

第57回工大祭

衛生・食材管理チェックリスト (記入例)

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、救護衛生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14:00~16:30に提出してください。

本祭は1日目、2日目ともに8:30~10:00に提出してください。

確 認 項 目 (点検・確認が出来た項目の口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"/> ビニール手袋(軍手)を必要分用意している		
<input checked="" type="checkbox"/> 発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない	<input checked="" type="checkbox"/> 調理台等とその周辺は清潔である		
<input checked="" type="checkbox"/> 手指にケガをしている者はいない	<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫の設定温度は適温である		
<input checked="" type="checkbox"/> 調理者・販売員の手拭は準備してある	<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫に古い食材・食品はない		
<input checked="" type="checkbox"/> 調理者・販売員の服装は清潔である	<input checked="" type="checkbox"/> 食材・食品に変色はない		
<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"/> 食材・食品に異臭はしない		
<input checked="" type="checkbox"/> 調理器具は必要分、清潔に用意してある	<input checked="" type="checkbox"/> 調味料・飲み物等に異臭はしない		
<input checked="" type="checkbox"/> 食器用洗剤はある	<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"/> フキンは必要枚数を準備してある	<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		
企画番号	〇〇	確認日時	10月19日(土) 8時50分
企画名	学健やきそば	確認者	金沢次郎
企画責任者	工大太郎 印	確認者	石川三郎

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。

※本部記入欄

提出確認		大学確認		備考
月	日	月	日	
時	分	時	分	

第57回工大祭

企画番号

〇〇

どちらか一方に〇をつけてください↓

保冷・冷凍 保管リスト (記入例)

企画終了後、保冷車、冷凍車に保管可能食材を食材ケースに入れて保管します。

以下に、保管する食材を記載してください。保管するものがない場合は、「なし」と記入してください。

なお、保管する食材の量などは明確に記入してください。

上記の保冷・冷凍どちらか使用する方に〇をつけてください。

食 材・食 品 名

保管量 (単位)

なし