

学校給食衛生管理定期検査実施要項

調理場の立入 原則学校薬剤師が出入りする際は基本調理終了後と想定し、服装は清潔な白衣と履物（持参）でよいと判断しています。但し先方より調理衣や帽子・マスクの着用を求められることがあれば従ってください。（事前に確認を取ることが望ましい）また二次汚染を防ぐためにも食品及び器具等には手を触れない、必要な場所（区分）以外は立入らないようにして下さい。

評価の基準 学校給食法 学校給食衛生管理基準に基づき、A：良好なもの B：普通 C：改善を要するもの の3段階での評価になります。実際に曖昧な部分も否めず評価は記入者の主観的なものになってしまうこともあります。A B Cどちらかで評価して下さい。（下記参考）

1 床をぬらさないで使用しているか	ドライシステム、もしくはドライ運用を心がけているか
2 給食従事者の専用便所はあるか	食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない、また3m以上離れた場所に設けるよう努めること
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	25度以下、湿度80%以下に保つよう努めること
2 温度管理の為、適切な場所に温度計・湿度計をそなえているか	
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	布タオルは使用していないかなど
4 作業上適当な明るさはあるか	照明・採光が適正か、直射日光が当たっていないか等
5 十分に換気されており、虫は入らないか	網戸等侵入防止策があるか等
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	発生の状況を1ヶ月に1回点検、必要あれば駆除しているか
1 使用水の色、濁り、味に問題はないか	学校環境衛生基準と同様
2 遊離残留塩素は0.1ml/L以上あるか	学校環境衛生基準と同様
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	事故発生防止の一環として
2 食品は鮮度の良い衛生的なものを選定しているか	
1 作業前、作業区分、用便後等の手洗いや消毒は確実にやっているか	
2 定期的に健康診断は行っているか	年1回の健康診断と年3回の健康状態を把握することが望ましい
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っているか	保有者が確認された時などの手段が講じられているか
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	
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	学校長、栄養教諭等から
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	校内組織等に基づいて学校内外の取組体制の整備に取り組んでいるか
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	その原因の除去、予防に努めているか
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	
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	毎日点検しているか