

第1票 学校給食施設等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名 名、調理員 名
 給食従事者：栄養教諭等 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 名
 給食対象人員 名
 給食調理室 面積 m²

校長	薬剤師	衛生管理責任者
----	-----	---------

建物の位置・使用区分等	1 位置 ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをおおるおそれはないか。 2 広さ イ 食数に適した十分な広さか。 3 使用区分 3 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は適切に区分されているか。 <input type="checkbox"/> 調理場内は、汚染作業区域、非汚染作業区域の作業動線が明確となっている。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室は専用であり、食品の搬入にあたって、調理室を経由しない構造・配置である。 <input type="checkbox"/> 検収室は外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/> 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施設設備がある。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
建物の構造	4 床(ドラインフラム) 床を濡らさないで使用しているか。 5 排水溝 ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。 6 便所 ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取扱う場所から直接出入りできないなど、位置、構造はよいか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水 ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。 8 清潔 周囲は清掃しやすいか。 9 廃棄物処理 調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検 日常点検は確実に実施されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの B：普通 C：不良、改造、修理を要するもの

特に指導した事項

直ちに改造、修理を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

温度計・ 湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒保管庫に温度計を備えているか。 23 温度計・湿度計は正確か。	A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物容器等	24 蓋付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。 25 調理場に蓋付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C A・B・C
給食従事者の 手洗い・ 消毒施設	26 位置（便所の個室、作業区分ごと、食堂等）や構造は良いか。 27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。 28 給水栓は温水に対応した方式か。 29 衛生的に管理され、石鹸液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。 31 専用の履物を備えているか。 32 定期的に清掃、消毒が行われているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
採光・照明・ 通気	33 作業上適当な明るさはあるか。 34 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。 35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 36 夏季には直接日光が差さないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか、破損はないか。 38 月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 40 床に破損箇所はないか。	A・B・C A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。 42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C A・B・C
日常点検	43 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの B：普通 C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()

学校(調理場)名

給食従事者: 栄養教諭等

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員 名

名、調理員 名

校長	薬剤師	衛生管理責任者
----	-----	---------

検収・保管等	<p>1 検収に検収責任者が立ち会っているか。</p> <p>2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。</p> <p>3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使い切る量を購入しているか。</p> <p>4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。</p> <p>5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。</p> <p>6 検収室では60cm以上の置き台を使用しているか。</p> <p>7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。</p> <p>8 牛乳は専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。</p> <p>9 泥付きの根菜類等の処理は、下処理室で行っているか。</p>	<p>A・B・C</p> <p>A・B・C</p> <p>A・B・C</p> <p>A・B・C</p> <p>A・B・C</p> <p>A・B・C</p> <p>A・B・C</p> <p>A・B・C</p> <p>A・B・C</p>
使用水	<p>10 色、濁り、臭い、味に問題はなにか。</p> <p>11 遊離残留塩素は0.1mg/l以上あるか。</p> <p>12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。</p> <p>13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。</p>	<p>A・B・C</p> <p>A・B・C</p> <p>A・B・C</p> <p>A・B・C</p>
検食・保存食	<p>14 検食は責任者を定め、児童生徒の喫食開始30分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。</p> <p>15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合にはそれぞれ)に確実に行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。</p> <p>16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者ごと(ロット等が異なる場合にはそれぞれ)に共同調理場に保存されているか。</p>	<p>A・B・C</p> <p>A・B・C</p> <p>A・B・C</p>
日常点検	<p>17 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。</p>	<p>A・B・C</p>

評価の基準 A: 良好なもの B: 普通 C: 改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()

学校(調理場)名 名、調理員 名

給食従事者：栄養教諭等

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員 名

校長	薬剤師	衛生管理責任者
----	-----	---------

衛生状態	1 調理員は髪の毛等が食品等に付着しないよう、衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。 4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど、適切な処置を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態		
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの B：普通 C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第6票 定期検便結果処置票 ※月2回の検便結果は市教委にて保管

給食従事者名：	性別：男・女	年齢：歳
---------	--------	------

下痢をした日：平成 年 月 日

検査機関名：

検便の結果：赤痢菌 (+ -) サルモネラ (+ -) 腸管出血性大腸菌 O157 (+ -) その他 ()

処置：

第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()

学校(調理場)名 名、調理員 名

給食従事者：栄養教諭等 名

定期検査票作成者(職・氏名) 名

給食対象人員 名

校 長	薬 剤 師	衛生管理責任者	
-----	-------	---------	--

1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。 2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。 3 校長等は学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。 4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。 5 校長等は食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。 6 校長等は施設設備に改善が必要と認められた場合に、応急措置や計画的な改善を講じているか。 7 校長等は栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう、関係職員の間で意思疎通に配慮しているか。 8 調理に関係のない者を調理室に入れないか。 9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況を点検しているか。 10 調理作業後の調理室は施設しているか。	A ・ B ・ C A ・ B ・ C A ・ B ・ C A ・ B ・ C A ・ B ・ C A ・ B ・ C A ・ B ・ C A ・ B ・ C A ・ B ・ C A ・ B ・ C
衛生管理体制	

評価の基準 A：良好なもの B：普通 C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項