

様式第1号の2

作業工程表 久留米市田主丸学校給食共同調理場

令和 年 月 日 曜日

(手1) 標準的な手洗い (手2) 作業中手洗い (温) 中心温度確認記録 (エ) エプロン交換 (靴) 履物交換
(塩) 残留塩素測定 (袋) 使い捨て手袋使用 (汚) 二次汚染注意 (消) 器具の消毒

料理名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:20
その他											

※作業開始前、汚染から非汚染作業区域に移動する場合には必ず標準的な手洗い(手1)を行うこと。

※汚染作業区域の矢印がない部分は野菜の下処理作業とする。

汚染作業区域

非汚染区域

作業開始時刻

▼ 検食

喫食2時間前