

業務分担表

委託業務の内容及び分担区分は、下記のとおりとする。

区分	業務内容	委託者	受託者
栄養管理	病院給食運営の総括	○	
	栄養給食委員会の開催・運営	○	
	栄養給食委員会の出席		○
	施設内関係部門との連絡・調整	○	
	献立作成基準(治療食・選択メニューを含む)の作成と献立確認	○	
	献立(治療食・選択メニューを含む)の作成		○
	患者サービスの推進(行事食・個人対応食)	○	
	患者サービスに関する献立作成等と実施(行事食・個人対応食)		○
	濃厚流動食・栄養補助食品等の管理と提供		○
	献立表の確認	○	
	食事箋の変更指示と管理	○	
	食事箋の変更		○
	食数の管理・集計		○
	食数の確認	○	
	パソコン等の入力事務		○
	食札作成		○
	嗜好調査・喫食調査等の企画会議開催	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画会議参加と実施	○	○
	検食の実施・評価	○	○
	検食簿の整理と報告		○
	諸官庁提出関係書類作成・提出・保管	○	
諸官庁提出関係書類資料作成		○	
上記以外の給食関係の伝票整理・報告書の作成・提出・保管	○		
上記以外の給食関係の伝票整理・報告書の資料作成		○	
材料管理	食材の調達(契約から検収まで)		○
	食材の点検・食材使用状況の確認	○	
	食材の保管・在庫管理・出納事務		○
調理作業管理	作業分担の作成		○
	作業分担・作業実施状況の確認	○	
	下処理・調理・盛付		○
	配膳・下膳・残食処理・食器洗浄消毒等		○
	哺乳ビン洗浄		○
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	
	業務改善に関する定例の打ち合わせ開催	○	○
	業務改善の実施		○

区分	業務内容	委託者	受託者
施設設備管理	給食施設・主要な設備の設置・修理	○	
	給食施設・主要な設備の管理		○
	食器・配膳トレイ等の補充	○	○
	食器・配膳トレイ等の管理		○
	使用食器の確認	○	
	洗剤類及びその他消耗品の調達		○
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置表の指示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
	緊急連絡網の作成		○
衛生管理	検便の実施(6月～9月は月2回、10月～5月は月1回)		○
	検便結果の確認	○	
	衛生面の遵守事項の作成	○	
	衛生面の遵守事項の実施		○
	食材の衛生管理		○
	食材の衛生管理の点検	○	
	施設・設備(調理器具・食器等)の衛生管理		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保		○
	保存食の点検	○	
	納入業者に対する衛生管理の指示		○
	衛生管理簿の作成と自主衛生管理の実施		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	清掃の実施(別表7)		○
緊急対応を要する場合の指示	○		
非常事態	食中毒発生時の指示	○	
	食中毒発生時の体制整備		○
	非常時(地震・火災等)の指示	○	
	非常時(地震・火災等)の体制整備		○
研修	調理従事者等に対する研修・訓練		○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施と結果保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	事故防止策の策定		○
協力要請	実習生受け入れへの協力		○
	調理実習に協力		○
	バイキング教室等イベントの協力		○

その他上記にない業務については、協議のうえ定める

経費負担区分表

委託業務の運営に必要な経費の負担区分は、下記のとおりとする。
 但し、委託者の事項にあっても受託者の過失により生じた損害の費用は受託者の負担とする。

区分	委託者	受託者	備考
施設費(厨房、事務室、更衣室)	◎		設置・改修・修繕
設備、備品	◎		補充・修繕
厨房内大規模清掃業務委託費	◎		フード・壁面・蛍光灯等
清掃の実施		◎	別表7
害虫駆除委託費	◎		
光熱水費	◎		
給食材料費		◎	非常食を含む(別表4)・トロミ材
食器・トレイ等購入費	◎	○	受託者の取り扱いに起因する場合は受託者負担とする
残飯、厨芥の処理	◎		
廃油の処理		◎	
事務機器の維持管理費	◎		パソコン・カラープリンター・レーザープリンター・内線用電話機
給食管理システム維持費	◎		
委託会社の人件費		◎	給与・諸手当・福利厚生費
委託会社の保健衛生費		◎	健康診断、検便の費用、衛生検査の費用、予防接種
委託会社の被服費、洗濯費		◎	上着、ズボン、前掛け、帽子、ビニール前掛け、マスク、上履き、長靴、納入業者の履物、帽子(検収用)、洗濯代
消耗品費(事務用品)		◎	受託者従業員が使用する事務消耗品、食札用紙、食札立て、栄養関係帳票用紙・プリンターインク
消耗品費 (厨房内で使用するもの)		◎	食器洗浄用洗剤、食器洗浄機用洗剤、器具類洗浄用洗剤、ペーパータオル、配食用はかり、鍋、フライパン、バット、食缶、ボール、ざる、ミキサーボトル、小型まな板、しゃもじ、包丁、たわし、箒・モップ等の掃除用品、ラップ、クッキングシート、ホイル、ディスプレイ手袋、等調理に必要なもの
通信費		◎	材料購入事務に関わる電話、ファックス設置及び使用料
研修、教育費		◎	それぞれ主体となる所で負担する

その他上記にない経費は、協議のうえ定める。

※駐車場については、受託者において病院周辺の民間駐車場を借上げて確保するものとする。

濃厚流動食・栄養補助食品一覧表

区分	種類	容量(ml)	メーカー名
濃厚流動食	サンエット-SA	400	ニュートリー
	K-2Sプラス	400	ニュートリー
	テルミールミニ α	125	テルモ
	リーナレンMP	125	明治乳業
	インスロー	200	明治乳業
	プルモケア	250	アボット
	メイン	200	明治乳業
	ペプタメンAF	200	ネスレ
	ペプタメンスタンダード	200	ネスレ
栄養補助食品	REF-P1	90	ニュートリー
	リフラノン	25	ヘルシーフード
	GFO	15	大塚製薬
	サンファイバー	1kg	太陽化学
	すいすい	125	フードケア
	アイソカル100	100	ネスレ
	テルミールミニ(コーンスープ)	125	テルモ
	メイバランスミニ	125	明治乳業
	ブイクレスジュース	125	ニュートリー
	ペムノン	5g	キリン
	メイバランスアイス	75	明治乳業
	おいしいプロテインゼリー	74	バランス
	エネルギーゼリー	98	ハウス
	マクトンオイル(未熟児用)	450g	キッセイ薬品
	ネオハイトロミール(お茶用)	1g×50	フードケア
エンゲリード	78g	大塚製薬	

令和元年8月現在

* 献立に使用するネオハイトロミール・マクトンオイルは受託者負担とする

◆非常食献立(0~9食目)◆

※0食目は、病棟配備

別表4

	A(常食・軟食・きざみ)	B(極きざみ・移行食)	C(えんげ食)	D(流動食)	E(低残渣脂肪制限)	F(小児腎症)	G(離乳食)	備考
第0食目	カロリーメイト りんごジュース シーチキン ミネラルウォーター	りんごジュース エネルギーゼリー(もも) コーンクリーム ごま豆腐 ミネラルウォーター ミネラルウォーター	エネルギーゼリー(もも) コーンクリーム ごま豆腐 ミネラルウォーター ネオハイトロミール	りんごジュース すいすい ミネラルウォーター	白がゆ たいみそ りんごジュース すいすい ミネラルウォーター	A献立と同じ	白粥 たいみそ りんごジュース ごま豆腐 ミネラルウォーター	
第1食目	缶入パン(チョコチップ) りんごジュース プロテインゼリー ミネラルウォーター	白粥 たいみそ やわらかカップ(カニ) りんごジュース プロテインゼリー ミネラルウォーター	プロテインゼリー やわらかカップ(カニ) 茶碗蒸し ミネラルウォーター ネオハイトロミール	りんごジュース トマトジュース(野菜ジュース) すいすい ミネラルウォーター	缶入パン(レーズン) プロテインゼリー りんごジュース ミネラルウォーター	缶入パン(チョコチップ) エネルギーゼリー(ゆず) りんごジュース ミネラルウォーター	白粥 りんごジュース エネルギーゼリー(ゆず) ミネラルウォーター たいみそ	厨房冷蔵庫に牛乳、ヨーグルト、ヤクルトなどの在庫がある可能性が高いが、要冷蔵のため扱いには注意が必要。
第2食目	白粥 さんまかば焼き缶 エネルギーゼリー(もも) トマトジュース	白粥 ゆずみそ 味付けまぐろフレーク缶 エネルギーゼリー(もも) トマトジュース	エネルギーゼリー(もも) コーンクリーム やわらかごま豆腐	りんごジュース トマトジュース(野菜ジュース) すいすい	白粥 コーンクリーム エネルギーゼリー(もも) トマトジュース ゆずみそ	白粥 エネルギーゼリー(もも) ゆずみそ りんごジュース	白粥 りんごジュース やわらかごま豆腐	給食在庫の栄養剤(テルミールミニ、ブイクレス、リーナレンなど)は必要に応じて使用する。
第3食目	白粥 親子丼の素 焼きのり エネプリン ミネラルウォーター	白粥 のり佃煮 とりささみフレーク缶 マヨネーズ エネプリン ミネラルウォーター	エネプリン やわらかカップ(ホタテ) コーンクリーム ミネラルウォーター ネオハイトロミール	りんごジュース トマトジュース(野菜ジュース) すいすい	白粥 とりささみフレーク缶 エネルギーゼリー(ゆず) のり佃煮 ミネラルウォーター	白粥 とりささみフレーク缶 マヨネーズ りんごジュース ミネラルウォーター	白粥 りんごジュース とりささみフレーク缶	
第4食目	缶入パン(レーズン) シーチキン缶 マヨネーズ 野菜ジュース ミネラルウォーター	白粥 かつおみそ やわらかカップ(カニ) 野菜ジュース ミネラルウォーター	プロテインゼリー やわらかカップ(カニ) 茶碗蒸し(カツオ) ミネラルウォーター ネオハイトロミール	りんごジュース トマトジュース(野菜ジュース) すいすい ミネラルウォーター	缶入パン(レーズン) プロテインゼリー 野菜ジュース ミネラルウォーター	缶入りパン(レーズン) りんごジュース ミネラルウォーター	白粥 りんごジュース プロテインゼリー かつおみそ ミネラルウォーター	
第5食目	カロリーメイトブロック やきとり缶 エネルギーゼリー(もも) りんごジュース	白粥 味付けまぐろフレーク缶 エネルギーゼリー(もも) りんごジュース	エネルギーゼリー(もも) コーンクリーム やわらかごま豆腐	りんごジュース トマトジュース(野菜ジュース) すいすい	白粥 味付けまぐろフレーク エネルギーゼリー(もも) りんごジュース	白粥 やわらかごま豆腐 エネルギーゼリー(もも) りんごジュース	白粥 りんごジュース やわらかごま豆腐	
第6食目	五目御飯 エネプリン ミネラルウォーター	白粥 のり佃煮 コーンクリーム エネプリン ミネラルウォーター	エネプリン やわらかカップ(ホタテ) 茶碗蒸し(カツオ) ミネラルウォーター ネオハイトロミール	りんごジュース トマトジュース(野菜ジュース) すいすい	白粥 コーンクリーム エネルギーゼリー(ゆず) のり佃煮 ミネラルウォーター	白粥 シーチキン りんごジュース ミネラルウォーター	白粥 りんごジュース とりささみフレーク缶	
第7食目	缶入パン(チョコチップ) とりささみフレーク缶 マヨネーズ トマトジュース ミネラルウォーター	白粥 ゆずみそ とりささみフレーク缶 マヨネーズ トマトジュース ミネラルウォーター	プロテインゼリー やわらかカップ(カニ) やわらかごま豆腐 ミネラルウォーター ネオハイトロミール	りんごジュース トマトジュース(野菜ジュース) すいすい ミネラルウォーター	缶入パン(レーズン) とりささみフレーク缶 トマトジュース ミネラルウォーター	缶入パン(レーズン) りんごジュース ミネラルウォーター	白粥 りんごジュース プロテインゼリー ゆずみそ ミネラルウォーター	
第8食目	ミルクビスケット缶 味付けまぐろフレーク缶 エネルギーゼリー(ゆず) りんごジュース	白粥 たいみそ コーンクリーム エネルギーゼリー(ゆず) りんごジュース	エネルギーゼリー(ゆず) コーンクリーム やわらかごま豆腐	りんごジュース トマトジュース(野菜ジュース) すいすい	白粥 コーンクリーム エネルギーゼリー(ゆず) りんごジュース たいみそ	ミルクビスケット エネルギーゼリー(ゆず) りんごジュース	白粥 りんごジュース やわらかごま豆腐	
第9食目	白粥 親子丼の素 焼のり おいしくせんい(うめ) ミネラルウォーター	白粥 味付けまぐろフレーク缶 のり佃煮 おいしくせんい(うめ) ミネラルウォーター	エネルギーゼリー(もも) やわらかカップ(ホタテ) プロテインゼリー ミネラルウォーター ネオハイトロミール	りんごジュース トマトジュース(野菜ジュース) すいすい	白粥 味付けまぐろフレーク エネルギーゼリー(もも) のり佃煮 ミネラルウォーター	白粥 エネルギーゼリー(もも) かつおみそ りんごジュース ミネラルウォーター	白粥 りんごジュース とりささみフレーク缶	

◆病棟非常食(0食目) 在庫数◆

病棟	カロリーメイト	りんごジュース	ミネラルウォーター	ツナ缶(油漬)	ミルク用 ミネラルウォーター	倉庫名
2E	20箱	30本(1ケース)	24本(1ケース)	24缶(1ケース)		2E器材庫
3AB	60箱(1ケース)	60本(2ケース)	48本(2ケース)	48缶(2ケース)		3A器材庫
4AB	60箱(1ケース)	60本(2ケース)	48本(2ケース)	48缶(2ケース)		4A器材庫
5AB	60箱(1ケース)	60本(2ケース)	48本(2ケース)	48缶(2ケース)		5AB器材庫
5C	40箱	30本(1ケース)	48本(2ケース)	48缶(2ケース)		5C器材庫
6AB	60箱(1ケース)	60本(2ケース)	72本(3ケース)	72缶(3ケース)		6AB器材庫
6C	40箱	30本(1ケース)	24本(1ケース)	24缶(1ケース)	12本(2ℓ)(2ケース)	6C器材庫
7AB	60箱(1ケース)	60本(2ケース)	48本(2ケース)	48缶(2ケース)		7AB器材庫
7C	20箱	30本(1ケース)	24本(1ケース)	24缶(1ケース)	12本(2ℓ)(2ケース)	7C器材庫
7C2					18本(2ℓ)(3ケース)	7C2病棟
8AB	60箱(1ケース)	60本(2ケース)	72本(3ケース)	72缶(3ケース)		8B器材庫
8C	60箱(1ケース)	60本(2ケース)	48本(2ケース)	48缶(2ケース)		8C器材庫
合計	540箱(9ケース)	540本(18ケース)	504本(21ケース)	504缶(21ケース)	42本(2ℓ) (7ケース)	

◆1～9食目 在庫数◆

	在庫ケース	ケース入数	在庫食数
缶入パン(チョコチップ)	42	24	1008
白粥	63	24	1512
缶入パン(レーズン)	21	24	504
カロリーメイトブロック	9	(40g×20)×3	540袋(2本入)
五目御飯	10	50	500
ミルクビスケット缶	21	24	504
さんまかば焼き	30	18	540
シーチキン缶	21	24	504
親子丼の素	34	30	1020
やきとり缶	22	24	528
とりささみフレーク	22	24	528
マグロフレーク缶	22	24	528
りんごジュース	51	30	1530
トマトジュース	34	30	1020
エネプリン	56	18	1008
野菜ジュース	17	30	510
プロテインゼリー	21	24	(日常使用)504
エネルギーゼリー(もも)	26	40	(日常使用)1040
エネルギーゼリー(ゆず)	13	40	(日常使用)520
おいしくせんい(うめ)	9	60	540
マヨネーズ		40個×10袋	960
焼きのり	1	100袋×10	(日常使用)1000
たいみそ	3	40	(日常使用)120
ゆずみそ	3	40	(日常使用)120
のり佃煮	1	100	(日常使用)100
ミネラルウォーター	131	24	3144

◆えん下障害対応食◆

	在庫ケース	ケース入数	在庫食数
やわらかカップ(カニ)	3	48	(日常使用)144
茶碗蒸し	3	24	(日常使用)72
やわらかごま豆腐	2	48	(日常使用)96
やわらかカップ(ホタテ)	2	48	(日常使用)96
プロテインゼリー	4	24	(日常使用)96
エネルギーゼリー(もも)	3	40	(日常使用)120
エネルギーゼリー(ゆず)	3	40	(日常使用)120
コーンクリーム	4	40	(日常使用)160

◆濃厚流動食◆

	在庫ケース	ケース入数	在庫食数
サンエツトSA	16	18	(日常使用)1200kcal/人/日として90人分
テルミールミニα	20	24	(日常使用)1000kcal/人/日として96人分
すいすい	5	24	(日常使用)160kcal/本 120本

◆備品◆

物品名	数量
割りばし	2500膳
スプーン	3000本
ラップ	20本
アルミホイル	20本
キッチンペーパー	10ロール
ポリ袋(小)	2000枚
ポリ袋(中)	1000枚
弁当箱(仕切りなし)	1000個
弁当箱(仕切りあり)	500個
弁当箱 フタ	1500枚
小どんぶり	2000個
紙コップ	4000個
透明カップ	5000個
アルコール製剤	5本

関係帳票類

	書類名		書類名
A食数管理		G研修	
1	食種別食数集計表(日次・月次・年次)	1	研修計画書
2	給食食数実績表	2	研修実施報告書
3	食札・配膳表		
4	食事箋	H労務管理	
B栄養管理		1	勤務表・分担表
1	集団給食施設栄養管理状況報告	2	健康診断報告書
2	年齢別荷重平均成分値表、食糧構成表	3	従事者名簿
3	一般食予定実施献立表		
4	特別食予定実施献立表		
5	配布用献立表(選択食)	I緊急体制	
6	配布用献立表(エネルギー制限食)	1	非常食管理表
7	配布用献立表(保育所食・透析食)	2	緊急時連絡一覧表
8	配布用献立表(日当直食)		
9	検食の結果	Jマニュアル	
C材料管理		1	調理作業マニュアル
1	検収記録簿(温度・納入時刻・品質・異物混入・鮮度・材料保存チェック等)	2	作業動線
2	冷蔵庫冷凍庫温度記録	3	施設・器具・備品取り扱いマニュアル
3	原材料・調理済保存食管理記録	4	衛生管理マニュアル
		5	緊急時対応マニュアル
D調理作業管理		Kその他	
1	調理における点検表	1	仕入れ月報
2	保温庫の温度記録	2	インシデント報告書
3	中心温度記録、調理時間記録	3	その他委託者が求める書類
4	配膳・下膳記録		
E施設管理			
1	施設作業終了点検表		
2	業務日誌		
3	食器破損数の記録		
F衛生管理			
1	給食業務従事者菌検索成績書		
2	従事者の衛生管理点検表		
3	清掃計画・実施確認表		
4	自主衛生検査結果		
5	給食材料納入業者菌検索成績書		
6	給食材料菌検索成績書		

<毎日点検>

令和 年 月 日

記録者	責任者	衛生管理者

調理等における点検表

① 下処理・調理中の取扱い

	点検項目	点検結果
1	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。	
2	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。	
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じては殺菌)を実施していますか。	
4	加熱調理食品は中心部が十分(75℃で1分間以上等)加熱されていますか。	
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。(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。)	
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

② 調理後の取扱い

	点検項目	点検結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの2次汚染を防止していますか。	
3	調理後の食品が適切に温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。 *全車とも 温 _____℃～ _____℃ 冷 _____℃～ _____℃(_____ : _____)	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

③ 廃棄物の取扱い

	点検項目	点検結果
1	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されていますか。	
2	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に持ち込まれていませんか。	
4	廃棄物集積場は、廃棄物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されていますか。	

調理器具等及び使用水の点検表

① 使用水の点検表

採取場所	採取時間	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/l
						mg/l

② 調理器具、容器等の点検表

	点検項目	点検結果
1	包丁、まな板などの調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用后(特に必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。(使用中等やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)	
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

原材料の取扱い等点検表

① 原材料の取扱い

	点検項目	点検結果
1	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	
2	原材料の納入に際し、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ましたか。	
3	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。 原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。 保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	

② 検食の保存

	点検項目	点検結果
	検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

調理施設の点検表

	点検項目	点検結果
1	施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2	施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。(床面、内壁のうち床面から1m以内の部分)	
3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれたりしていませんか。	
4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。<温度 _____℃ 湿度 _____%>	
5	手洗い設備の石鹸、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

<改善を行った点>

<計画的に改善すべき点>

<定期点検>

調理器具等及び使用水の点検表

① 井戸水、貯蔵槽等の点検表(月1回点検)

	点検項目	点検結果
1	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されていますか。 検査結果は1年間保管されていますか。	
2	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。 清掃したら証明書は1年間保管されていますか。	

<改善を行った点>
<計画的に改善すべき点>

原材料の取扱い等点検表

① 原材料の取扱い(月1回点検)

	点検項目	点検結果
	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。 検査結果は1年間保管されていますか。	

調理施設の点検表

① 1か月ごとの点検

	点検項目	点検結果
1	巡回の点検の結果、ねずみやこん虫の発生はありませんか。	
2	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)が設置されていますか。	
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。 加熱調理用食材、非加熱調理食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	
8	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	
9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。 (天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)	

② 3か月ごとの点検(4月、7月、10月、1月)

	点検項目	点検結果
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区別されていますか。	

大掃除一覧表

清掃箇所	清掃基準
厨房床掃除	月に2回(ポリッシャー・泡洗浄発泡装置で清掃)
食器消毒保管庫	月に2回
器具殺菌庫(4台)	月に1回
食器籠キャスター付台車	月に2回
ホットワゴン4台	月に1回分解清掃
プレハブ冷凍庫	年に2回、及び霜がついた時に清掃(氷を溶かす)
プレハブ冷蔵庫	週に1回、床・シェルフの清掃
冷温配膳車	日常の清掃は集膳後、水5ℓにオスバン液25cc(塩化ベンザルコニウム)の清掃液に配膳車1台に雑巾2枚にて清掃し、アルコールを噴射する。 フィルターは月に1回 配膳車1台につき、年に1回、トレー棚をはずして清掃を行う。詳細は「配膳車清掃実施表」に従う。
冷蔵庫・冷凍庫 (No.1～No.17)(フィルター含)	月に2回
フード・パンチングパネル・フィルター(9箇所)	4ヶ月に1回(取手付側のパンチングパネルとフィルター)
戸棚 (No.1～No.30)・吊り戸棚	月に1回
洗米機	月に1回(ほぼ毎日)
包丁・まな板消毒保管庫	月に1回
哺乳ビンすすぎ機	月に2回
ウォーマーシンク	月に1回
ガスコンロ(ゴトクも含む)	毎日
IHコンロ	毎日(フィルターは月に1回)
食品庫	毎日(戸棚は年1回)
米庫	毎日(戸棚は年1回)
検収室	毎日
フライヤー	使用の都度と油の交換時
クリーンロッカー	年に1回
排水溝・グレージング	週に3回～4回 排水溝に水を張り、次亜鉛素酸を加えしばらく放置し、デッキブラシでみがく
食器漂白	年に2回(6・12月) LSR(1個の水槽にLSRをボトル5cmくらい入れ、水槽10cm位まで水を入れて、浸けこみ、2個の水槽で2回手洗いし、洗浄機にかける
野菜かご	月に2回