学 校 給 食 衛 生 管 理 定 期 検 査 票

受配校用（共同調理場等から搬入される給食を受け取る学校）

No. 1

学　校　名				天　候	
検 査 日 時	令和　　年　　月　　日　（　　）　午前・午後　　時　　分				
共同調理場名				調理終了から喫食までの時間	分
給食対象人員	人	受入給食数	食	温度・湿度（配膳室）	℃　　％
学校担当職員氏名			学校薬剤師名		

	項　　目	判　定
配膳室 及び 温度計・湿度計	1　便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。	A　B　C
	2　校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A　B　C
	3　室内は衛生的に保たれ、外部からの汚染を受けるような構造ではないか。	A　B　C
	4　廊下と明確に区別されているか。また、施錠設備があるか。	A　B　C
	5　周囲の排水はよいか。又、清掃はしやすいか。	A　B　C
	6　不必要な物品等を置いていないか。	A　B　C
	7　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。又、それは正確か	A　B　C
	8　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
天井・床	9　天井は衛生的に保たれているか。	A　B　C
	10　床に破損個所はないか。	A　B　C
採光・照明 ・通気・防そ ・防虫	11　作業上適当な明るさはあるか。	A　B　C
	12　側窓、天窓等による通風は良好であり、虫は入らないか。	A　B　C
	13　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
	14　夏季には直射日光がささないか。	A　B　C
	15　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
	16　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。（実施日：　　）	A　B　C
給食従事者 の手洗い及 び消毒設備	17　位置や構造は良いか。	A　B　C
	18　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。（手指消毒薬：　　）	A　B　C
使用水	19　色、濁り、臭い、味に問題はないか。　（ｐＨ　　）	A　B　C
	20　遊離残留塩素は0.1 mg/L以上あるか。　（遊離残留塩素濃度　　mg/L）	A　B　C
	21　給湯器（給湯ガスボイラー等）は使用されているか。　（ 有 ・ 無 ） その点検・清掃等の管理は適切に行われているか。	A　B　C
食器等の洗浄状況	22　洗浄後の食器から残留物は検出されないか。 でんぷん性残留物（ ＋ ・ － ）、脂肪性残留物（ ＋ ・ － ）	A　B　C
	23　盛付容器具類は、衛生的に保管・保持されているか。	A　B　C
包丁及びまな板等	24　包丁及びまな板類は、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
	25　殺菌（紫外線等）保管庫等に異常はないか。	A　B　C
冷蔵庫・冷凍庫 ・保管庫　及び 食品の保管室等	26　冷蔵庫、冷凍庫の内部に温度計を備えているか。	A　B　C
	27　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
	28　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。 冷蔵庫（　　℃）、冷凍庫（　　℃）、（他　　）	A　B　C
	29　食器消毒保管庫の内部は常に清潔で整頓されており、設定温度及び保持時間等は適正に管理されているか。 （設定温度　　℃ 、 保持時間　　分）	A　B　C
	30　保管庫（室）等は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適切に管理され保管・保存されているか。	A　B　C
検収・保管等	31　60cm以上の置台等を使用しているか。	A　B　C
	32　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。（牛乳保管庫　　℃）	A　B　C
検食・保存食	33　検食は責任者を定め、喫食開始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。	A　B　C
	34　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、存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 保存食用冷凍庫（　　℃）、保存期間（１４日　未満 ・ 以上）	A　B　C
食品の温度管理等	35　搬入の時間は記録・保存され、搬入後の食品は適切に温度管理されているか。	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

	項　　目	判　定		
配送・配食及び配膳	36　食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。	A	B	C
	37　パンや牛乳の容器の汚染に注意をしているか。	A	B	C
	38　配食用の食器や食缶が、じかに床に置かれていないか。	A	B	C
	39　学級用配膳棚又はワゴン車は清潔に保たれているか。	A	B	C
	40　給食用リフト又はエレベーター内は清潔に保たれているか。（設置されている場合）	A	B	C
	41　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、手洗いが確実にされているか。	A	B	C
廃棄物処理	42　廃棄物は分別し、衛生的に処理されているか。	A	B	C
	43　廃棄物は汚臭、汚液が漏れないよう管理されているか。また、廃棄物の容器は清掃されているか。	A	B	C
従事者の衛生状態及び健康状態等	44　定期的に健康診断が行われているか。又、健康状態の点検が適切に行われているか	A	B	C
	45　検便が毎月2回以上行なわれており、その結果等は保存されているか。	A	B	C
	46　作業衣、マスク、爪、髪等の衛生状態の点検は確実に行われているか。	A	B	C
	47　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
	48　緊急時の連絡体制について検討・整備、確認ができているか。	A	B	C
	49　作業後は配膳室は施錠しているか。	A	B	C
日常点検	50　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

※基準及び記入上の注意

① この定期検査は「学校給食衛生管理基準」に基づき、年3回（5～7月・9～11月・1～2月）実施すること。
② 学校給食に係る施設設備は常に適切かつ衛生的でなければならない。また、その取扱いについても衛生的でかつ機能的ででなければならないことからも、食品の取扱い・食中毒予防・伝染病のそれぞれの三原則を守り、衛生管理を徹底する。
また、日常点検を必ず行い、衛生管理状況をチェックすることで自己監視能力をたかめること。
③ 検査においては必ず清潔な身なりで、白衣・マスク等を着用すること。
④ 使用水の残留塩素濃度の測定は、測定前5分以上流水してから測定する。
⑤ 設備等がない場合、その検査項目は省く。

指導・助言

① 特に指導を要する事項

② 直ちに改善を要する事項

③ その他　（気がついた点で、措置を必要とする事項等）