

# 第1票

# 学校給食施設等定期検査票

検査年月日： 平成 年 月 日 ( )

学 校 名： \_\_\_\_\_

給食従事者数： 栄養教諭等 名, 調理員 名

定期検査票記入者 学校薬剤師： \_\_\_\_\_ 印

給食対象人員： \_\_\_\_\_ 人

給食調理室；面積 \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup> 校長印 \_\_\_\_\_

建物の位置 使用区分等	1	位置	ア 便所、ごみ集積場所からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	2	広 さ	食数に適した十分な広さか。	A・B・C
	3	使用区分	検収・保管、下処理、調理、洗浄等は適切に区分されているか。  <input type="checkbox"/> 調理場内には、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域その他に部屋単位で区分し、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、食品の搬入に当たって、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、施錠設備がある。	A・B・C
建物の 構 造	4	床 (ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	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。	A・B・C A・B・C A・B・C
	6	便 所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入できないなど位置、構造はよいか。	あり・なし A・B・C
建物周囲 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。	A・B・C A・B・C
	8	清 潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9	廃棄物処理	調理場内に保管場所はあるか	A・B・C
日常点検	10	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 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

検査年月日： 平成 年 月 日 ( )

学 校 名： \_\_\_\_\_

給食従事者数： 栄養教諭等 名， 調理員 名

定期検査票記入者 学校薬剤師： \_\_\_\_\_ 印

給食対象人員： \_\_\_\_\_ 人 校長印 \_\_\_\_\_

調理室の 整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	A・B・C
	2 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	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	A・B・C
	4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	A・B・C
	5 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
	6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	A・B・C
	7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	A・B・C
	8 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
	9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C
給 水 設 備	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A・B・C
	11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C
共同調理場	12 共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13 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
	14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	A・B・C
	15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	A・B・C
	16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C
冷蔵庫 冷凍庫 食品の 保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	A・B・C
	18 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、記録・保存されているか。	A・B・C
	19 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、記録・保存されているか。	A・B・C
	20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
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。	A・B・C
	22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	A・B・C
	23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C
廃棄物 容器等	24 ふた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
	25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C
給食従事者 の手洗い・ 消毒施設	26 位置（前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等）や構造は良いか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	28 給水栓は温水に対応した方式か。	A・B・C
便 所	29 衛生的に管理され、石けん液、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、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C
	30 防ぞ、防虫の設備は良いか。	A・B・C
	31 専用の履物を備えているか。	A・B・C
採 光 照 明 通 気	32 定期的な清掃、消毒は行われているか。	A・B・C
	33 作業上適当な明るさはあるか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
防 ぞ 防 虫	36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C
	37 防ぞ、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	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
	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・B・C
清掃用具	40 床に破損箇所はないか。	A・B・C
	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。	A・B・C
日常点検	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
	43 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 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： 平成 年 月 日 ( )

学 校 名： \_\_\_\_\_

給食従事者数： 栄養教諭等 名， 調理員 名

定期検査票記入者 学校薬剤師： \_\_\_\_\_ 印

給食対象人員： \_\_\_\_\_ 人 校長印 \_\_\_\_\_

検 収 保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。	A・B・C
	2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。	A・B・C
	3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。	A・B・C
	11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
検 食 保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に実行されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。	A・B・C
	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）に確実に実行されており、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。	A・B・C
	16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎（ロット等が異なる場合には、それぞれ）に共同調理場で保存されているか。	A・B・C
	17 展示食を保存食と兼用していないか	A・B・C
日常点検	18 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 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： 平成 年 月 日 ( )

学 校 名： \_\_\_\_\_

給食従事者数： 栄養教諭等 名， 調理員 名

定期検査票記入者 学校薬剤師： \_\_\_\_\_ 印

給食対象人員： \_\_\_\_\_ 人 校長印 \_\_\_\_\_

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・消毒は確実にされているか。	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
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
日常点検	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理を行っているか。	A・B・C
	10 日常点検は確実にされており、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：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： 平成 年 月 日 ( )

学 校 名： \_\_\_\_\_

給食従事者数： 栄養教諭等 名， 調理員 名

定期検査票記入者 学校薬剤師： \_\_\_\_\_ 印

給食対象人員： \_\_\_\_\_ 人 校長印 \_\_\_\_\_

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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、保護者等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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	A・B・C
	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意思疎通に配慮しているか。	A・B・C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	A・B・C
	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、健康状況等を点検しているか。	A・B・C
	10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	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： \_\_\_\_\_

# 学校給食月例点検票（ 月）

—学校薬剤師用—

学 校 名	
薬 剤 師 名	
校 長	

検 査 実 施 日	平成 年 月 日( 曜)		
調理室の温湿度	温 度	湿 度	測 定 時 刻
	℃	%	時 分

点 検 事 項		点 検 状 況	点 検 内 容 等
従 事 者	1 検便の実施	A・B・C	
	2 服装の清潔（作業衣・マスク・帽子等）	A・B・C	
	3 手指の洗浄（石鹼液及びアルコールによる確実な洗浄）	A・B・C	
食 品 の 衛 生 管 理	4 冷蔵庫の清潔・温度管理（5℃以下）	A・B・C	庫内温度：      ℃
	5 牛乳保冷庫の清潔・温度管理（5℃以下）	A・B・C	庫内温度：      ℃
	6 冷凍庫の清潔・温度管理（-18℃以下）	A・B・C	庫内温度：      ℃
	7 保存食用冷凍庫の清潔・温度管理（-20℃以下）	A・B・C	庫内温度：      ℃
	8 食品等の保管状況	A・B・C	
	9 保存食の保存状況	A・B・C	
	10 検収の状況（立会い・記録等）	A・B・C	
調 理 器 具	11 パン・牛乳詰め替え容器の清潔	A・B・C	
	12 調理器具の用途別使用（包丁・まな板等）	A・B・C	
	13 調理器具の洗浄・消毒	A・B・C	
	14 調理器具の保管状況（保管場所・保管方法）	A・B・C	
害 虫 等	15 調理器具の点検状況（ねじ部のゆるみ等）	A・B・C	
	16 はえ・ごきぶり・ねずみ等の発生状況	A・B・C	
	17 害虫等の侵入防止措置	A・B・C	
	18 発生時の対応状況（駆除の方法・記録等）	A・B・C	
施 設 管 理	19 かびの発生状況	A・B・C	
	20 施設の清掃・整理・整頓	A・B・C	
	21 施設の破損状況	A・B・C	破損箇所：
	22 専用便所の清潔	A・B・C	
使 用 水	23 手洗い施設（石鹼液・アルコール・パ <sup>ー</sup> ・タ <sup>ル</sup> ・爪ブラシ）	A・B・C	
	24 使用水の状況（色・濁り・臭い・味・異物等）	A・B・C	
食 器	25 離残留塩素の確認	A・B・C	mg / ℓ
	26 食器洗浄の状況・熱風消毒保管庫の温度	A・B・C	設定温度：      ℃
そ の 他	27 洗剤・消毒薬の使用法・補充	A・B・C	
	28 残菜の処理状況（非汚染区域で処理しない）	A・B・C	
	29 日常点検の実施・記録の状況	A・B・C	
留 意 事 項 等			

評価の基準 A：良好なもの B：普通 C：改善を要するもの