

汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準

	作 業 区 域	
汚 染 作 業 区 域	<p>検 収 室 - 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所</p> <p>食 品 の 保 管 室 - 食品の保管場所</p> <p>下 処 理 室 - 食品の選別，剥皮，洗浄等を行う場所</p> <p>食 品 ・ 食 缶 の 搬 出 場</p> <p>洗 浄 室（機械、器具類の洗浄・消毒前）</p>	調
非 汚 染 作 業 区 域	<p>調 理 室</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 食品の切断等を行う場所</li> <li>- 煮る，揚げる，焼く等の加熱調理を行う場所</li> <li>- 加熱調理した食品の冷却等を行う場所</li> <li>- 食品を食缶に配食する場所</li> </ul> <p>洗 浄 室（機械、器具類の洗浄・消毒後）</p>	理
そ の 他	更衣，休憩室，便所，事務室等	場

# 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 \_\_\_\_\_  
 給食従事者: 学校栄養職員 \_\_\_\_\_ 名, 調理員 \_\_\_\_\_ 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) \_\_\_\_\_  
 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かぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C	
	2 広さ 3 使用区分 4 構成(作業動線)	給食人員に適した十分な広さか。 検収, 保管, 下処理, 調理, 配膳, 洗浄等の作業区域は, 適切に区分されているか。 汚染作業区域と非汚染作業区域等を明確に区分するなど衛生的な流れ作業を実施する上で適切か。	A・B・C A・B・C	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     検収室は, 外部からの汚染を受けないような構造である。                      食品庫等への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。                      また, 温度, 湿度, の管理が適切になされる衛生的な構造である。                      調理場内は, 別紙 1 「汚染作業区分と非汚染作業区域の区分の基準」により部屋単位で区分し, 作業動線が明確となっている。                      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。                      調理機器・器具とシンク, 下処理場所等との関連性はよい。                 </div>				
建物の構造	5 手指の洗浄 消毒施設	位置(出入口, 便所, 作業途中, 作業区分ごと及びランチルーム(等)構造はよい。	A・B・C	
	6 履き物の 消毒設備	位置, 構造はよい。	A・B・C	
	7 床(ドライ システム)	ア 不浸透性の材料で作られていて, 破損箇所はないか。 イ 排水に適切な勾配があるか。	A・B・C A・B・C	
	8 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	
	9 天井	ア 水滴の落下を防止するために傾斜は適当か。 イ 破損箇所はないか。 ウ ほこり, 黒かびの発生は認められないか。	A・B・C A・B・C A・B・C	
	10 腰板	ウエットシステムの場合は, 不浸透性又は耐水性の材質で作られているか。破損箇所はないか。	A・B・C	
	11 採光	ア 作業上適当な明るさはあるか。 イ 夏の直射日光を遮る設備はあるか。	A・B・C A・B・C	
	12 通風, 換気	ア 自然換気の場合, 側窓, 天窓等による通風は良好か。 イ 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いるか。破損はないか。	A・B・C A・B・C	
	13 温度, 湿度	ア 調理室, 配膳室, 食品庫等の温度, 湿度は, 適切に保たれているか。(温度 25℃ 以下, 湿度 80% 以下が望ましい。) イ 望ましい温度・湿度を保つための設備が整っているか。	A・B・C A・B・C	
	防そ・防虫	14 給食施設 (出入口, 窓 検収室, 食品庫等)	ア 防そ, 防虫(はえ, ごきぶり等)の設備は設けられているか。破損箇所はないか。 イ 点検, 駆除は定期的に行われているか。	A・B・C A・B・C
		建物の周囲 の状況	15 排水 16 清潔	ア 周囲の排水はよい。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。 周囲は清掃しやすいか。
	給水設備	17 給水	ア 使用水水栓は, 使用に便利な位置及び数であるか。 イ 使用水水栓(蛇口)は, 汚染を受けない構造となっているか。	A・B・C A・B・C
	廃棄物処理	18 廃棄物処理	ア 調理室外に保管場所はあるか。 イ 専用容器があり, 数量, 容量, 構造はよい。 ウ 補修, 清掃状態はよい。	A・B・C A・B・C A・B・C
清掃用具	19 清掃用具	数量, 保管の状況はよい。	A・B・C	
便所	20 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 位置, 構造はよい。 ウ 防そ, 防虫の設備はよい。 エ 専用の手洗い, 設備はよい。 オ 清掃, 清潔状態はよい。 カ 消毒薬はあるか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C	
	日常点検	21 日常点検	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: 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

## 学校給食設備及びその取扱い定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名 \_\_\_\_\_  
 給食従事者: 学校栄養職員 \_\_\_\_\_ 名, 調理員 \_\_\_\_\_ 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) \_\_\_\_\_  
 給食対象人員 \_\_\_\_\_ 人

校長印 \_\_\_\_\_

給食従事者の手洗い・消毒施設	1 衛生的で清潔であるか。 2 施設内の使いやすい位置にあるか。 3 石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は常備されているか。 4 洗面台は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 A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	5 色、濁り、臭い、味に異常はないか。 6 遊離残留塩素は 0.1 mg / L 以上あるか。 7 水質検査の記録はあるか。	A・B・C A・B・C A・B・C
シンク	8 シンクは給食取扱い量に応じて、ゆとりのある大きさ、深さがあるか。 9 衛生的、効率的に区分して使用できる多槽式構造であるか。 10 食品洗浄用と食器器具洗浄用とに区別されているか。 11 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食器類	12 食器は洗浄、消毒は適切にでき、損傷はないか。 13 保温食缶、保冷食缶はあるか。	A・B・C A・B・C
食器洗浄状況	14 食器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ないか。	A・B・C
食器消毒及び保管状況	15 食器の消毒は、熱風消毒その他の確実な方法で行われたのちに、衛生的に保管されているか。	A・B・C
調理機器・器具類及び保管状況	16 調理機器、器具類は下処理用、調理用、洗浄用等処理の過程ごとに区別されているか。 17 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の調理にあつては、それぞれ専用の器具を設けているか。 18 かま、なべ、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、合成調理機、冷却機及び包丁等の調理機器・器具類は給食人数に適した大きさと数量があり、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。 19 調理用の機器・器具類は、衛生的に保管・保持されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
包丁及びまな板類	20 包丁及びまな板類は、用途別、食品別に区分されており、洗浄、消毒は容易であるか。 21 使用後は十分に洗浄し、消毒、乾燥した後、清潔な場所に保管されているか。	A・B・C A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品保管庫・食品保管場所	22 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、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。 23 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、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。 (保存食の保存は -20℃ 以下) 24 保管庫の内部は常に清潔で整頓されており、温度は適正に管理、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
温度計	25 冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒その他のために、適切な場所に正確な温度計が使用されているか。	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

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 学校給食従事者の衛生管理状況及び検食，保存食の状況定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名 \_\_\_\_\_  
 給食従事者: 学校栄養職員 \_\_\_\_\_ 名, 調理員 \_\_\_\_\_ 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) \_\_\_\_\_  
 給食対象人員 \_\_\_\_\_ 人

校長印 \_\_\_\_\_

健康状態	1 健康状態 学校給食従事者等の健康状態の点検は適切に行われているか。 2 健康診断 定期的に健康診断が行われており、その結果等は保存されているか。 3 検便 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 A・B・C A・B・C
衛生状態	4 服装等 服装, 爪, 髪等の衛生状態の点検は, 確実にされているか。 5 手洗い・消毒 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 A・B・C
検食・保存食	6 検食は確実にされており, 記録されているか。 7 保存食及び飲用不適の使用水の採取は, 確実にされており, 保存状態はよいか。 保存食及び飲用不適の使用水は, 記録されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	8 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4票 定期検便結果処置票

平成 年 月 日記入

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

下痢をした日: 平成 年 月 日

検便の結果及び処置

平成 年 月 日検便実施

検査機関名: \_\_\_\_\_

【結果】	【処置(具体的に記載すること)】
赤痢菌 : + -	
サルモネラ : + -	
腸管出血性大腸菌 : + -	
その他(具体的に記載すること)	

## 第5票 学校給食用食品等の検収・保管の状況定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名 \_\_\_\_\_  
 給食従事者: 学校栄養職員 \_\_\_\_\_ 名, 調理員 \_\_\_\_\_ 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) \_\_\_\_\_  
 給食対象人員 \_\_\_\_\_ 人

校長印 \_\_\_\_\_

検収・保管	1 検収	食品ごとに検収が行われ、記録されているか。	A・B・C
	2 保管	食品の保管は衛生的であり、記録されているか。	A・B・C
その他	3 不良品の措置	不良品が検出されて場合は、適切な措置が講じられているか。	A・B・C
日常点検	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 学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名 \_\_\_\_\_  
 給食従事者: 学校栄養職員 \_\_\_\_\_ 名, 調理員 \_\_\_\_\_ 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) \_\_\_\_\_  
 給食対象人員 \_\_\_\_\_ 人

校長印 \_\_\_\_\_

衛生管理体制	1 委員会等	校長, 所長, 学校医, 学校歯科医, 学校薬剤師, 学校栄養職員, 保健主事, 養護教諭等の教職員, 保護者, 関係保健所長等の専門家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ているか。	A・B・C
	2 衛生管理責任者	衛生管理責任者等は定められているか。	A・B・C
	3 衛生管理の点検	保健所や学校薬剤師等と連携して衛生管理の点検は行われているか。	A・B・C
学校保健委員会等の活動	4 健康管理	学校給食従事者の健康管理について検討されているか。	A・B・C
	5 体制・指導事項	食中毒発生防止のための衛生管理体制, 指摘事項は検討, 確認されているか。	A・B・C
	6 連絡体制	食中毒の発生の際の連絡体制について検討, 確認されているか。	A・B・C
	7 情報収集	食品衛生についての情報収集は行われているか。	A・B・C
	8 教育計画	児童生徒の衛生習慣の確立のための健康教育に関する計画は検討, 確認されているか。	A・B・C
給食における日常的衛生管理	9 調理従業員の衛生	学校栄養職員等は学校給食調理員の衛生について, 点検及び指導・助言を適切に行っているか。	A・B・C
	10 調理過程の衛生	学校栄養職員等は調理過程における衛生管理に付いて, 点検及び指導・助言を適切に行っているか。	A・B・C
	11 給食当番の衛生	学校栄養職員や学級担任等は給食当番に対して, 衛生的な配食について, 点検及び指導, 助言を行っているか。	A・B・C
	12 業者への要請	学校給食用食品の納入業者に対して衛生的な食品の納入について適切な要請はなされているか。	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

学校給食日常点検票

学校（調理場）名 \_\_\_\_\_

検査日 平成 年 月 日

校長（所長）検印 \_\_\_\_\_

天気 気温

作成者 \_\_\_\_\_

	調理前	調理中
調理室の温度		
湿度	%	%

米学校栄養職員等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チェ ッ ク リ ス ト			
作	学校給食従事者	健康状態	下痢をしている者はいない。 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。 法定伝染病の保菌者はいない。 手指・顔面に傷のある者はいない。 手指・顔面にできもののある者はいない。
		服装等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 履物は清潔である。 適切な服装をしている。 爪は短く切っている。
		手洗い	石鹼及び消毒薬で手洗いを行った。
業	施設・設備		調理室内の清掃・清潔状態はよい。 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 調理機器・器具類は清潔である。 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。 冷蔵庫・冷凍庫。ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については、- 20 以下)の温度は適切である。 食器・食缶等の保管場所は清潔である。 主食置場、容器は清潔である。 床、排水溝は清潔である。 手洗い施設の石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。
		使用水	作業前に十分（5分間程度）流水した。 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり） 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1 mg / L 以上あった）(                    mg / L )
前	検収		食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収表（簿）に記録した。 保管していた食品は安全を確認してから使用した。 納入業者は衛生的な服装である。 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 主食・牛乳の検収をし、記録した。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト

作	下 処 理	エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。
		野菜類、魚介類、食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		野菜類は流水で十分に洗浄した。
業	調 理 時	床に水を落とさないで調理した。
		魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		原材料は適切に温度管理した。
		加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。
		加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時間を記録した。
		加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
業	使 用 水	使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
		遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1 mg / L 以上あった）（                      mg / L ）
		食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
中	保 存 食	品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。
		釜別・ロット別に採取した。
		保存食容器（ビニール袋等）は清潔である。
		保存食採取容器は清潔である。
		原材料を採取した。
		乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。
保存食について採取、廃棄日時を記録した。		
中	配 食	飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		素手で配食していない。
		釜別及びロット別に配送先を記録し、搬出時刻・搬入時刻も記録した。
		食缶を直接床に置いていない。
中	配食時間は記録した。	

便 所	便所に石鹼及び消毒薬は十分にある。
	調理衣、履き物等は脱いだ。
	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の 立ち入り	部外者が立ち入った。
	部外者は衛生的な服装で立ち入った。
共同調理場 受配校	主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収表（簿）に基づき十分に点検し記録した。
	牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。
	受配校搬入時の時刻と温度を記録した。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト

作	配送・配膳	調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内) 配送記録をつけている。
	検食	加熱調理は適切に行っている。 異味，異臭，異物等の異常はない。 野菜・果物等は十分洗浄されている。 検食結果について時間等も含め記録した。
	給食当番	下痢をしている者はいない。 発熱，腹痛，嘔吐をしている者はいない。 衛生的な服装をしている。 手指は確実に洗浄した。
業	調理機器・器具・食器の洗浄・消毒	食器・食缶の下洗いは適切に行った。 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。(洗剤名： ) 食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。 調理機器・器具の洗浄・消毒は確実に行った。 分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した。 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。
	残菜と廃品の処理	返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない。 あきかん，あきびん等は清潔に処理されている。 残菜の処理は適切に行った。 その他の廃品の処理は適切に行った。 残菜容器は清潔である。 厨芥置場は清潔である。
後	食品庫	食材料は整理整頓されている。 ネズミ及びはえ，ごきぶり等衛生害虫はいない。 通風，温度，湿度の状態は良い。 給食物資以外のものは入れてない。