
消費期限	年 月 日 時
調理予定数	個
調理数量	個

作業開始時間	:
作業終了時間	:

○冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録（冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-20℃以下）

	冷蔵庫1	冷蔵庫2	冷凍庫1	冷凍庫2	
作業前					
作業後					
実施者					

○使用水の検査記録

項目	結果	管理基準	実施者	水質検査
臭い		異常なし		◆検査実施日 月 日 ◆結果
味		異常なし		
色		異常なし		
にごり		異常なし		
異物		異常なし		
残留塩素		0.1mg/l以上		

○加熱食品の管理記録（加熱中心温度75℃以上、1分間以上）

品名					
中心温度	℃	℃	℃	℃	℃
加熱時間	分	分	分	分	分
放冷時間	分	分	分	分	分
実施者					

○非加熱食品の管理記録

品名					
冷蔵庫への搬入時刻	:	:	:	:	:
冷蔵庫からの搬出時刻	:	:	:	:	:
実施者					

弁当の引換記録表

会場地： _____
 競技名： _____
 引換日： _____年 _____月 _____日

製造者	納品時刻	庫内温度(10℃以下)		納品個数	消費期限	引換時刻		引換個数	引換先	廃棄時刻	廃棄個数	責任者印
		納品時	引換直前			開始	終了					
	:	℃	℃			:	:			:		
	:	℃	℃			:	:			:		
	:	℃	℃			:	:			:		
	:	℃	℃			:	:			:		
	:	℃	℃			:	:			:		
	:	℃	℃			:	:			:		
	:	℃	℃			:	:			:		
	:	℃	℃			:	:			:		
	:	℃	℃			:	:			:		
	:	℃	℃			:	:			:		

※ 会場内の引換所1か所につき1枚で使用する。
 ※ 引換は〇〇時までとし、残った弁当は個数を記録し、廃棄すること。