

(あて先) 久留米市長

受託者
所在地
名称及び代表者

業務従事者報告書

このことについて、下記のとおり報告いたします。

記

1. 業務場所 _____ 保育園

2. 業務責任者

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理業務 経験年数

3. 業務従事者（2以外の正規社員）

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理業務 経験年数

4. 業務従事者（パート社員等調理補助者）

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	調理業務 経験年数

5. 添付書類

- (1) 履歴書（給食調理の経歴含む）
- (2) 調理師免許、栄養士免許等（写）
- (3) 健康診断書（写）（労働安全衛生規則第43条各号に掲げる項目について実施したもの）
- (4) 細菌検査報告諸（検便）（写）（業務開始前1月以内のもの）
- (5) 給食施設での調理経験を明らかにする書類（業務責任者に限る。）

(あて先) 久留米市長

受託者
所在地
名称及び代表者

業務従事者変更届出書

このことについて、下記のとおり変更しましたので変更届出書を提出します。

記

1. 業務場所 _____ 保育園

2. 業務責任者

	氏名	性別	年齢	住所	電話	資格 免許	変更 月日	調理業務 経験年数	変更 理由
変更前									退職 異動 ()
変更後									新規 異動 ()

3. 業務従事者 (2以外の正規社員・パート社員等調理補助者)

	氏名	性別	年齢	住所	電話	資格 免許	変更 月日	調理業務 経験年数	変更 理由
変更前									退職 異動 ()
変更後									新規 異動 ()

4. 添付書類

- (1) 履歴書 (給食調理の経歴含む)
- (2) 調理師免許、栄養士免許等 (写)
- (3) 健康診断書 (写) (労働安全衛生規則第43条又は第44条第項各号に掲げる項目について実施したもの)
- (4) 細菌検査報告諸 (検便) (写) (業務開始前1月以内のもの)
- (5) 給食施設での調理経験を明らかにする書類 (業務責任者に限る。)

(あて先) 久留米市長

受託者
所在地
名称及び代表者

業務完了報告書

下記の業務を完了したので報告いたします。

記

業務名						
業務場所						
履行内容	年		月分			
	給食実施日数及び食数			日	食	
	内訳					
	日	食	日	食	日	食
	日	食	日	食	日	食
	日	食	日	食	日	食
	日	食	日	食	日	食
	日	食	日	食	日	食
	日	食	日	食	日	食
	日	食	日	食	日	食
	日	食	日	食	日	食
	日	食	日	食	日	食

業務責任者
氏名

業務完了確認者
園長・氏名

(あて先) 久留米市長

受託者
所在地
名称及び代表者

研修結果報告書

このことについて、下記のとおり報告いたします。

記

1. 研修生 氏名 _____

2. 研修名 _____

3. 研修年月日 (年 月 日 ()
(時 分から 時 分まで)

4. 研修場所 _____

5. 研修内容

6. 今後の取り組み等

7. 添付書類

- 研修資料

衛生管理点検表（月次点検）

年 月分

点検日 年 月 日

園長	点検者

○調理施設の点検表

	点検項目	点検結果	備考
1	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。		
2	施設の清掃は、すべ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）		
3	排水溝のつまりはありませんか。グリーストラップ等の清掃は、定期的に行っていますか。	日 日	

○原材料の取り扱い

	点検項目	点検結果	備考
1	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。		
2	原材料をダンボール包装のまま、非汚染作業区域に持ち込んだり、保管していませんか。		
3	保管設備内(冷蔵庫含む)での原材料の相互汚染が防がれていますか。		

○調理器具、容器等の点検表

	点検項目	点検結果	備考
1	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。		
2	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、乾燥されていますか。		
3	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、すべての食品が調理場から搬出された後に行なっていますか。(使用中等やむを得ない場合は、洗浄水等が発散しないよう行うこと。)		
4	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。		
5	すべての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。		

○調理等における点検表

・下処理・調理中の取り扱い

	点検項目	点検結果	備考
1	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないように、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、調理に移行されていますか。		
3	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。		
4	野菜及び果実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。		
5	食品並びに移行性の調理器具及び容器の取扱いは、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。		

・調理後の取り扱い

	点検項目	点検結果	備考
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、清潔な場所で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、他からの二次汚染を防止していますか。		

※点検結果は○・×で記入し、×の場合は理由と改善方針を記入のこと。

衛生管理点検表（年次点検）

園長	点検者

点検日 年 月 日

○調理施設の点検表

	点検項目	点検結果	予定及び実施計画	実施日時	備考
1	ねずみや昆虫の駆除は半年に1度実施されていますか。 (記録は1年以上保存のこと)		年 月頃 年 月頃	年 月 日 年 月 日	
2	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。		年 月頃	年 月 日	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区分されていますか。		年 月頃	年 月 日	
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。)が設備されていますか。		年 月頃 年 月頃	年 月 日	
5	施設の床面に水がたまりやすい部分や腐蝕しているところはありませんか。		年 月頃 年 月頃	年 月 日	
6	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。		年 月頃 年 月頃	年 月 日	
	設置されていないところは、用途ごとに洗浄して使っていますか。			年 月 日	
7	すべての移動性の器具、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。		年 月頃	年 月 日	

○原材料の取り扱い

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ありましたか。(魚、肉、練り製品、冷凍食品)		:年 月 日	:年 月 日
		:年 月 日	:年 月 日

※点検結果は○・×で記入し、×の場合は予定と実施計画を記入のこと。

年 月 日

(あて先) 久留米市長

受託者 所在地
名称及び代表者

事故報告書

このことについて、下記のとおり報告いたします。

記

業 務 名		
業 務 場 所		
発 生 日 時		年 月 日 () 時 分
発 生 場 所		
対 象	人の場合	氏名 性別 (男・女) 年齢 歳
	物の場合	名称等
発 生 状 況 (原因や経緯を詳しく)		
発 生 後 の 対 応		
対 策		