

保育所（園）給食衛生管理定期検査

検査年月日 年 月 日（ ）

保育所（園）名

給食従事者：調理員 名、嘱託及びパート調理員 名

定期検査票作成者（職・氏名）

給食対象人員 園児 名、職員 名

所 (園) 長		学 校 薬 劑 師	
---------------	--	-----------------------	--

第 1 票 給食施設等定期検査票

建物の 位置	1 位置	ア	便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。	A	B	C
		イ	園庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A	B	C
建物の 構造	2 排水溝	ア	位置、大きさは適当で、水はけは良好か。	A	B	C
		イ	詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造になっているか。	A	B	C
建物の 構造	3 便所	ア	給食従事者の専用便所はあるか。	A	B	C
		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
建物の周 囲の状況	4 排水	ア	周囲の排水はよいか。	A	B	C
		イ	給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A	B	C
建物の周 囲の状況	5 清潔		周囲は清掃しやすいか。	A	B	C
	6 廃棄物処理		調理場外に保管場所はあるか。	A	B	C
日常点検	7 日常点検		日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A	B	C

評価の基準（第 1 票～第 5 票） A：良好なもの B：普通 C：改善を要するもの

第2票 給食設備等の衛生管理定期検査票

調理室の 整理整頓等	1 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A B C
調理機器・ 器具と その保管状況	2 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等、調理の過程ごとに区別されているか。	A B C
	3 食器具、容器や調理用器具の洗浄は適切な方法で行われているか。洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。 ・でんぷん性残留物の有無 ・脂肪性残留物の有無	A B C あり なし あり なし
	4 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	A B C
シンク	5 シンクは食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであるか。	A B C
冷蔵庫・ 冷凍庫・ 食品の保管室	6 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理されているか。	A B C
	7 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理されているか。	A B C
	8 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されているか。	A B C
温度計・ 湿度計	9 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。	A B C
	10 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。	A B C
廃棄物容器等	11 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。	A B C
給食従事者の 手洗い・ 消毒施設	12 位置や構造は良いか。	A B C
	13 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。	A B C
	14 衛生的に管理され、石鹼液、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
便所	15 防そ、防虫の設備は良いか。	A B C
	16 専用の履物を備えているか。	A B C
	17 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A B C
採光・照明・ 通気	18 作業上適当な明るさはあるか。	A B C
	19 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。	A B C
	20 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。	A B C
	21 夏季には直接日光が差さないか。	A B C
防そ・防虫	22 防そ、防虫の設備は設けられているか、破損はないか。	A B C
天井・床	23 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A B C
	24 床に破損箇所はないか。	A B C
清掃用具	25 整理整頓され、保管の状況は良いか。	A B C
日常点検	26 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A B C

第3票 給食用食品の検収・保管等定期検査票

検収・保管等	1 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。	A B C
	2 納入業者を調理室に立ち入らせていないか。	A B C
	3 食品は衛生的に保管しているか。	A B C
	4 牛乳は保冷库等に保管されているか。	A B C
使用水	5 色、濁り、臭い、味に問題はないか。	A B C
	6 遊離残留塩素は0.1mg/l以上あるか。	A B C
検食・保存食	7 検食は責任者を定め、園児の喫食開始30分前までに確実に終わっており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。	A B C
	8 保存食の採取は食品ごとに確実に終わっており、保存状態は良いか。	A B C
日常点検	9 日常点検は確実に終わっており、記録は保存されているか。	A B C

第4票 調理過程の定期検査票

食品の購入	1 食品納入業者の衛生管理の取り組みを促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。	A B C
食品の選定	2 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。	A B C
調理過程	3 前日調理を行っていないか。	A B C
	4 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。	A B C
二次汚染の防止	5 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。	A B C
	6 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等、汚染防止の指導を行っているか。	A B C
	7 加熱調理後食品の一時保存は蓋をするなど適切に行っているか。	A B C
	8 調理作業中にふきんは使用していないか。	A B C
	9 エプロン、履物等は作業区分ごとに使いわけているか。また、保管や洗浄等も区分して行っているか。	A B C
食品の温度管理	10 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。	A B C
	11 調理後の食品は適切に温度管理されているか。	A B C
廃棄物処理	12 廃棄物は分別し、衛生的に処理されているか。	A B C
	13 廃棄物用の容器は清掃されているか。	A B C
配送・配膳	14 食品の運搬にあたっては、蓋をしているか。	A B C
	15 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。	A B C
	16 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A B C
残品	17 残品は翌日に繰り越して使用していないか。	A B C
日常点検	18 日常点検は確実に終わっており、記録は保存されているか。	A B C

第5票 保育所（園）給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

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。	A B C
	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。	A B C
	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。	A B C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。	A B C
	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。	A B C
	6 下痢、発熱等の健康状態を毎日把握しているか。	A B C
日常点検	7 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

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
