

北九州市中学校給食衛生管理基準

本業務の履行にあたっては、食品衛生法によるものの他、次の方法により行うものとする。

第1 施設・設備について

随時、施設・設備の点検を行い、その実態の把握に努めること。

(1) 施設全般

- ① 調理施設は、汚染作業区域、非汚染作業区域に区分すること（別表1「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」参照）。
また、汚染作業と非汚染作業の動線に交差及び重複が生じない構造であること。
- ② 食品の保管場所は、他の区域と明確に区分し、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生面に配慮した構造であること。
- ③ 調理施設の出入り口及び窓など、外部に開放される箇所は、網戸等により、ねずみや昆虫類等の侵入を防止する措置を講じること。
- ④ 給水栓（蛇口）は、直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）の給水・給湯方式であること。
- ⑤ 調理施設への出入り口、便所及び作業区域毎に手指の洗浄・消毒を行うための施設・機器を設けること。また、手洗い施設は、衛生的であるとともに、使いやすい位置にあること。
- ⑥ 調理室等は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造であること。
- ⑦ 床面は、常に乾いた状態に保つことができる構造であること。
- ⑧ 排水溝は詰まり及び逆流が起こりにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置であること。
- ⑨ 廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設け、ふた付きの廃棄物専用の容器を備えること。
- ⑩ 従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄を行う場所から直接出入りできない構造であること。また、専用の履物を備えること。

(2) 設備全般

- ① 調理機器・器具類は、特に食肉、魚介類、卵、生食する果実類については、それぞれ専用のものを備えること。また、下処理用、調理用、加熱調理済み食品用、洗浄用等、処理の過程ごとに区別すること。
- ② 調理用の機器類は、洗浄・消毒ができる材質、構造であるとともに、給食を提供する人数に適した大きさと数量を備えること。
なお、フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させること。
- ③ 包丁及びまな板類は、用途別及び食品別（下処理用、野菜用、加工品用、生食用等）に区別し、洗浄・消毒が容易なものであること。
- ④ 調理器具は、木製のものを極力使用しないこと。やむを得ず使用する場合は、汚染菌が残存することのないよう、特に十分な殺菌に留意すること。

- ⑤ シンクは、用途別に相互汚染しないように設置すること。また、食品の洗浄用と食器の洗浄用は区別し、三槽式構造とすること。
- ⑥ シンク等の排水口は、排水が飛散しない構造であること。
- ⑦ 食品及び調理用器具類が常に床面から60cm以上の高さにあるよう、移動台等を備えること。
- ⑧ 手洗い設備は、石けん、消毒液、個人用爪ブラシ、ペーパータオル等を常備し、タオルは使用しないこと。
- ⑨ 調理施設内の適切な温度及び湿度の管理のため、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。
また、冷蔵庫、冷凍庫及び食器消毒機能付きの保管庫には、適切な場所に正確な温度計を備えること。
これらの温度計類は定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

(3) 施設・設備の清潔、衛生

- ① ドライシステムを導入していない調理施設においては、調理作業中に食品の洗浄水や水切り水を床に落とさない等、ドライ運用を図ること。
- ② 調理施設は毎日清掃を行い、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持すること。なお、清掃は全ての食品が調理施設内から完全に搬出された後に行うこと。
- ③ 調理施設は十分な換気を行い、温度25℃以下、湿度80%以下に保つよう努め、作業開始時及び作業中の温度・湿度を「学校給食日常点検票（別紙5-1）」に記録すること。
- ④ 調理機器・器具類は、常に整備点検し、清潔で衛生的に保持すること。
- ⑤ 冷蔵庫、冷凍庫内部は、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持すること。また、庫内の温度を適切（物資保冷库5℃以下、物資冷凍庫-18℃以下、保存食冷凍庫-20℃以下）に保ち、定期的に温度を点検し、記録を保存すること。また、作業開始前のそれぞれの温度を「学校給食日常点検票（別紙5-1）」に記録すること。
- ⑥ 調理機器・器具は、使用后確実に洗浄・消毒し、専用の保管庫等に適切に保管すること。また、洗浄・消毒は、原則として全ての食品が調理施設内から搬出された後に行うこと。
- ⑦ 施設の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。
- ⑧ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- ⑨ 調理室内に関係者以外の者をみだりに立ち入らせたり、動物等を入れないこと。

第2 調理業務従事者の衛生について

(1) 健康診断・検便等の実施

- ① 学校給食の調理に従事する者（以下「調理業務従事者」という）には、あらかじめ健康診断（契約日から過去1年以内に実施した者は除く）及び検便（赤痢菌・サルモネラ菌・及び腸管出血性大腸菌（=EHEC。O-157のほか、他の腸管出血性大腸菌を含む。))を実施すること。
また、契約期間中に調理業務従事者を変更する場合も、同様とする。
- ② 調理業務従事者の健康状態に注意を払い、異常を認める場合には、すみやかに医師の

診断を受けさせること。

- ③ 調理業務従事者の健康診断を定期的に行うこと。健康診断の実施回数は、年1回以上とする。
- ④ ①に定める調理業務従事者の検便を定期的に行うこと。検便の実施回数は、月2回以上とする。
- ⑤ 上記①から④の結果、食品衛生上支障のある者は、業務に従事させないこと。

(2) 健康状態

- ① 調理業務従事者は、健康で下痢、発熱、化膿症及び手の外傷等がないか等、健康状態を常に注意し、「学校給食従事者の健康調査票（別紙4-1）」に、毎日、個人別に記録すること。

また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、調理業務従事者又はその同居人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」第6条に規定する一類感染症、二類感染症及び三類感染症（法第8条の規定により患者とみなす擬似症患者及び無症状病原体保有者を含む）患者又は無症状病原体保有者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には、調理業務に従事することを禁止し、適切な措置を講じること。

- ② 調理業務従事者又はその同居人が感染症患者又は無症状病原体保有者であると判明した場合は、直ちに教育委員会に報告し、適切な措置をとること。

(3) 服装等

- ① 調理業務従事者の身体、衣服は、常に清潔に保ち、毎日、清潔な専用の調理衣、エプロン、マスク、帽子、履き物を着用すること。

また、調理室専用の調理衣等や履き物を着用したまま、便所に入らないこと。

- ② エプロンは作業区域ごとに用意し、色分けするなど区分を明確にすること。また、使用後は洗浄・消毒を行い、作業区域ごとに保管し、乾燥させること。
- ③ 爪は常に短く切り、指輪、マニキュア、ネックレス等のアクセサリは着けないこと。

(4) 衛生管理

- ① 手指は、作業区分毎に洗浄・消毒を行うこと（別表2「手洗い場の区分とタイミング」参照）。特に、汚染の高い食品等に触れた後、下処理後、調理前、盛り付け作業前及び用便後は、念入りに行うこと。
- ② 手洗いは、作業区分に適した手洗い場で行うこと。
- ③ 調理施設内においては、私物の持込み、喫煙その他食品衛生上の支障となる行為はしないこと。

第3 調理業務について

(1) 食品の検収

- ① 検収は、専用のスペースを設け、適切な服装で行うこと。
- ② 納入された食品は、以下の点に留意して検収を確実にし、その状況、納入時間等を「学校給食指示書（別紙1）」及び「検収書（別紙2）」に記録すること。
 - ア 食品と納品書の数量は一致しているか
 - イ 品名、賞味期限・消費期限、製造者名等の表示は適切か
 - ウ 品質及び鮮度等はよいか（色、形、味、においの異常、異物混入はないか）

エ 容器包装は適切で清潔か

オ 冷蔵・冷凍食品等の温度は適切か

③ 食品の検収の際には、食品が直接床面に接触しないようにすること。

④ 納入された食品に異常が見られる場合は、直ちに教育委員会に報告し、必要な措置を講じること。

(2) 食品の保管

① 学校給食用の食品は、他の一般物資と明確に区分して保管すること。

② 食品を保管する場合は、肉類、魚介類、卵、野菜類等に区分し、食品の相互汚染を防ぐとともに、適切に保管すること（別表3「食品の保管場所」参照）。

③ 冷凍食品は、前日から冷蔵庫に入れて解凍しないこと。

④ 食品の保管場所は、適切な温度及び湿度管理を行い、衛生管理に十分留意すること。

(3) 調理等

全てその日に調理し、前日調理は行わないこと。

① 下処理

ア 汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。

イ 下処理専用の容器・器具を使用し、他と混用しないこと。

ウ 野菜は、オーバーフローさせた水槽で3回以上洗浄すること。

② 調理

ア 調理にあたっては、献立ごとに調理作業の手順、時間、担当者を示した「調理作業工程表」や、各調理担当者の調理室内の作業動線を示した「作業動線図」を事前に作成し、調理作業前に従事者に示し、確認を行うこと。

イ 調理開始の時刻は、概ね午前7時30分以降、盛り付け後喫食（概ね12時40分頃）までの時間は2時間以内（加熱後2時間以内となることが望ましい）となるように作業時間を考慮すること。

ウ 手指は、作業区域毎に洗浄・消毒すること。

エ 調理施設における食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さの台の上に置くこと。

オ 調理機器・器具類は、処理別に専用のものを使用すること。また、食肉、魚介類、卵は、他の食品を汚染しないよう、専用の容器、調理器具類を用いること。

カ 食品、調味料は、必ず計量のうえ使用すること。

キ 調理過程での二次汚染を防止すること。

ク 食品の裁断方法は、加熱、調味にむらがないよう、出来栄え等を考慮し、献立に応じて適正に行うこと。

ケ 加熱調理にあたっては、中心温度計を用いる等により、中心部が85℃で1分以上又はこれと同等以上の殺菌温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を「学校給食指示書（別紙1）」に記録すること。特に、食肉類、魚介類、卵類については、十分な確認を行うこと。

コ 加熱調理した食品を冷却するときは、必要に応じて小分けし、20℃付近まで強制冷却を行うこと。また、冷却開始時刻、冷却終了時刻、冷却温度を「学校給食指示書（別紙1）」に記録すること。

サ 弁当箱に盛り付ける副食は、調理終了後、20℃付近まで強制冷却し、室温に放置しないこと。また、冷却開始時刻、冷却終了時刻、冷却温度を「学校給食指示書（別紙1）」に記録すること。

シ 放冷用の機器類（真空冷却機、扇風機等）は、清潔なものを用いること。

ス 調理終了後の食品は、配食又は盛り付けまで衛生的な容器にふたをする等して、他からの二次汚染を防止し、20℃以下もしくは65℃以上で保管すること。

セ 使用水に関しては、調理開始前及び調理終了後に、遊離残留塩素が0.1mg/l以上あること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、「学校給食日常点検票（別紙5-1）」に記録すること。使用に不適な場合には、速やかに必要な措置を講じること。

③ 配食・盛り付け

ア 配食又は盛り付け作業前には、手指の洗浄・消毒を念入りに行うこと。

イ 配食又は盛り付けに際しては、必ず清潔な場所で、消毒した器具を使用するとともに、料理に直接手が触れないようにすること。

ウ 適量を食缶に配食し、又は弁当箱等に盛り付け、配食又は主食、副食の盛り付け開始時刻を「学校給食指示書（別紙1）」に記録すること。

エ 配食後の食缶は、運搬コンテナ車に積載すること。盛り付け後の弁当箱等はクラス人員数ごとに配送用運搬箱に詰め、蓋をすること。

オ 残ったものは、速やかに廃棄し、翌日以降は使用しないこと。

(4) 洗浄・消毒・保管等

① 食器や弁当箱等は、脂質、デンプン等の残留物あるいは洗剤等が検出されないよう、十分洗浄すること。また、洗浄終了後は、食器消毒保管庫ですみやかに消毒乾燥し、外部から汚染されない構造の保管施設で衛生的に保管すること。また、食器の洗浄検査を定期的に行い、結果を保管しておくこと。

② 運搬箱や運搬コンテナ車は、常に清潔に保ち、必要に応じて洗浄等を行い、衛生的な場所で保管すること。

(5) 残菜処理

① 調理に伴うごみは、種類毎に区分し、衛生的に処理すること。

② 学校より回収した弁当箱または食缶内の残菜は、非汚染作業区域に持ち込まず、衛生的に処理すること。

③ 残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

第4 検食・保存食について

(1) 検食

① 調理後、配送までに検食を行うこと。

② 検食にあたっては、次の点に留意すること。

ア 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか

イ 調理過程において、加熱・冷却処理が適切に行われているか

ウ 食品に異味、異臭、その他の異常がないか

エ 一食分として、それぞれの食べ物の量が適当か

オ 味付けや、香り、色彩、形態等が適切になされているか

- ③ 検食を行った時間、検食者の意見等、検食の結果を「検食簿（別紙3）」に記録すること。

(2) 保存食

- ① 保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して保存すること（弁当箱で提供する場合は、調理済み食品として弁当箱単位に保存してもよい）。
- ② 原材料は、特に洗浄・消毒等を行わず、納入された状態で保存すること。ただし、卵については、全てを割卵し、混合したものから50g程度採取し、保存すること。
- ③ 保存は、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上冷凍保存すること。
- ④ 使用水について日常点検で異常を認め、または残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用する場合は、使用水1ℓを-20℃以下で2週間以上保存すること。

第5 配送業務について

(1) 配送車の衛生管理

- ① 配送車は、運搬中の全期間を通して、一定の温度を維持できる設備（弁当配送は保冷車）が備え付けられていること。
- ② 配送車内は毎日清掃を行い、定期的に洗浄し、清潔で衛生的に保持すること。
- ③ 配送車の荷台には専用の履物を備えること。

(2) 健康診断・検便等の実施

- ① 配送業務従事者には、あらかじめ健康診断（契約日から過去1年以内に実施した者は除く）及び検便（赤痢菌・サルモネラ菌・及び腸管出血性大腸菌（＝EHEC。O-157のほか、他の腸管出血性大腸菌を含む。))を実施すること。
また、契約期間中に従事者を変更する場合も、同様とする。
- ② 配送業務従事者の健康状態に注意を払い、異常を認める場合には、すみやかに医師の診断を受けさせること。
- ③ 配送業務従事者の健康診断を定期的に行うこと。健康診断の実施回数は、年1回以上とする。
- ④ ①に定めるはいそう業務従事者の検便を定期的に行うこと。検便の実施回数は、月2回以上とする。
- ⑤ 上記①から④の結果、食品衛生上支障のある者は、業務に従事させないこと。

(3) 配送業務従事者の衛生

- ① 配送業務従事者は、健康で下痢、発熱、化膿症及び手の外傷等がないか等、健康状態を常に注意し、「学校給食従事者の健康調査票（別紙4-2）」に、毎日、個人別に記録すること。

また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、配送業務従事者又はその同居人が感染症患者又は無症状病原体保有者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には、作業に従事することを禁止する等、適切な措置を講じること。

- ② 配送業務従事者の身体、衣服は、常に清潔に保ち、配送業務にあたっては、毎日、清

潔な作業衣を着用すること。

- ③ 必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。また、用便後は特に念入りに行うこと。

(4) 配送

- ① 配送及び回収を行う際は、必ずコンテナ又は蓋をした容器に入れて行き、他の一般商品との併用積載はしないこと。
- ② 積荷の出し入れは迅速に行い、配送車の食品収納部の内部温度が上昇しないよう、温度を適正に管理するとともに、扉を開けたまま放置しない等、衛生的に取り扱うこと。
- ③ 配送・回収にあたっては、搬出・搬入時刻とその際の配送車の庫内温度を記録し、保管すること。

第6 配膳業務について

(1) 配膳室の衛生管理

- ① 配膳室内は毎日清掃を行い、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持すること。なお、清掃は全ての食品が配膳室内から完全に搬出された後に行うこと。
- ② 配膳室は十分な換気を行い、給食の受入れ時及び学級の受取り終了時の温度、湿度を「学校給食日常点検票（別紙5-2）」に記録すること。
- ③ 冷蔵庫、冷凍庫内部は、常に整理整頓し、必要に応じて消毒を行い、清潔で衛生的に保持すること。また、庫内の温度を適切（牛乳保冷库10℃以下、物資保冷库5℃以下、物資冷凍庫-18℃以下、保存食冷凍庫-20℃以下）に保ち、それぞれの温度を「学校給食日常点検票（別紙5-2）」に記録すること。
- ④ 返却に伴うゴミ類、牛乳パックは、それぞれ専用の容器に回収し、汚臭、汚液が漏れないよう管理すること。また、廃棄物を運び出した後は、清掃して清潔に保つこと。
- ⑤ 配膳室内の手洗い設備には、石けん、消毒液、爪ブラシ、ペーパータオル等を常備し、タオルは使用しないこと。
- ⑥ 配膳室内に配膳業務従事者以外をみだりに立ち入らせたり、動物等を入れないこと。
- ⑦ 日常点検を「学校給食日常点検票（別紙5-2）」に基づき実施し、記録すること。

(2) 健康診断・検便等の実施

- ① 配膳業務従事者には、あらかじめ健康診断（契約日から過去1年以内に実施した者は除く）及び検便（赤痢菌・サルモネラ菌・及び腸管出血性大腸菌（=EHEC。O-157のほか、他の腸管出血性大腸菌を含む。))を実施すること。
また、契約期間中に従事者を変更する場合も、同様とする。
- ② 配膳業務従事者の健康状態に注意を払い、異常を認める場合には、すみやかに医師の診断を受けさせること。
- ③ 配膳業務従事者の健康診断を定期的に行うこと。健康診断の実施回数は、年1回以上とする。
- ④ ①に定める配膳業務従事者の検便を定期的に行うこと。検便の実施回数は、月2回以上とする。
- ⑤ 上記①から④の結果、食品衛生上支障のある者は、業務に従事させないこと。

(3) 配膳業務従事者の衛生

- ① 配膳業務従事者は、健康で下痢、発熱、化膿症及び手の外傷等がないか等、健康状態

を常に注意し、「学校給食従事者の健康調査票（別紙4-2）」に、毎日、個人別に記録すること。

また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、配膳業務従事者又はその同居人が感染症患者又は無症状病原体保有者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には、作業に従事することを禁止し、適切な措置を講じること。

② 配膳業務従事者又はその同居人が感染症患者又は無症状病原体保有者であると判明した場合は、直ちに教育に報告し、適切な措置をとること。

③ 配膳業務従事者の身体、衣服は、常に清潔に保ち、配膳業務にあたっては、毎日、清潔な専用の作業衣、マスク、髪覆い、履き物を着用すること。

また配膳室専用の作業衣等や履き物を着用したまま、便所に入らないこと。

④ 爪は常に短く切り、指輪、マニキュア、ネックレス等のアクセサリは着けないこと。

⑤ クラス毎への配分等、作業開始前及び用便後には、必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。

⑥ 校内においては、喫煙その他食品衛生上の支障となる行為はしないこと。

(4) 検収・保管・配分・配膳について

① 直納品は、以下の点に留意して検収を確実にを行い、その状況、納入時間を学校給食指示書（別紙1）」に記録すること。

ア 食品と納品書の数量は一致しているか

イ 品名、賞味期限・消費期限、製造者名等の表示は適切か

ウ 品質はよいか（色、形、味、においの異常、異物混入はないか）

エ 容器包装は適切で清潔か

オ 冷蔵・冷凍食品等の温度は適切か

② 直納品の検収の際には、食品が直接床面に接触しないようにすること。

③ 納入された食品に異常が見られる場合は、直ちに教育委員会に報告し、必要な措置を講じること。

④ 直納品は、冷蔵庫、冷凍庫等に適切に保管すること。

⑤ 冷凍食品は、前日から冷蔵庫に入れて解凍しないこと。

⑥ 食品の保管場所は、適切な温度及び湿度管理を行い、衛生管理に十分留意すること。

⑦ 配分・配膳作業前には、手指の洗浄・消毒を念入りに行うこと。

(5) 保存食について

① 保存食は、直納品及び調理済み食品を、清潔な容器（ビニール袋等）に密封して保存すること（弁当箱で提供する場合は、調理済み食品として弁当箱単位に保存してもよい）。

② 保存は、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

第7 日常点検・定期点検等について

施設・設備の清掃、整備等に努め、常に調理施設を良好な状態に保つとともに、従事者の衛生管理状況等の把握を行い、その状況を日常的、定期的に記録し、教育委員会へ報告すること。ただし、指定するもの以外は、受託者において適切に管理し、保管すること。

(1) 日常点検

日常点検は、「学校給食日常点検票（別紙5）」に基づき実施し、その記録を1年間保存すること。

(2) 定期点検

- ① 施設等は、毎年度当初給食開始前に「学校給食施設等定期点検票（別紙6）」に基づき実施し、報告すること。
- ② 設備等は、毎年度各学期末（7月・12月・3月の年3回）に「学校給食設備及びその取扱い定期検査票（別紙7）」に基づき実施し、報告すること。
- ③ 従事者の衛生管理及び検食、保存食の状況は、毎年度各学期末（7月・12月・3月の年3回）に「学校給食業務従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況定期検査票（別紙8）」に基づき実施し、報告すること。
- ④ 食材等の検収、受取り、保管状況は、毎年度各学期末（7月・12月・3月の年3回）に「学校給食用食材等の検収・受取り・保管の状況定期検査票（別紙8）」に基づき実施し、報告すること。
- ⑤ 衛生管理体制は、毎年度各学期末（7月・12月・3月の年3回）に「学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票（別紙9）」に基づき実施し、報告すること。

(3) 使用水の管理

使用水が、地下水及び受水槽、高架水槽経由の場合は、1年に1回以上水質検査を実施し、その状況を記録し、1年間保存すること。

(4) ねずみ・衛生害虫の駆除

ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の駆除は、半年に1回以上実施し、その状況を記録し、1年間保存すること。

(5) 事故報告等

- ① 検収の結果、食材料に異常のあった場合は、教育委員会等に報告し、その指示に従うこと。
なお、内容等については、後日「事故報告書（別紙10）」にその状況を記録し、報告すること。
- ② その他、業務を履行する上で、突発的な事故により、指示書どおりに履行できない場合は、速やかに教育委員会へ報告し、その指示に従うこと。
なお、内容等については、後日「事故報告書（別紙10）」にその状況を記録し、報告すること。
- ③ 学校から異物混入等の連絡があった場合は、異物を回収するとともに、混入原因を調査し、調査結果と対策を記載した「異物混入始末書（別紙11）」を、学校及び教育委員会に提出すること。
なお、教育委員会に提出する始末書は、異物混入があった学校の校長確認印を受領し、提出すること。

【乙において保管を要するもの】

別紙1 学校給食指示書（日誌）

別紙2 検収書

別紙3 検食簿

別紙4-1 学校給食従事者の健康調査票（調理・配送業務用）

別紙4-2 学校給食従事者の健康調査票（配膳業務用）

別紙5-1 学校給食日常点検票（調理施設用）

別紙5-2 学校給食日常点検票（配膳室用）

【乙から甲へ提出を要するもの】

別紙6 学校給食施設等定期検査票

別紙7 学校給食設備及びその取扱い定期検査票

別紙8 学校給食業務従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況定期検査票

別紙9 学校給食用食材等の検収・受取り・保管の状況定期検査票

別紙10 学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票

別紙11 事故報告書

別紙12 異物混入始末書

別表1 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準

作業区域	作業区分	
汚染作業区域	検収部分	納入食品の品質、鮮度等の確認を行う場所 ダンボール処理等を行う場所
	食品の保管部分	食品の保管場所
	薬剤・雑貨の保管部分	薬剤や雑貨の保管場所
	下処理部分	食品の洗浄、解凍、皮むき、卵の割卵・攪拌、肉の取り扱い等を行う場所
	廃棄物の保管部分	ゴミ等の保管場所
	洗浄部分	食器具等の残渣落とし、下洗い等を行う場所
非汚染作業区域	調理部分	調味料の計量を行う場所
		食品の切断等を行う場所
		加熱調理を行う場所
		加熱調理した食品の冷却を行う場所
		調理済み食品の配食を行う場所
	盛り付け部分	調理済み食品の盛り付けを行う場所
	洗浄部分	食器具等の洗浄、消毒、保管を行う場所
その他	更衣室、休憩室、便所、事務室等	

別表2 手洗い場の区分とタイミング

手洗い場の区分	汚染作業区域の手洗い場	非汚染作業区域の手洗い場
<p>タイミング</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 仕事を始める前 ・ 物資の検収前 ・ ダンボールの処理後 ・ 球根皮むき機をかけた後 ・ 食肉類、魚介類を取り扱った後 ・ 卵の割卵・攪拌後 ・ 野菜の洗浄後 ・ ゴミの処理後 ・ 残渣の処理後 ・ 非汚染作業に移る前 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 仕事を始める前 ・ 汚染作業から移った時 ・ 器具を保管庫等から取り出す前 ・ 野菜の裁断後 ・ 加工食品の裁断後 ・ 加熱調理を行う前 ・ 冷却作業を行う前 ・ 和え物を和える前 ・ 調理済み食品を配食する前 ・ 盛り付け作業を行う前

別表3 食品の保管場所

食品名		保存場所（保存温度）
食肉類	食肉	物資保冷库（5℃以下）
	食肉製品（ハム・ベーコン等）	
	冷凍食肉製品	物資冷凍庫（-18℃以下）
魚介類	魚肉製品（かまぼこ・てんぷら等）	物資保冷库（5℃以下）
	冷凍魚介類	物資冷凍庫（-18℃以下）
卵類	鶏卵	物資保冷库（5℃以下）
乳製品類	調理用牛乳	物資保冷库（5℃以下）
	生クリーム	
	発酵乳	
	チーズ類	
	バター	
生鮮野菜・果物類		別途指示
要冷蔵表示のある食品類		物資保冷库（5℃以下）
冷凍食品類		物資冷凍庫（-18℃以下）
乾物類		食品庫（常温）
レトルト食品・缶詰類		
調味料類		
油類		
小麦粉・でん粉		
こんにゃく類		
乾めん・中華めん		
米		

【別紙2】

平成 年 月分

検収書(調味料、乾物類)

業務総括責任者	検収項目	① 数量	② 品質鮮度	③ 品温
		④ 期日表示	⑤ 包装状態	⑥ 異物混入
		⑦ ケース状況		
※ 検収結果を良否欄に○×で記入し、×の場合は理由となる検収項目の番号と後の対応を備考欄に記入する。				

材料名	検 収 項 目				
	検収日時	数量	賞 味 期 限 製 造 年 月 日	良否	備 考 欄
油 (白 絞 油)					
サ ラ ダ 油					
ご ま 油					
上 白 糖					
三 温 糖					
白 ご ま					
練 り ご ま					
米 み そ (赤)					
米 み そ (白)					
麦 み そ					
しょうゆ(こいくち)					
しょうゆ(うすくち)					
ソ ー ス					
酢					
酒					
み り ん					
トマトケチャップ					
かつおだしのもと					
コンソメスープのもと					
中華スープのもと					
カ レ ー 粉					
洋 こ し ょ う					
一 味 唐 辛 子					
豆 板 じ ゃ ん					
ガ ー リ ッ ク					
小 麦 粉					
で ん 粉					
塩					
か つ お 節					
こんぶ(だし用)					
干しわかめ(カット)					
干しいたけ(スライス)					
干ししいたけ					
きくらげ(スライス)					
きくらげ(全形)					
乾 燥 あ さ り					
昆 布 (煮 昆 布)					
き ざ み 昆 布					

学校給食従事者(調理・配送業務)の健康調査票

平成 年 月 日 ()
(受託者名)

本日の健康状態

はい...○、いいえ...×

氏名	質問事項								配送
	1 下痢をしていないか。								
	2 発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。								
	3 一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症又はその疑いがないか(注1)								
	4 一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の無症状病原体保有者ではないか。								
	5 同居者に上記1から4の症状はないか。								
	6 手指に化膿性疾患はないか。								
	7 手指に傷がある場合は適切な処置をしているか。								

(注1)【一類から三類感染症について】

【感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律】

- 一類...エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱
- 二類...急性灰白髄炎、コレラ、細菌性赤痢、ジフテリア、腸チフス、パラチフス
- 三類...腸管出血性大腸菌感染症

対応

学校給食従事者(配膳業務)の健康調査票

(受託者名)

本日の健康状態

はい...○、いいえ...×

日付(月/日)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
氏名										
質問事項										
1 下痢をしていないか。										
2 発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。										
3 一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症 又はその疑いがないか(注1)										
4 一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症 の無症状病原体保有者ではないか。										
5 同居者に上記1から4の症状はないか。										
6 手指に化膿性疾患はないか。										
7 手指に傷がある場合は適切な処置をしているか。										

(注1)【一類から三類感染症について】

【感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律】

一類...エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱

二類...急性灰白髄炎、コレラ、細菌性赤痢、ジフテリア、腸チフス、パラチフス

三類...腸管出血性大腸菌感染症

対応

学校給食(調理業務) 日常点検票

【別紙5-1】

検査日	平成 年 月 日	業務総括責任者			
作成者					
天気					
気温	℃				
	調理室温度	調理室湿度	物資冷蔵庫	物資冷凍庫	保存食冷凍庫
調理前(時分)	℃	%	℃	℃	℃
調理中(時分)	℃	%			

* 評価について、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	
作業前	調理業務従事者	健康状態	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。
			本人もしくは同居者に感染症予防法の一類から三類感染症又はその疑いがある者はいない。
			本人もしくは同居者に感染症予防法の一類から三類感染症の無症状病原体保有者はいない。
			手指に化膿性疾患のある者はいない。
			手指に傷がある場合は適切な処理をし、対応した。
		服装等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
			履き物は清潔である。
			適切な服装をしている。
			爪は短く切っている。
	手洗い	石鹼及び消毒薬で手洗いを行った。	
	施設・設備	調理室内の清掃・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。	
		調理機器・器具類は清潔である。	
		機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。	
		冷蔵庫(5℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)、保存食冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である。	
		食器・食缶等の保管場所は清潔である。	
		床、排水溝は清潔である。	
		手洗い施設の石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。	
		冷蔵・冷凍庫内は整理整頓され、清潔である。	
ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。			
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)		
検収	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・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収表に記録した。		
	保管していた食品は安全を確認してから使用した。		
	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。		
作業中	下処理	エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。	
		野菜類、魚介類、食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。	
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。	
		野菜類は流水で十分に洗浄した。	
	調理時	食品を入れた容器を直接床に置いていない。	
		床に水を落とさないで調理した。(ドライ施設)	
		魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。	

作業中	調理時	作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		調理機器・器具類は、食品・処理別に専用のものを使用した。
		まな板・包丁は、野菜類の場合は献立が替わるごとに水洗いし、たん白質食品を取り扱った後は必要に応じて洗浄・消毒した。
		原材料は適切に温度管理した。
		加熱調理においては、十分に加熱し(85℃、1分以上)、その温度と時間を記録した。
		加熱調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。
		生食する食品は特に衛生的に取り扱った。
	使用水	食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素を確認して記録した。 *朝の遊離残留塩素が0.2mg/L未満の場合(mg/L、 時 分)
		品目ごとに全ての飲食物50g程度採取した。
	保存食	釜別に採取した。
		保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。
		保存食採取器具は清潔である。
		原材料を採取した。
		乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。
保存食について採取、廃棄日を記録した。		
(盛り付け) 配食	素手で配食していない。(器具等使用)	
	食缶を直接床に置いていない。	
	飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
	配食時間は記録した。	
	配食終了後の食品は二次汚染を防止するために適切な温度で保管し、記録した。	
作業後	使用水	使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異状なし 異状あり)
		遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/L以上あった)(mg/L)
	調理機器・器具・ 食器の洗浄消毒	食器・食缶の下洗いは適切に行った。
		洗剤の濃度及び使用量は適切である。(洗剤名:)
		食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。
		調理機器・器具の洗浄・消毒は確実に行った。
		分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した。
		器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。
	消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。	
	残菜と廃品 の処理	返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。
		あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。
		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。
厨芥置場は清潔である。		
食品庫	食材料は整理整頓されている。	
	ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	
	通風、温度、湿度の状態は良い。	
	給食物資とそれ以外の物資は明確に分けられており、食品以外のものは入れていない。	
便所	便所に石鹼及び消毒薬は十分にある。	
	調理衣、履き物等は脱いだ。	
	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:)	
	部外者は衛生的な服装で立ち入った。	

学校給食(配膳業務)日常点検票

検査日	平成 年 月 日	天気		業務総括 責任者	
作成者		気温	℃		
		配膳室温度	配膳室湿度		
配膳前(時分)		℃	%		
配膳後(時分)		℃	%		
		牛乳保冷库	物資冷蔵庫	物資冷凍庫	保存食冷凍庫
配膳前(時分)		℃	℃	℃	℃
配膳後(時分)		℃	℃	℃	℃

* 評価について、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	
配膳室	配膳業務従事者	健康状態	下痢をしていない。	
			発熱、腹痛、嘔吐をしていない。	
			本人もしくは同居者に感染症予防法の一類から三類感染症又はその疑いがある者はいない。	
			本人もしくは同居者に感染症予防法の一類から三類感染症の無症状病原体保有者はいない。	
			手指に化膿性疾患はない。	
			手指に傷がある場合は適切な処理をし、対応した。	
	服装等		調理衣・マスク・髪覆いは清潔である。	
			履き物は清潔である。	
			適切な服装をしている。	
	手洗い		爪は短く切っている。	
	施設・設備		石鹼及び消毒薬で手洗いを行った。	
		配膳室内		配膳室内の清掃・清潔状態はよい。
				配膳室には、不必要な物品等を置いていない。
				機器・器具類は清潔である。
				機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。
				牛乳保冷库(10℃以下)、冷蔵庫(5℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)、保存食冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である。
				主食置場、容器は清潔である。
				床は清潔である。
			手洗い施設の石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。	
			冷蔵・冷凍庫内は整理整頓され、清潔である。	
	ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。			
検収		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・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収表に記録した。		
		保管していた食品は安全を確認した。		
		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。		
		主食・おかずの検収をし、記録した。		
保存食		食品を入れた容器を直接床に置いていない。		
		品目ごとに全ての飲食物50g程度採取した。		
		保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。		
		保存食採取器具は清潔である。		
		乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。		
品残の菜処と理廃		保存食について採取、廃棄日を記録した。		
		取り分けるものは素手で採取していない。(器具等使用)		
	便所		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。		
		厨芥置場は清潔である。		
	調理衣、履き物等は脱いだ。			
	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。			

学校給食施設等定期検査票

【別紙6】

検査年月日	年 月 日 ()	天気	業務総括責任者
調理場名			
作成者(職・氏名)			
給食調理従事者		人	給食対象人員 人
建物の位置・使用区分等	1 位置	便所、ごみ集積場等からの位置は適当であるか。 庭・道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C
	2 広さ	給食人員に適した十分な広さか。	A・B・C
	3 使用区分	検収、保管、下処理、調理、盛り付け、洗浄等の作業区域は、適切に区分されているか。	A・B・C
	4 構成(作業動線)	汚染作業区域と非汚染作業区域等を明確に区分するなど衛生的な流れ作業を実施する上で適切か。	A・B・C
	<input type="checkbox"/> 検収を行う場所は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/> 食品庫等への食品の搬入にあたって、調理室を経由しない構造・配置である。 また、温度、湿度の管理が適切になされる衛生的な構造である。		
	<input type="checkbox"/> 調理場内は、「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」により区分し、作業動線が明確となっている。		
	<input type="checkbox"/> 調理機器・器具とシンク、下処理場所等との関連性はよい。		
建物の構造	5 手指の洗浄消毒施設	位置(出入口、便所、作業区域毎等)、構造はよいか。	A・B・C
	6 履き物の消毒施設	位置、構造はよいか。	A・B・C
	7 床	不浸透性の材料で作られていて、破損箇所はないか。	A・B・C
		排水に適切な勾配があるか。	A・B・C
	8 排水溝	位置、大きさは適当で、水はけは良好か。	A・B・C
		詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C
	9 天井	水滴の落下を防止するために傾斜は適当か。	A・B・C
		破損箇所はないか。 ほこり、黒かびの発生は認められないか。	A・B・C
	10 腰板	ウェットシステムの場合は、不浸透性又は耐水性の材質で作られているか。破損箇所はないか。	A・B・C
	11 採光	作業上適当な明るさはあるか。 夏の直射日光を遮る設備はあるか。	A・B・C
12 通風・換気	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好か。	A・B・C	
	人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されているか。破損はないか。	A・B・C	
13 温度・湿度	調理室、食品庫等の温度・湿度は、適切に保たれているか。 (温度25℃以下、湿度80%以下が望ましい。) 望ましい温度・湿度を保つための設備が整っているか。	A・B・C	
防 防 虫	14 給食施設(出入口、窓、検収場所、食品庫等)	防そ、防虫(はえ、ごきぶり等)の設備は設けられているか。破損箇所はないか。	A・B・C
		点検、駆除は定期的に行われているか。	A・B・C
建物の周囲の状況	15 排水溝	周囲の排水はよいか。	A・B・C
		給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C
給 水 設 備	16 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
		17 給水	給水栓(蛇口)は、使用に便利な位置及び数であるか。
			給水栓(蛇口)は、汚染を受けない構造となっているか。
廃棄物処理	18 廃棄物処理	調理室外に保管場所はあるか。	A・B・C
		専用容器があり、数量、容量、構造はよいか。	A・B・C
		補修、清掃状態はよいか。	A・B・C
清掃用具	19 清掃用具	数量、保管の状況はよいか。	A・B・C
便 所	20 便所	従事者の専用便所はあるか。	A・B・C
		位置、構造はよいか。	A・B・C
		防そ、防虫の設備はよいか。	A・B・C
		専用の手洗い、設備はよいか。	A・B・C
		清掃、清潔状態はよいか。	A・B・C
		消毒薬はあるか。	A・B・C
日常点検	21 日常点検	日常点検は確実に実行されており、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

直ちに改造、修理を要する事項

学校給食設備及びその取扱い定期検査票

検査年月日		年	月	日 ()	天気	業務総括責任者
調理場名						
作成者(職・氏名)						
給食調理従事者		人	給食対象人員		人	
給食従事者の手洗い・消毒施設	1 衛生的で清潔であるか。					A・B・C
	2 施設内の使いやすい位置にあるか。					A・B・C
	3 石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は常備されているか。					A・B・C
	4 洗面台は肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。					A・B・C
使用水	5 色、濁り、臭い、味に異常はないか。					A・B・C
	6 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。					A・B・C
	7 水質検査の記録はあるか。					A・B・C
シンク	8 シンクは、給食取扱い量に応じて、ゆとりのある大きさ、深さがあるか。					A・B・C
	9 衛生的、効率的に区分して使用できる多槽式構造であるか。					A・B・C
	10 食品洗浄用と食器器具洗浄用とに区別されているか。					A・B・C
	11 排水口は飛散しない構造か。					A・B・C
食器類	12 食器は洗浄、消毒は適切にでき、損傷はないか。					A・B・C
	13 保温食缶、保冷食缶はあるか。					A・B・C
食器洗浄状況	14 食器の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されないか。					A・B・C
食器消毒及び保管状況	15 食器の消毒は、熱風消毒その他の確実な方法で行われたのちに、衛生的に保管されているか。					A・B・C
調理機器・器具類及び保管方法	16 調理機器、器具類は下処理用、調理用、洗浄用等処理の過程ごとに区別されているか。					A・B・C
	17 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の調理にあつては、それぞれ専用の器具を設けているか。					A・B・C
	18 釜、なべ、焼き物機、揚げ物機、冷却機、球根皮むき機、野菜裁断機、及び包丁等の調理機器・器具類は、給食人数に適した大きさと数量があり、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。					A・B・C
	19 調理用の機器・器具類は、衛生的に保管・保持されているか。					A・B・C
包丁及びまな板類	20 包丁及びまな板類は、用途別、食品別に区分されており、洗浄、消毒は容易であるか。					A・B・C
	21 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
冷蔵庫・冷凍庫・食品保管庫・食品保管場所	22 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、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。(物資冷蔵庫は5℃以下)					A・B・C
	23 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、確認されているか。また、食品類は庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。(物資冷凍庫は-18℃以下、保存食冷凍庫は-20℃以下)					A・B・C
	24 保管庫の内部及び保管場所は常に清潔で整頓されており、温度は適正に管理、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。					A・B・C
温度計	25 冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒その他のために、適切な場所に正確な温度計が設置されているか。					A・B・C
日常点検	26 日常点検は確実に実行されており、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

直ちに改造、修理を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

【別紙8】

学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、 保存食の状況定期検査票

検査年月日		年 月 日 ()	天気		業務総括責任者
調理場名					
作成者(職・氏名)					
給食調理従事者		人	給食対象人員	人	
健康状態	1 健康状態	学校給食従事者等の健康状態の点検は適切に行われているか。			A・B・C
	2 健康診断	定期的に健康診断が行われており、その結果等は保存されているか。			A・B・C
	3 検便	月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。			A・B・C
衛生状態	4 服装等	服装、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
	5 手洗い・消毒	作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。			A・B・C
検食・ 保存食	6 検食	検食は確実に行われており、記録されているか。			A・B・C
	7 保存食	保存食及び飲用不適の使用水の採取は、確実に行われており、保存状態はよいか。			A・B・C
		保存食及び飲用不適の使用水は、記録されているか。			A・B・C
日常点検	8 日常点検	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

特に指導した事項

直ちに改造、修理を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

学校給食用食品等の検収・受取り・保管の状況定期検査票

検査年月日		年 月 日 ()	天気		業務総括責任者
調理場名					
作成者(職・氏名)					
給食調理従事者		人	給食対象人員	人	
検 収 の 他 保 管	1 検収	食品ごとに検収が行われ、記録されているか。			A・B・C
	2 保管	食品の保管は衛生的であり、記録されているか。			A・B・C
	3 不良品の措置	不良品が検出された場合は、適切な措置が講じられているか。			A・B・C
日常点検	4 日常点検	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

特に指導した事項

直ちに改造、修理を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票

検査年月日		年 月 日 ()	天気	業務総括責任者
調理場名				
作成者(職・氏名)				
給食調理従事者		人	給食対象人員	人
衛生管理体制	1 食品衛生責任者	食品衛生責任者等は定められているか。		A・B・C
	2 衛生管理の点検	衛生管理の点検は行われているか。		A・B・C
	3 健康管理	従事者の健康管理について留意されているか。		A・B・C
	4 体制・指導事項	食中毒発生防止のための衛生管理体制、指導事項は検討、確認されているか。		A・B・C
	5 連絡体制	食中毒の発生の際の連絡体制について検討、確認されているか。		A・B・C
	6 情報収集	食品衛生についての情報収集は行われているか。		A・B・C
給食における 日常的衛生管理	7 従事者の衛生	業務総括責任者は、調理業務従事者等の衛生について、点検及び指導・助言を適切に行っているか。		A・B・C
	8 調理過程の衛生	調理業務責任者は、調理過程における衛生管理について、点検及び指導・助言を適切に行っているか。		A・B・C
	9 配送時の衛生	配送業務従事者は、配送時における衛生管理について、点検を適切に行っているか。		A・B・C
	10 配膳時の衛生	配膳業務従事者は、配膳時における衛生管理について、点検を適切に行っているか。		A・B・C
	11 業者への要請	学校給食用食品の納入業者に対して衛生的な食品の納入について適切な要請はなされているか。		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

直ちに改造、修理を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

事故報告書

平成 年 月 日

北九州市教育委員会 様
(教育委員会学校保健課)所在地
名称
代表者

印

担当学校名	
担当責任者	
件名	
内容	記入事項 (1)いつ (2)なにが (3)どのようになっている (4)そのことをだれがどうした
措置	記入事項 (1)いつ (2)どこへ (3)だれが (4)どのように連絡した (5)その結果どのようにした

異物混入始末書

平成 年 月 日

北九州市立 中学校 校長様

所在地
名称
代表者

印

担当責任者		
内容	(1)異物混入年月日	
	(2)異物混入の内容	
	(3)混入していたところ	
	(4)混入件数	
	(5)混入物の確認者	
	(6)連絡を受けた日時	
	(7)連絡を受けた人	
原因の 想定		
今後の 対策		

平成 年 月 日 上記の報告を受けました。

北九州市立 中学校 校長