

(第 8 票) 毎回

H25.4(改訂)

学校給食日常点検票 (衛生管理チェックリスト)

検 査 日	月 日 () 天気	調 理 前	調 理 中	確 認 印	校 長	
		温度 ℃	温度 ℃		教 頭	
作 成 者		湿 度 %	湿 度 %			

*評価欄に、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。(評価不明の場合は「斜線」)

点検項目		評価	点 検 内 容
業 作 設	施 設 ・ 設 備		給食室の清掃・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。
			主食置場、容器は清潔である。
			床、排水溝は清潔である。
			調理用機械・機器・器具は清潔である。
			冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
			機械、機器の故障の有無を確認した。
			食品の保管室の温度・湿度は適切である。
			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。
			食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
			手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。
			ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
業 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。(0.1mg/L以上あった)(mg/L)
業 検 収			食品は、検収室においてあらかじめ定めた検収担当者が立ち会い受け取った。
			品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
			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。
			食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
前 学 校 給 食 従 事 者	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。
	手 洗		爪は短く切っている。
			石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
			下痢をしている者はいない。
中 業 調 理 時	下 処 理		エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
			加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
			下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
	調 理 時		野菜類等は流水で十分洗浄した。
			原材料は適切に温度管理した。
			作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
中			魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
			調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
			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。
			加熱処理後冷却した食品は、十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。
		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。	
		床に水を落とさないで調理した。	

作業中	使用水	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、温度と時間を記録した。
		調理作業終了時に、遊離残留塩素を確認して記録した。 (0.1mg/L以上あった) (mg/L)
	保存食	原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		釜別に採取した。
		保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 採取、廃棄日を記録した。(廃棄日 月 日)
	配食	調理終了後の食品を素手で扱っていない。
		飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		配食時間は記録した。
		食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。

便所	便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。	
	調理衣、履物等は脱いだ。	
	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。(氏名: 時間:)	
	部外者の健康状態を点検・記録した。(健康状態 良 否)	
	部外者は衛生的な服装であった。	
中学校配膳室	主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検取票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庫等により適切に保管した。	
	受配校搬入時の時刻を記録した。	
作業後	配送・配膳	調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内) 搬出時刻を記録した。(親子校)
		器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべて食品が調理場内から搬出された後に行った。
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
		食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
		分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
		調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
	廃棄物の処理	返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。
		残菜容器は清潔である。
		廃棄物の保管場所は清潔である。
	食保管庫	給食物資以外のものは入れてない。
通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。		
ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。		

学校給食日常点検票
(検査・給食当番衛生管理チェックリスト)

校長確認印	
-------	--

点検項目	評価	点 検 内 容
検 食		検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		異味、異臭、異物等の異常はない。
		検食結果については、時間等も含め記録した。

※学校長等が学級に下記の内容について喚起し、異常の報告がなかった。

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。

学校給食日常点検票(衛生管理チェックリスト)

別紙 4 - 2
(中学校配膳室用)
H25.4(改訂)

検査日	平成 年 月 日 ()		配膳室 の 温度 湿度	(配膳前)	(配膳後)	中学校 校長印
	天気			時 分	時 分	
気温		温度		温度		
作成者		湿度		湿度		
		℃	℃	%	%	

*評価欄に、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。(評価不明の場合は「斜線」)

点検項目	評価	点 検 内 容
配 膳 室	施 設 ・ 設 備	配膳室の清掃・清潔状態はよい。
		配膳室には、配膳作業に不必要な物品等を置いていない。
		主食置場、容器は清潔である。
		床は清潔である。
		機器・器具類は清潔である。
		冷蔵庫・冷凍庫内は整理整頓され、清潔である。
		機器・器具類の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。
		牛乳保冷庫(10℃以下)、冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)、保存食用冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である。
	検 収	手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。
		ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
		食品は、検収する場所において立ち会い、受け取った。
		品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
		主食・牛乳・副食(おかず)の検収をし、記録した。
		納入業者は衛生的な服装である。
		納入業者は検収時に配膳室内に立ち入っていない。
牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した。		
食品を入れた容器を直接床に置いていない。		
冷蔵庫、冷凍庫等には給食物資以外のものは入れてない。		
配 膳 業 務 従 事 者	服 装 等	作業着・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	石けん液やアルコールで手指を洗淨・消毒した。
健 康 状 態	下痢をしていない。	
	発熱、腹痛、嘔吐をしていない。	
	本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	
	感染症又はその疑いがある者は、医療機関に受診させている。	
		手指・腕・顔面に傷又は化膿性疾患はない。
保 存 食		品目ごとに全て採取した。(米飯は、50g程度)
		保存食容器(ビニール袋)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
		採取、廃棄日を記録した。(廃棄日 月 日)
便 所		作業着、履物等は脱いだ。
		用便後の手指は確実に洗淨・消毒した。
残 菜 と 廃 品 の 処 理		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。
		廃棄物の保管場所は清潔である。

左の項目に、×がついた場合の状況とその措置:

〈参考〉学校記入

H25.4(改訂)

中学校長確認印

検査年月日 平成 年 月 日

学校給食日常点検票
(検食・給食当番衛生管理チェックリスト)

*評価については、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。

点検項目	評価	点 検 内 容
検 食		検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		異味、異臭、異物等の異常はない。
		検食結果については、時間等も含め記録した。

*学校長が学級に下記の内容について注意を喚起し、異常の報告を受けなかった。

点検項目	評価	点 検 内 容
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。