



2026年9月号

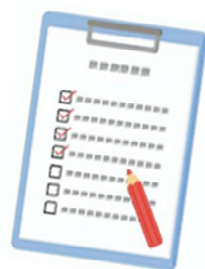
7月下旬から各地で35℃超え、地域によっては40℃超えが続きましたが、皆さんこの暑さをしっかり乗り切れましたか？10年に1度程度にしか起きない高温などと言われましたが、果たして10年前はここまで暑かっただろうか？と改めて疑問に思いました。



調理作業を行う中で様々な記録が求められています。しかし、作業に追われ書き忘れてしまった、習慣化できない、担当者が休みの時は記録していないなどの理由で記録が不十分になっていませんか？

1. 仕入れ販売商品、原材料の仕入れに関する記録

仕入れ伝票や納品書等の事を指します。
仕入元の情報や仕入れ年月日が分かるように記録します。
検品時に商品の納入温度を記録することも大切です。



2. 食品の調理、製造、保管の記録

作業手順書や冷蔵庫・冷凍庫等の機器の温度管理表、調理中の加熱(中心温度85℃90秒以上)や冷却温度の確認記録等があります。

調理中の加熱や冷却、商品の保管等が適切に行われていたかを確認するための記録です。不具合が発見された場合は、どのように対処したかまで記録しておくといいでしょう。

手順書は、調理従事者全員が同じ手順で同じ作業ができるように、作業を標準化した文書になります。作業手順が変更になったり新たな作業が追加された場合は改定が必要です。最低でも1年に1回は見直しを行ってください。

3. 施設の衛生状態の記録

調理に使用する水は食品製造用水を用いなければいけません。そのため、貯水槽を使用している施設においては水質検査や残留塩素測定、貯水槽清掃等を必ず行い、その記録(報告書)を保管しなければなりません。

その他には清掃記録や鼠族昆虫の駆除作業実施記録、計測機器の校正記録等があります。衛生管理に関わる点検記録や検査結果、成績表も含まれますので、きちんと保管してください。



4. 調理従事者についての記録

調理従事者の健康状態や健康診断の実施状況が確認できる記録(検査結果)です。日々の健康状態のチェックは同居者の状態も記録をします。下痢・発熱・嘔吐・腹痛の4項目は休日もチェックし出勤時に記録してください。

5. その他

教育・訓練記録、講習会の受講記録、クレーム対応の記録 etc.

長野県食品衛生協会様で食品衛生自主管理手帳を購入することが出来ます。ここに記録していくもよし、これを参考にしながら自分たちで記録表を作成するもよし。毎日チェックしなければならないもの、月1回行うもの、年1回行うものなど必要な内容が確実に残るように取り組んでください。記録は最低1年間以上保管しましょう。



改ざんや不正防止のため、修正テープや鉛筆、消せるボールペンは使用してはいけません。責任者は記録の最終確認を行い、サインを記入してください。

記録は、トラブルが起きた時に原因を確認し迅速な対応をとったり、改善を行うための根拠となります。また、衛生管理状況を求められた際に、施設の安全性をアピールできる証拠にもなります。ファイリングする前には記録に不備がないか、手順書等の見直しを行う時には不足している記録が無いかを確認してください。

【編集後記】

去年今年と、区の育成会長を務めておりますが、この暑さの中でも子供たちの元気な事には驚きます。汗びっしょりでも元気に飛び回っている子供たちを見ている私は、日よけ帽子にネッククーラーを付けスポーツドリンクを飲みながらでないと一緒に居られません。

年相応に無理せず楽しくやっています。 松本事務所

豊かな感性で情報をとらえ、積極的に発信しよう！

衛生検査所登録 79号 株式会社信濃公害研究所

松本 0263-36-5075 長野 026-214-2677 佐久 0267-56-2189 (代表)