キッチン安・心・食

帳票一覧

株式会社　日立ケーイーシステムズ

1.検収記録簿

検収日：2004/10/26

責任者	担当者

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬
納品時刻	仕入先名称	食材名称	生産情報	ロットNo.	予定数量	実績数量	品温	期限表示	鮮度	梱包	異物	伝票
10:00	日立青果	にんじん	千葉県産	0000000001	10	10	○	○	○	○	○	○
10:00	日立青果	たまねぎ	千葉県産	0000000002	10	10	○	○	○	○	○	○
10:00	日立青果	ピーマン	千葉県産	0000000003	10	10	○	○	○	○	○	○
10:00	日立精肉	豚バラ	オーストラリア産		10	10	○	○	○	○	○	○
10:00	日立精肉	牛ロース	オーストラリア産		10	10	○	○	○	○	○	○

2.原材料の取扱い等点検表－日

点検日：2004/10/26

責任者	担当者

①

点検内容	点検結果
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？	×
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？	○
原材料は分類ごとに区別して、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？	○
原材料の梱包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？	○
原材料を配送用梱包のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか？	○
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？	○

マスタデータより取得し、印字するものとします。
実績データより取得し、印字するものとします。

2.原材料の取扱い等点検表ー月

点検月：2004/10

責任者	担当者

① 点検日	点検内容	② 点検結果
2004/10/26	原材料について納入業者が定期的に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？	○
2004/10/26	検食結果は1年間保管されていますか？	×
2004/10/26	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？	○

マスタデータより取得し、印字するものとします。
実績データより取得し、印字するものとします。

3.温度管理記録簿

測定月：2004/07

責任者	担当者

① 測定対象	② 日付 時刻	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
冷蔵庫1	1時	7.6	③ 7.6																													
	2時	7.8	7.6																													
	3時	7.9	6.9																													
	4時	8.2																														
	5時	7.9																														
	6時	7.9																														
	7時	8.2																														
	8時	8.3																														
	9時	9.6																														
	10時	9.2																														
	11時	9.3																														
	12時	9.4																														
	13時	9.6																														
	14時	10.2																														
	15時	9.3																														
	16時	8.2																														
	17時	8.5																														
	18時	7.6																														
	19時	7.2																														
	20時	7.1																														
	21時	7.6																														
	22時	7.2																														
	23時	8.1																														
	24時	7.3																														
冷凍庫1	1時	−9.2	−10.2																													
	2時	−9.3	−10.1																													
	3時	−9.5	−9.8																													
	4時	−10.0																														
	5時	−9.6																														
	6時	−8.6																														
	7時	−9.5																														
	8時	−9.1																														
	9時	−9.0																														
	10時	−9.0																														
	11時	−9.0																														
	12時	−8.5																														
	13時	−8.9																														
	14時	−8.0																														
	15時	−8.6																														
	16時	−8.6																														
	17時	−9.6																														
	18時	−9.3																														
	19時	−9.7																														
	20時	−10.5																														
	21時	−11.0																														
	22時	−12.1																														
	23時	−11.3																														
	24時	−10.0																														

マスタデータより取得し、印字するものとします。
実績データより取得し、印字するものとします。

4.食品管理記録簿

製造日：2004/10/26

責任者	担当者

①	②	③	④	⑤	⑥	⑥	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑪	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰
食品名称	ロットNo.	調理									冷却						保管			提供
		調理	油温(℃)	調理開始時刻	確認時の中心温度(℃) A	B	C	確認後の加熱時間(分)	全加熱処理時間(分)	担当者	冷却開始時刻	確認時の中心温度(℃) A	B	C	全冷却処理時間(分)	担当者	保管開始時刻	保管温度	保管終了時刻	提供確認
エビフライ	00000001	揚げる	180	10:00	80	79	79	1	5	日立　一郎	10:10	3	2	3	80	日立　一郎	12:30	7	13:00	○
ハンバーグ	00000002	焼く		10:00	78	76	75	1	20	日立　二郎							10:30	6	13:00	×
シュウマイ	00000003	蒸す		12:00	80	80	80	1	30	日立　一郎										○
豚の角煮	00000004	煮る																		
野菜炒め	00000005	炒める																		

実績データより取得し、印字するものとします。

5.配送管理記録簿

2004/10/26

責任者	担当者

No.	配送先名称	配送先所在地	献立管理No.	献立名称	配送数量	配送開始時刻	配送終了時刻	配送結果（○/×）
①	②		③	④	⑤	⑥	⑦	⑧
1	日立習志野	千葉県　習志野市　東習志野7丁目1番1号	00000001	定食A	100	11:00	12:30	○
			00000002	定食B	50	11:00	12:30	○
3	日立海老名	神奈川県　海老名市	00000001	定食A	30	11:00	13:00	×

実績データより取得し、印字するものとします。

6.従事者等の衛生管理点検表

点検日:2004/10/26

責任者	担当者

点検対象	① 体調	② 化膿創	③ 服装	④ 帽子	⑤ 毛髪	⑥ 履物	⑦ 爪	⑧ 指輪	⑨ 手洗い
日立　一郎	○	○	○	○	○	○	○	×	○
日立　二郎	○	○	○	○	○	○	○	○	○
日立　三郎	○	○	○	○	○	○	○	○	○

マスタデータより取得し、印字するものとします。
実績データより取得し、印字するものとします。

7.使用水の点検表

点検日：2004/07/29

責任者	担当者

点検対象	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
	①	②	③	④	⑤	⑥
下処理室	夏	○	×	○	○	0.1
調理場内	夏	○	○	○	○	0.12

マスタデータより取得し、印字するものとします。
実績データより取得し、印字するものとします。

8.井戸水・貯水槽の点検表

点検月：2004/10

責任者	担当者

① 点検日	点検内容	② 点検結果
2004/10/26	水道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。	○
2004/10/10	半年以内に水質検査が実施されていますか。	×
2004/10/26	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	○
2004/10/26	清掃した証明書は1年間保管されていますか。	○

マスタデータより取得し、印字するものとします。
実績データより取得し、印字するものとします。

9.調理施設の点検表ー日

点検日：2004/10/26

責任者	担当者

①

点検内容	点検結果
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？	○
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）	×
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ませんか？	○
施設は十分な換気が行なわれ、高温多湿が避けられていますか？	○
手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか？	○

マスタデータより取得し、印字するものとします。
実績データより取得し、印字するものとします。

9.調理施設の点検表ー月

点検月：2004/10

責任者	担当者

① 点検日	点検内容	② 点検結果
2004/10/26	巡回点検の結果、ねずみやこん虫の発生はありませんか？	○
2004/10/10	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？	×
2004/10/26	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？	○
2004/10/26	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？	○
2004/10/26	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？	○
2004/10/26	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか？	○
2004/10/26	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？	○
2004/10/26	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？	○
2004/10/26	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	○
2004/10/26	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）	○
2004/10/26		○
2004/10/26	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？	○
2004/10/26	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？	○
2004/10/26	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？	○

マスタデータより取得し、印字するものとします。
実績データより取得し、印字するものとします。

10.調理器具等の点検表

点検日：2004/10/26

責任者	担当者

①

点検内容	点検結果
包丁、まな板等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？	○
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？	×
調理器具、容器等は使用後（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されています	○
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？（使用中当やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行	○
調理機器は、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？	○
全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか？	○

マスタデータより取得し、印字するものとします。
実績データより取得し、印字するものとします。

11.調理等における点検表（下処理・調理中）

点検日：2004/10/26

責任者	担当者

①

点検内容	点検結果
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？	○
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	×
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？	○
野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施していますか？	○
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？	○
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。）	○
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？	○
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？	○

マスタデータより取得し、印字するものとします。
実績データより取得し、印字するものとします。

11.調理等における点検表（調理後）

点検日：2004/10/26

責任者	担当者

①

点検内容	点検結果
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？	○
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？	×
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？	○
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？	○
調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか？	○

マスタデータより取得し、印字するものとします。
実績データより取得し、印字するものとします。

11.調理等における点検表（廃棄物）

点検日：2004/10/26

責任者	担当者

①

点検内容	点検結果
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？	○
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？	×
廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか？	○
廃棄物集積場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ばさないよう管理されていますか？	○

マスタデータより取得し、印字するものとします。
実績データより取得し、印字するものとします。

21.盛り付け表

製造日：2004/10/26

No.	献立名称	献立数量	構成品名称	数量	食品ロットNo.
1	定食A	100食	ごはん	200g	00000001
			わかめの味噌汁	150g	00000011
			鯖の塩焼き	1切れ	00000021
			おしんこ	50g	
2	定食B	100食	ごはん	200g	00000001
				200g	00000002
			わかめの味噌汁	150g	00000011
			トンカツ	1枚	00000031
3	餃子	20食	餃子	6個	00000041

実績データより取得し、印字するものとします。

22.レシピ表

製造日:2004/10/26

No.	食品名称	食品ロットNo.	食品数量	構成食材名称	食材数量
1	ごはん	00000001	10,000g	お米	400g
				水	800ml
2	ごはん	00000002	5,000g	お米	200g
				水	400ml
3	わかめの味噌汁	00000011	20,000g	みそ	100g
				だし	20,000ml
				わかめ	200g

実績データより取得し、印字するものとします。

23.ピッキングリスト

製造日:2004/07/26

No.	食材名称	食材数量	使用食品名称	食品ロットNo.	使用数量
1	お米	600g	ごはん	00000001	400g
			ごはん	00000002	200g
2	水	1200ml	ごはん	00000001	800ml
			ごはん	00000002	400ml
3	わかめ	200g	わかめの味噌汁	00000011	200g

実績データより取得し、印字するものとします。