

記入例

(様式1-1)

第___回工大祭

衛生・食材管理チェックリスト (開店前)

工大祭期間中の食中毒、異物混入等の事故防止に万全を期するために、衛生および食材、食品についてのチェックを実施してください。チェックは、このリストに従い全項目について企画責任者が確認し、企画責任者以外の調理者が救護本部へお持ちください。報告確認後に開店が許可されます。

提出時間について、前夜祭は屋外企画のみ14:00~16:00に提出してください。

本祭では1日目、2日目ともに8:00~10:00に提出してください。

確認項目 (点検・確認が出来た項目の□内にチェックしてください)

<input checked="" type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない	<input checked="" type="checkbox"/> 調理台等とその周辺は清潔である
<input checked="" type="checkbox"/> 発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない	<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫の設定温度は適温である
<input checked="" type="checkbox"/> 手指にケガをしている者はいない	<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫に古い食材・食品はない
<input checked="" type="checkbox"/> 調理者・販売員の手拭は準備してある	<input checked="" type="checkbox"/> 食材・食品に変色はない
<input checked="" type="checkbox"/> 調理者・販売員の服装は清潔である	<input checked="" type="checkbox"/> 食材・食品に異臭はない
<input checked="" type="checkbox"/> 調理者に検便をしていない者はいない	<input checked="" type="checkbox"/> 調味料・飲み物等に異臭はない
<input checked="" type="checkbox"/> フキンは必要枚数を準備してある	<input checked="" type="checkbox"/> 食材・食品等の一括管理は徹底している
<input checked="" type="checkbox"/> 食器用洗剤はある	<input checked="" type="checkbox"/> 清掃用具・ゴミ捨ての準備はできている
<input checked="" type="checkbox"/> 皿・ハシ等は清潔に準備してある	<input checked="" type="checkbox"/> 企画者全員が衛生管理の意識がある
<input checked="" type="checkbox"/> ビニール手袋(軍手)を必要分用意している	
企画番号	50
企画名	模擬店A
企画責任者	工大 太郎 
確認日時	10月18日(金) 14時00分
確認者	工大 花子
確認者	金沢 次郎

注意) 食材・食品等を購入した際は「レシート」等を工大祭終了後1ヶ月間保管すること。

企画責任者以外の調理者2名が記入

※本部記入欄

提出確認	大学確認	備考
月 日 時 分	月 日 時 分	記入しない

第___回工大祭

食材・食品購入記入用紙 (開店前)

工大祭期間中の食中毒および異物混入等の事故防止に万全を期するために、衛生・食材、食品管理についてのチェックを実施してください。特に、食材・食品に関しては食材・食品名、購入先については明確に記入してください。食材を購入した時のレシートも必ず一緒に持ってきてください。

*レシートがない食材は使用することを認めていません。

食 材・食 品 名	購入先 (支店名まで)	開店前購入量 (単位)
鶏 肉	スーパー〇〇 △△支店	800g
じゃがいも	スーパー〇〇 △△支店	4個
人 参	スーパー〇〇 △△支店	2本
玉ねぎ	業務スーパー□□ △△支店	6玉
カレールウ	業務スーパー□□ △△支店	1箱
支店名まで細かく書く		
数量の単位まで書く		
レシートを必ず 一緒に持ってくること		

第___回工大祭

衛生・食材管理チェックリスト (閉店後)

工大祭期間中の食中毒および異物混入等の事故防止に万全を期するために、衛生・食材、食品管理についてのチェックを実施してください。チェックは、このリストに従い全項目について企画責任者が確認し、企画責任者以外の調理者が救護本部へ報告してください。

※報告がない場合は、翌日の開店はできません。

屋内企画は18:00~19:30、屋外企画は19:30~20:30に提出してください。

確 認 項 目 (点検・確認が出来た項目の□内にチェックしてください)

<input checked="" type="checkbox"/> 調理者で健康を害した者はいなかった	<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫の設定温度は適温であった
<input checked="" type="checkbox"/> 来客者から調理について苦情はなかった	<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫に古い食材・食品はなかった
<input checked="" type="checkbox"/> 調理中に不衛生なことはなかった	<input checked="" type="checkbox"/> 食材・食品に異状はなかった
<input checked="" type="checkbox"/> 調理者・販売員の服装は清潔であった	<input checked="" type="checkbox"/> 調味料・飲み物等に異状はなかった
<input checked="" type="checkbox"/> 調理者・販売員の手拭は清潔であった	<input checked="" type="checkbox"/> ゴミ処理と清掃は適切に行つた
<input checked="" type="checkbox"/> 調理台等その周辺は清潔であった	<input checked="" type="checkbox"/> 営業中は企画責任者が常時いた
<input checked="" type="checkbox"/> 消毒液を常に利用した	<input checked="" type="checkbox"/> 食材・食品等の一括管理は行つた
<input checked="" type="checkbox"/> フキンは適切に使用していた	<input checked="" type="checkbox"/> 企画者全員に衛生管理の意識があった
<input checked="" type="checkbox"/> 調理品は十分に加熱した	<input checked="" type="checkbox"/> 生の食材は全て処分した
<input checked="" type="checkbox"/> ビニール手袋(軍手)を着用していた	<input checked="" type="checkbox"/> 生ごみの処分は定期的に行つた
企画番号	50
企画名	模擬店A
企画責任者	工大 太郎 印
確認日時	10月18日(金) 19時30分
確認者	工大 花子
確認者	金沢 次郎

注意) 使用食材・食品明細は別紙に記入すること。

※本部記入欄

企画責任者以外の調理者2名が記入

提 出 確 認	大 学 確 認	備 考
月 日 時 分	月 日 時 分	し な い

第____回工大祭

食材・食品購入記入用紙 (閉店後)

工大祭期間中の食中毒および異物混入等の事故防止に万全を期するために、衛生・食材、食品管理についてのチェックを実施してください。特に、食材・食品に関しては食材・食品名、購入先について、営業途中に購入したものを明確に記入してください。食材を購入した時のレシートも必ず一緒に持ってきてください。

営業中に購入した食材がなかった場合は、「なし」と記入してください。

※レシートがない食材は使用することを認めていません。

食 材・食 品 名	購入先 (支店名まで)	途中購入量 (単位)
鶏 肉	スーパー〇〇 △△支店	500g
じゃがいも	スーパー〇〇 △△支店	4個

営業中に購入した食材のみ書いてください

レシートを必ず
一緒に持ってくること