### 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) ☑ 下痢をしている者はいない ☑ ビニール手袋(軍手)を必要分用意している ☑ 発熱・腹痛・嘔叶をしている者はいない ☑ 調理台等とその周辺は清潔である ☑ 手指にケガをしている者はいない ☑ 冷蔵庫の設定温度は適温である ☑ 調理者・販売員の手拭は準備してある ☑ 冷蔵庫に古い食材・食品はない ☑ 調理者・販売員の服装は清潔である ☑ 食材・食品に変色はない ☑ 調理者に検便をしていない者はいない ☑ 食材・食品に異臭はしない ☑ 調理器具は必要分、清潔に用意してある ☑ 調味料・飲み物等に異臭はしない ☑ 食器用洗剤はある ☑ 食材・食品等の一括管理は徹底している ☑ フキンは必要枚数を準備してある ☑ 清掃用具・ゴミ捨ての準備はできている ☑ 皿・ハシ等は清潔に準備してある ☑ 企画者全員が衛生管理の意識がある 企画番号 00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 (EJI) 確 認 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	

# 食材・食品購入記入用紙 (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。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)
キャベツ	ゲンキー扇が丘店	3 玉
もやし	ゲンキー扇が丘店	1 0袋
人参	ゲンキー扇が丘店	8本
冷凍豚バラ	業務スーパー三馬店	3袋
焼きそば用麺	業務スーパー扇が丘店	20袋
塩	V ドラッグ扇が丘店	2つ
胡椒	V ドラッグ扇が丘店	2つ
キャベツ	ゲンキー扇が丘店	3玉

企画番号	00

# どちらかー方にO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)
焼きそば用麺	10袋
キャベツ	1玉
もやし	5袋
人参	4本

企画番号	00

#### どちらか一方にOをつけてください (ヱ'会・会'唐

## 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Oをつけてください。

食 材・食 品 名	保管量(単位)
なし	