令和６年度　学 校 給 食 定 期 衛 生 検 査 報 告 書

学校名

学校長　　　　　　　　　　　様　　　　　　　　　　　　　　学校薬剤師

　　　年　　月　　日に実施した 令和６年度 学校給食定期衛生検査結果 を報告いたします。

**総括**

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| 第1、2票 | 施設・設備等について |
| 第3票 | 食品の検収・保管について |
| 第4票 | 調理過程について |
| 第5票 | 学校給食従事者の衛生・健康状態について |
| 第6票 | 衛生管理体制について |

**各論**

**a.** **直ちに改造、修理を依頼する事項**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 票 |  |
|  | 票 |  |
|  | 票 |  |
|  | 票 |  |
|  | 票 |  |

**b. 前年度指摘後、改善された事項**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 票 |  |
|  | 票 |  |
|  | 票 |  |

**c.** **優れている事項**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 票 |  |
|  | 票 |  |
|  | 票 |  |

**d.** **特に指導した事項**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 票 |  |
|  | 票 |  |
|  | 票 |  |

**学校給食定期衛生検査**

富山市学校薬剤師会　編

学校名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　検査年月日　　　　　　　年　　　月　　　日

給食従事者：　　栄養教諭等　　　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　　　　給食調理室　面積　　　　　　㎡　　校長

※　評価の基準　　　Ａ：良好なもの　　　　Ｂ：普通　　　　Ｃ：不良、改造、修理を要するもの

第1票　　　　　　　　　　　　　　　　　　**学校給食施設等定期検査票**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 建物の位置・  使用区分 | 1位置  2広さ  3使用区分  下記の項目をチェックし、内容がクリアできるものは□に✔を入れてください。  これにより、「3.使用区分」の評価は　　✔数が4つ…A　　3つ…B　　2つまたは1つ…C　とします。  □　調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。  □　食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。  □　検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。  □　配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠施設がある。 | ア　便所、ごみ集積場等からの位置は適当であるか。  イ　校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。  食数に適した十分な広さか。  検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 建物の構造 | 4床  5排水溝  6便所 | 床はドライ形式か。  ウエット形式でも、ぬらさないようにドライ運用としているか。  ア　位置、大きさは適当で水はけは良好か。  イ　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。  ウ　釜まわりの排水が床面に流れることはないか。  ア　給食従事者の専用便所はあるか。  イ　食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど、位置はよいか。  便所の形式　：　　洋式　　　　　和式　　（○をつけてください）  ウ　便所は鼠・虫の侵入がしにくい構造か。  エ　専用の履物を備えているか。  オ　定期的に清掃・消毒は行われているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  有 ・ 無  良・不良  Ａ・Ｂ・Ｃ  有 ・ 無  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 建物の周囲の  状況 | 7排水  8清潔  9廃棄物処理 | 周囲の排水はよく、給食施設内に外部の水が流入する恐れはないか。  周囲は清掃しやすいか。  調理場外に保管場所はあるか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 日常点検 | 10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 |

第2票　　　　　　　　　　　　　　**学校給食設備等の衛生管理定期検査票**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 調理室の整理整頓等 | 1　調理室には調理作業に不必要な物品等を置いていないか。  2　調理室の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  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 調理機器・器具とその保管状況 | 3　調理作業に合った動線となるように機械・機器の配置は配慮されているか。  4　食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の調理器具を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。  6　釜、焼き物機、揚げ物機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。  7　食器具、容器や調理用器具の洗浄は、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ていないか。  8　食器具、容器や調理器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。  9　分解できる調理器具・機器は使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥されているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 給水設備 | 10　給水給湯設備は、必要な数が便利な場所にあるか。  11　給水栓は、肘などで操作できる構造となっているか。  ①　給水・給湯設備は問題なく使用できるか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| シンク | 12　シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ・深さであるか。  13　下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。  14　シンクは食品用と器具等の洗浄用を共有していないか。  15　排水口は飛散しない構造か。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室 | 16　冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。  17　冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室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。  **検査時の冷蔵・冷凍庫内、牛乳専用冷蔵庫内、食品保管庫内などの温度**（牛乳用以外は肉・魚、冷凍食材、調理終了後保冷用、パススルー用、検食保管用、など、その用途を記入して下さい。分かる範囲でよいです。設置の無い場合は斜線を入れてください）   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | 牛乳専用 | 用 | 用 | 用 | 用 | 用 |  | 食品保管庫 | | 冷凍庫 |  | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |  | 庫内温度　　　℃ | | 冷蔵庫 | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ | ℃ |  | 湿度　　　％ | | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 温度計・湿度計 | 18　調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えており、動作は正常か。  19　冷蔵庫・冷凍庫の内部、食品保管庫に温度計を備えており、動作は正常か。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 廃棄物容器等 | 20　ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。  21　調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 給食従事者の手洗い・消毒施設 | 22　前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等にそれぞれ設置されているか。  23　肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わずに給水できるか。給水栓は温水に対応した方式か。  24　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。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 採光・照明・  通気 | 25　作業上適当な明るさはあるか。  26　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。  27　夏季には直射日光が差し込んだり、砂ぼこりが隙間から入ってきたりしないか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 防鼠・防虫 | 28　月1回の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。 | Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 天井・床 | 29　天井に水滴や黒カビの発生は見られないか。床に破損個所はないか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 排水 | ②　排水はスムーズか。詰まってあふれ出ることは無いか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ |
| グリストラップ | ③　グリストラップの第１層にあたるバスケットの清掃は毎日行っているか。（設置場所を見せてもらう）  ④　第２、第３層の浮上油脂や汚泥の除去など定期的な清掃は、専門業者により実施されている。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 清掃用具 | 30　清掃用具は整理整頓され、むき出しではなく、きちんとロッカー等に保管されているか。  31　汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。（最終ページの別添資料参照ください） | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 日常点検 | 32　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 |

第3票　**学校給食用食品の検収・保管等定期検査票**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 検収・保管等 | 1　検収に検収責任者が立ち会っているか。  2　食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。  3　食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使い切る量を購入しているか。  4　納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。  　 学校薬剤師をはじめとした調理従事部外者が入る場合の入室チェックはされているか。  5　食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。  6　検収室では60ｃｍ以上の置台を使用しているか。  7　「学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準」に従い、保管されているか。  8　牛乳は専用の保冷庫で保管しているか。  9　泥付きの根菜類等の洗浄・皮むきなどの処理は検収室で行っているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 使用水 | 10　色・濁り・匂い・味に問題はないか。  検査日の遊離残留塩素濃度　：　　　　　mg/L  11　遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。  12　使用不適水があった場合の対応は決まっているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 検食・保存食 | 13　検食は責任者を定め、摂食開始３０分前までに確実に行い、時間・結果が記録・保存されているか。  14　保存食の採取は食品ごと（製造年月日、ロットなどが異なる場合には、それぞれ）に確実に行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 日常点検 | 15　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 |

※乾物、油脂類、粉類等を食品保管庫ではない場所で保管している場合、その種類と保管場所は　　　　　　　　　　　　　　である。

第4票　　　　　　　　　　　　　　　　　　　**調理過程の定期検査票**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 調理過程 | 1　加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。  2　中心温度計を備えており、その作動は正常か。  3　料理の混ぜ合わせ、配食、盛り付けは清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。  4　和え物、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上あるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。  5　和え物、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。  6　缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 二次汚染の防止 | 7　調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。  8　器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。  9　食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。  10　調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。  11　下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要のある食品の保管に、原料用冷蔵庫を使用していないか。  12　加熱処理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。  13　調理終了後の食品を素手で触っていないか。  14　調理作業中に 布ふきん は使用していないか。  15　エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けており、保管や洗浄なども区分して実施しているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 食品の温度管理 | 16　調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。  17　冷蔵保存・冷凍保管する必要のある食品が常時放置されていないか。  18　加熱処理後冷却する必要のある食品は適切な温度管理を行い、加熱終了時・冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が記録保存されているか。  19　配食や配送時の温度管理・調理後の食品の温度管理は適切に行われているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 廃棄物処理 | 20　廃棄物は分別し、汚臭・汚液がもれないように管理され、衛生的に処理されているか。  21　返却された残菜・残飯は非汚染作業区域を通って運搬していないか。  22　廃棄物は、作業区域に放置されていないか。保管場所・廃棄物用の容器は清掃されているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  通る・通らない  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 配送・配食 | 23　食品の運搬時には、ふたをしているか。  24　パンや牛乳の容器が汚染されないよう注意をしているか。  25　児童生徒の給食当番の健康状態と服装を毎日確認しているか。  また、給食当番の作業前手洗いを指導しているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 日常点検 | 26　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 |

第5票　　　　　　　　　　　　　　**学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 衛生状態 | 1　調理員は、髪の毛などが食品などに付着しないよう衣類等を清潔に保っているか。  2　作業前、作業区分ごと、用便後などの手洗い・消毒は確実に行われているか。  3　調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 健康状態 | 4　定期的に健康診断が行われ、検便が月2回以上行われているか。  5　下痢・発熱などの健康状態を、毎日把握しているか。  6　感染症に罹患した疑いのある調理員は医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。  7　化膿性疾患が手指にある場合には、使い捨てビニール手袋を着用しての作業を行っているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 日常点検 | 8　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 |

第6票　**学校給食における衛生管理体制定期検査票**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 衛生管理体制 | 1　衛生管理責任者等は適切に定められているか。  2　衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。  3　校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。  4　校長、栄養教諭等、保健主事、学校三師、保健所長、保護者等などが連携した学校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は設けられ、適切に運用されているか。  5　校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。  ⑤ 校長等は、調理器具の破損の有無を担当職員より速やかに報告を受け、必要な措置を講じているか。  6　校長等は、施設整備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。  7　校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。  8　調理に関係のない者を調理室に入れていないか。  9　調理室に学校関係者以外のものが立ち入る場合には、健康状態を点検しているか。  10　調理作業後の調理室は施錠しているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |

別添　　　　　　　　　　　　　**学校給食施設の区分**＊〈参考資料〉「学校給食衛生管理基準」より

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区　　分 | | | | 内　　　容 | |
| 学　　校　　給　　食　　施　　設 | 調　　理　　場 | 作　　業　　区　　域 | 汚染作業区域 | 検収室  食品の保管室  下処理室 | －原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所  －食品の保管場所  －食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 |
| 返却された食器・食缶等の搬入場所 | |
| 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前） | |
| 非汚染作業区域 | 調　理　室　　－　食品の切裁等を行う場所  －　煮る、揚げる、焼く等の加熱処理を行う場所  －　加熱調理した食品の冷却等を行う場所  －　食品を食缶に配食する場所  配　膳　室　　－　　食品・食缶の搬出場 | |
| 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後） | |
|  |  | その他 | 更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 | |
|  |  | |  | 事務室等（学校給食調理員が通常出入りしない区域） | |