

学校給食衛生管理定期検査票

検査年月日： 年 月 日（ ）

学校(調理場)名：

給食従事者： 栄養教諭 名 調理員 名

定期検査票作成者 学校薬剤師：

給食対象人員 人 毎学年3回実施

施設等に関する	1 床をぬらさないで使用しているか	A・B・C
	2 給食従事者の専用便所はあるか	A・B・C
学校給食設備等に関する	1 調理室の温度・湿度は適切に保たれ毎日記録しているか	A・B・C
	2 温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計をそなえているか	A・B・C
	3 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	A・B・C
	4 作業上適当な明るさはあるか	A・B・C
	5 十分に換気されており、虫は入らないか	A・B・C
	6 防そ・防虫の設備の点検や駆除は定期的に行われているか	A・B・C
使用水	1 使用水の色、濁り、味に問題はないか	A・B・C
	2 遊離残留塩素は0、1ml/L以上あるか	A・B・C
調理過程	1 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮、考慮しているか	A・B・C
	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
学校給食従事者の衛生・健康状態	1 作業前、作業区分、用便後等の手洗いや消毒は確実にしているか	A・B・C
	2 定期的に健康診断は行われているか	A・B・C
	3 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なっているか	A・B・C
	4 検便が毎月2回以上行われており、その結果は保存されているか	A・B・C
学校給食における衛生管理体制	1 学校給食の衛生管理に注意を払い、給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか	A・B・C
	2 校長、栄養教諭、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保護者が連携し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が設けられ適切に運用されているか	A・B・C
	3 食品に異常の発生が認められた場合は必要な措置を講じているか	A・B・C
	4 施設設備に改善が必要と認めた場合、応急処置や計画的な改善を講じているか	A・B・C
日常点検	日常点検は確実に実施されており、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：