

# 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     | 平成 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<br>及び<br>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  unnecessary 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 床に破損箇所はないか。   | A B C |
| 採光・照明<br>・通気・防そ<br>・防虫        | 11 作業上適当な明るさはあるか。  | A B C |
|                               | 12 側窓、天窗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<br>の手洗い及<br>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。<br>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<br>・保管庫 及び<br>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。<br>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。<br>（設定温度℃、保持時間分）   | A B C |
| 検収・保管等                        | 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 |
|                               | 31 60cm以上の置台等を使用しているか。   | A B C |
| 検食・保存食                        | 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 |
|                               | 33 検食は責任者を定め、喫食開始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 |
| 食品の温度管理等                      | 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）に確実に実行されており、存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。<br>保存食用冷凍庫（℃）、保存期間（14日 未満・以上） | A B C |
|                               | 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

