

	9. 医療・福祉施設給食製造作業における事故・疾病予防に関わる安全衛生 ②食品衛生 1. 作業着の衛生管理 2. 調理器具の衛生維持 3. 製造用機器等の衛生維持 4. 作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持 施設長 給食太郎 (25年)																		
3	関連業務 1. 原料在庫検品作業 2. 医学的な管理等を必要としない者の食事の調理作業 施設長 給食太郎 (25年)	同上	○ ○ h																
4	周辺業務 1. 給食施設内清掃作業 2. 給食施設内移動作業 3. 食事の運搬作業(下膳作業を含む) 4. 食器等の洗浄作業 施設長 給食太郎 (25年)	同上	○ ○ h																
5	関連周辺業務 安全衛生作業(関連作業・周辺作業を行う場合は必ず実施する作業) 上記※に同じ 施設長 給食太郎 (25年)	同上	○ ○ h																
合計時間			○h			○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	1、食肉類 (冷凍、冷蔵、乾燥 (干し肉)) 2、野菜類 (冷凍、冷蔵、乾燥 (干しシイタケ、切り干し大根等)) 3、果物類 (冷凍、冷蔵、乾燥、缶詰 (ドライフルーツ)) 4、米穀類 (粒状、粉状) 5、加工食品全般 (冷凍、冷蔵、乾燥 (高野豆腐、車麩等)) 6、その他 (魚介類 (干しエビ、干し魚介類等))
使用する機械、器具等	①機械、設備 (附属品を含む。) 等 1、調理機器 加熱・非加熱調理に応じて使用し、他の機器等は作業に応じて使用する。 2、用途別フードカッター 3、急速冷却器 4、冷凍冷蔵庫 5、真空機械 6、フードプロセッサ 7、洗浄機 8、消毒保管庫 9、その他の調理器具 ②器具等を必要に応じて使用すること 1、包丁・まな板類 2、はさみ類 3、皮剥き道具 4、製品バット (番重) 5、コンテナ (番重) 6、ホテルパン 7、かご類 8、その他の器具 ③測定器類を必要に応じて使用すること 1、中心温度計 2、表面温度測定器 3、塩分濃度測定器 4、計量器 5、消毒濃度測定器 6、その他
製品等の例	①一般食 1、常食 2、軟食 3、流動食 4、その他 ②治療食 1、消化器疾患に関する食事 2、肝炎・胆道・膵炎疾患に関する食事 3、循環器疾患に関する食事 4、内分泌・代謝性疾患に関する食事 5、腎臓疾患に関する食事 6、その他の疾患に関する食事
指導体制	指導員名 給食 太郎 免許・資格等 1. 管理栄養士免許 2. 調理師免許

須 業 務	種の調理用機械設備等及び周囲の安全確認			△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	5. 衛生保護着等の着用と服装の安全点検														
	6. 安全装置の使用等による安全な作業														
	7. 労働衛生上の有害性を防止するための作業														
	8. 異常時の応急措置を習得するための作業														
	9. 医療・福祉施設給食製造作業における事故・疾病予防に関わる安全衛生														
	②食品衛生														
	1. 作業着の衛生管理														
	2. 調理器具の衛生維持														
	3. 製造用機器等の衛生維持														
4. 作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持															
施設長 給食太郎 (25年)															
3 関連業務	1. 原料在庫検品作業	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	2. 医学的な管理等を必要としない者の食事の調理作業														
	施設長 給食太郎 (25年)														
4 周辺業務	1. 給食施設内清掃作業	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	2. 給食施設内移動作業														
	3. 食事の運搬作業(下膳作業を含む)														
	4. 食器等の洗浄作業														
	施設長 給食太郎 (25年)														
5 関連周辺業務	安全衛生作業(関連作業・周辺作業を行う場合は必ず実施する作業) 上記※に同じ	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	施設長 給食太郎 (25年)														
合計時間			○h			○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	<ul style="list-style-type: none"> 1、食肉類 (冷凍、冷蔵、乾燥 (干し肉)) 2、野菜類 (冷凍、冷蔵、乾燥 (干しシイタケ、切り干し大根等)) 3、果物類 (冷凍、冷蔵、乾燥、缶詰 (ドライフルーツ)) 4、米穀類 (粒状、粉状) 5、加工食品全般 (冷凍、冷蔵、乾燥 (高野豆腐、車麩等)) 6、その他 (魚介類 (干しエビ、干し魚介類等))
使用する機械、器具等	<ul style="list-style-type: none"> ①機械、設備 (附属品を含む。)等 <ul style="list-style-type: none"> 1、調理機器 加熱・非加熱調理に応じて使用し、他の機器等は作業に応じて使用する。 2、用途別フードカッター 3、急速冷却器 4、冷凍冷蔵庫 5、真空機械 6、フードプロセッサ 7、洗浄機 8、消毒保管庫 9、その他の調理器具 ②器具等を必要に応じて使用すること <ul style="list-style-type: none"> 1、包丁・まな板類 2、はさみ類 3、皮剥き道具 4、製品バット (番重) 5、コンテナ (番重) 6、ホテルパン 7、かご類 8、その他の器工具 ③測定器類を必要に応じて使用すること <ul style="list-style-type: none"> 1、中心温度計 2、表面温度測定器 3、塩分濃度測定器 4、計量器 5、消毒濃度測定器 6、その他

製品等の例	<p>①一般食 1、常食 2、軟食 3、流動食 4、その他</p> <p>②治療食 1、消化器疾患に関する食事 4、内分泌・代謝性疾患に関する食事 2、肝炎・胆道・膵炎疾患に関する食事 5、腎臓疾患に関する食事 3、循環器疾患に関する食事 6、その他の疾患に関する食事</p>
指導体制	<p>指導員名 給食 太郎</p> <p>免許・資格等 1. 管理栄養士免許 2. 調理師免許</p>

須 業 務	種の調理用機械設備等及び周囲の安全確認			△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	5. 衛生保護着等の着用と服装の安全点検														
	6. 安全装置の使用等による安全な作業														
	7. 労働衛生上の有害性を防止するための作業														
	8. 異常時の応急措置を習得するための作業														
	9. 医療・福祉施設給食製造作業における事故・疾病予防に関わる安全衛生														
	②食品衛生														
	1. 作業着の衛生管理														
	2. 調理器具の衛生維持														
	3. 製造用機器等の衛生維持														
4. 作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持															
施設長 給食太郎 (25年)															
3 関連業務	1. 原料在庫検品作業	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	2. 医学的な管理等を必要としない者の食事の調理作業														
	施設長 給食太郎 (25年)														
4 周辺業務	1. 給食施設内清掃作業	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	2. 給食施設内移動作業														
	3. 食事の運搬作業(下膳作業を含む)														
	4. 食器等の洗浄作業														
	施設長 給食太郎 (25年)														
5 関連周辺業務	安全衛生作業(関連作業・周辺作業を行う場合は必ず実施する作業) 上記※に同じ	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
	施設長 給食太郎 (25年)														
合計時間			○h			○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	<ul style="list-style-type: none"> 1、食肉類 (冷凍、冷蔵、乾燥 (干し肉)) 2、野菜類 (冷凍、冷蔵、乾燥 (干しシイタケ、切り干し大根等)) 3、果物類 (冷凍、冷蔵、乾燥、缶詰 (ドライフルーツ)) 4、米穀類 (粒状、粉状) 5、加工食品全般 (冷凍、冷蔵、乾燥 (高野豆腐、車麩等)) 6、その他 (魚介類 (干しエビ、干し魚介類等))
使用する機械、器具等	<p>①機械、設備 (附属品を含む。)等</p> <ul style="list-style-type: none"> 1、調理機器 加熱・非加熱調理に応じて使用し、他の機器等は作業に応じて使用する。 2、用途別フードカッター 3、急速冷却器 4、冷凍冷蔵庫 5、真空機械 6、フードプロセッサ 7、洗浄機 8、消毒保管庫 9、その他の調理器具 <p>②器具等を必要に応じて使用すること</p> <ul style="list-style-type: none"> 1、包丁・まな板類 2、はさみ類 3、皮剥き道具 4、製品バット (番重) 5、コンテナ (番重) 6、ホテルパン 7、かご類 8、その他の器工具 <p>③測定器類を必要に応じて使用すること</p> <ul style="list-style-type: none"> 1、中心温度計 2、表面温度測定器 3、塩分濃度測定器 4、計量器 5、消毒濃度測定器 6、その他

製品等の例	<p>①一般食 1、常食 2、軟食 3、流動食 4、その他</p> <p>②治療食 1、消化器疾患に関する食事 4、内分泌・代謝性疾患に関する食事 2、肝炎・胆道・膵炎疾患に関する食事 5、腎臓疾患に関する食事 3、循環器疾患に関する食事 6、その他の疾患に関する食事</p>
指導体制	<p>指導員名 給食 太郎</p> <p>免許・資格等 1. 管理栄養士免許 2. 調理師免許</p>