

## 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票(1回目)

第3票

検査年月日	検査者	検 印	校長・所長	教頭・事務長	給食主任・係長	栄養教職員・係
年 月 日( )						
給食従事者			給食対象人員	給食調理室面積		
栄養教諭	名 学校栄養職員	名 調理員	名	人	m <sup>2</sup>	
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・保存してるか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いき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。 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、専用の保冷库等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、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
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 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には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。					A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に実行されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと（製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ）に確実に実行されており、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。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎（ロット等が異なる場合には、それぞれ）に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。					A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 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、その他気がついた点で、措置を必要とする事項 等

## 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票(1回目)

第5票

検査年月日	検査者	検 印	校長・所長	教頭・事務長	給食主任・係長	栄養教職員・係
年 月 日( )						
給食従事者			給食対象人員	給食調理室面積		
栄養教諭	名 学校栄養職員	名 調理員	名	人	m <sup>2</sup>	
衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に実行されているか。 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ているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、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。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 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。					A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 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、その他気がついた点で、措置を必要とする事項 等