令和３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　　日に行いました令和3年度学校給食定期衛生検査結果を報告いたします。

■検査 第1、2票　：　施設・設備等について　　　■検査 第3票 : 食品の検収・保管について

■検査 第4票 : 調理過程について ■検査 第5票 : 学校給食従事者の衛生・健康状態について

■検査 第6票 : 衛生管理体制について

|  |
| --- |
| **総評** |

|  |
| --- |
| ・特に指導した事項　　　　　　　　　・優れている事項  ・前年度指摘後、改善された事項  ・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 |

**学校給食定期衛生検査**

**―　センター方式　―**

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：　　栄養職員名　　　　　　　　　　　　　（専任・兼任）、　　　配膳員人数　　　　名

定期検査票作成者　　　学校薬剤師

給食対象人員　　　　　　人　　　　給食配膳室　面積　　　　　　㎡　　　校長

|  |
| --- |
| 検査実施者（学校薬剤師の）  本日の体温　　　　　　　℃ |

※　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 | 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。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 建物の構造 | 3便所 | ア.　配膳員専用便所はあるか。　　　（○をつけてください）  　　　　　㊟ア．が“有”の場合のみ、イ、ウのチェックを行ってください。  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、構造はよいか。  便所の形式　：　　洋式　　　　　和式　（○をつけてください）  ウ.便所専用の履物を備えているか。 | 有 ・ 無  Ａ・Ｂ・Ｃ  有 ・ 無 |
| 建物の周囲の  状況 | 4排水  5清潔 | 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。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 日常点検 | 6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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 配膳室の整理整頓等 | 1　配膳室には配膳作業に不必要な物品等を置いていないか。  2　配膳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 |
| 温度計・湿度計 | 3　配膳場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。  **4　冷蔵庫・冷凍庫の内部、食品消毒庫に温度計を備えているか。動作は正常か。**  検査時の冷蔵庫内温度　：　　　℃、　冷凍庫内温度　：　　　℃ | Ａ・Ｂ・Ｃ  **Ａ ・ Ｂ ・ Ｃ** |
| 給食従事者の手洗い・消毒施設 | 5　位置（前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等）や構造はよいか。  6　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。  7　給水栓は温水に対応した方式か。  8　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  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 採光・照明・  通気 | 9　作業上適当な明るさはあるか。  10　自然換気の場合、側窓、天窓などによる通風は良好であり、虫が入らないか。  11　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おり、破損はないか。  12　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  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 防鼠・防虫 | 13　防鼠・防虫に関し、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 | 14　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 |
| 清掃用具 | 15　整理整頓され、保管の状況は良いか。（むき出しではなく、例えばロッカーにしまっている、など） | Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 日常点検 | 16　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い、食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。  2　配膳室では60ｃｍ以上の置台を使用し、その上は清潔を保っているか。  3　「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。  **4　牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。**  検査時の牛乳専用保管庫　　　℃ | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  **Ａ ・ Ｂ ・ Ｃ** |
| 検食・保存食 | **5　検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行われており、時間・結果が記録・保存されているか。** | **Ａ ・ Ｂ ・ Ｃ** |
| 日常点検 | 6　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4票　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　**配膳過程の定期検査票**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **食品の温度管理** | **1　配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。** | **Ａ ・ Ｂ ・ Ｃ** |
| 配送・配食 | 2　食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。  3　パンや牛乳の容器の汚染に注意をしているか。  4　給食当番などについて、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。 | Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ  Ａ・Ｂ・Ｃ |
| 日常点検 | 5　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　配膳員は、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、用便後などの手洗い・消毒は確実に行われているか。  3　配膳衣や配膳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 定期的に健康診断と月2回の検便は行われているか。  5　下痢・発熱などの健康状態を、毎日把握しているか。  6　ノロウイルスなど感染症に罹患した疑いのある配膳員等は、医療機関を受診させ、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装着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、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、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。  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　配膳に関係のない者を配膳室に入れていないか。**  **配送業者は検収の際、靴を履き替えているか。**  **9　配膳室に学校関係者以外者が立ち入る場合には、健康状態を点検しているか。**  10　配膳作業後の配膳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 ・ ＣＡ ・ Ｂ ・ Ｃ**  **Ａ ・ Ｂ ・ Ｃ**  Ａ・Ｂ・Ｃ |

―　全ての項目を通じて気が付いたこと、直ちに改造・修理など措置を必要とする事項をメモしてください　―

別添　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　**学校給食施設の区分**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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） | |

＊〈参考資料〉「学校給食衛生管理基準」より