

議題1 検証の進め方について

※二重下線部分は前回からの変更箇所

小学校給食調理業務委託試行にかかる検証について

1. 検証期間
- 平成24年9月～平成25年8月（給食は平成24年度2学期～平成25年度1学期）
平成24年度末に検証の中間報告、平成25年8月を目途に最終報告を行う。
2. 検証組織
- 福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会（以下「検証委員会」）
・別添の設置要綱及び委員名簿参照
3. 検証の視点・方法・実施主体
- 検証委員会においては以下の視点で検証を行い、そのために必要な材料を以下の検証方法・実施主体で収集する。

検証の視点	検証方法	実施主体
①衛生管理		
<div>・従事者の衛生管理（作業衣等が清潔で、衛生的であるか。）</div> <div>・調理作業における衛生管理（業務開始前の消毒作業、学校給食衛生管理基準や作業工程表に基づき、手洗いの励行、中心温度の確認、使い捨て手袋の使用、エプロンの使い分け等、衛生的に作業が行われているか。）</div> <div>・施設設備等の衛生管理（施設設備や機械器具等の清掃・消毒等がきちんと行われているか。）</div> <div>・食材料の検収・<u>取扱い</u>・保管等は適切に行われているか。</div> <div>・<u>ドライ運用は適切か。</u></div> <div>・<u>業務は作業工程表等に従い適切に行われているか。</u></div>	<div>文部科学省が定めた「学校給食衛生管理基準」（別紙参照）を満たしているか。</div> <div>○栄養教諭等による日常業務評価 ○検証委員会による試行校の視察・試食 ○食品衛生関係者による衛生検査 ○栄養教諭等・調理業務員による衛生検査</div>	<div>○栄養教諭等 ○検証委員会 ○食品衛生関係者 ○栄養教諭等・調理業務員</div>
②業務実施体制		
<div>・人員配置は適切であるか。（人数、資格等。）</div> <div>・従事者の出勤時間、準備時間等はゆとりがあり適切であるか。</div> <div>・休暇時の代替体制は適切であるか。</div> <div>・適切な指示命令系統のもと連携し、円滑に業務が行われているか。</div> <div>・帳簿関係等は正確に記録されているか。</div> <div>・研修等は適切に実施されているか。</div>	<div>○栄養教諭等による日常業務評価</div>	<div>○栄養教諭等</div>

検証の視点	検証方法	実施主体
③給食提供		
・給食は適切な時間に提供されているか（給食の開始時間に遅れたりしていないか。適切な温度で提供される工夫がなされているか。）	○栄養教諭等による日常業務評価 ○検証委員会による試行校の視察・試食 ○教職員へのアンケート	○栄養教諭等 ○検証委員会 ○学校
・おいしさ（味、火加減、食材の崩れ等）	○栄養教諭等による日常業務評価 ○検証委員会による試行校の視察・試食 ○教職員へのアンケート ○児童へのアンケート ○保護者による試食・アンケート調査	○栄養教諭等 ○検証委員会 ○学校 ○学校 ○学校
<u>・アレルギー対応は適切に対応されているか。</u>	○栄養教諭等による日常業務評価	○栄養教諭等
④教育活動との連携		
（ア）学校運営面		
・児童への声かけ等がなされ、学校職員の一人としてコミュニケーションがとられているか。		
・学校行事（給食試食会、新入生保護者説明会等）への協力がなされ、学校との連携がとれているか。	○試行校校長による評価 ○教職員へのアンケート	○試行校校長 ○学校
・学校行事や時制に合わせ調理時間を調整するなど、柔軟に対応されているか。		
（イ）事務処理等		
・事務処理の増減はどうか。		
⑤経費比較		
・区域による違いがあるか。	○教育委員会による比較	○教育委員会
・規模による違いがあるか。		
⑥業者比較		
・業者による違いがあるか。	○上記①～⑤を踏まえ教育委員会により分析	○教育委員会
⑦その他		
・検証委員会で必要とされる調査等		

4. 検証方法の内容

- ①検証委員会による試行校の視察、試食
 - ・検証委員会を試行校で開催（各校1回ずつ計6回）
- ②栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
 - ・学期に1回実施している学校給食衛生管理基準に基づいた衛生検査を試行校においても実施する。
 - ・調理作業中における検査及び試食を行い、実施回数を学期に2回程度へ増やす。
- ③教職員へのアンケート
 - ・初回を9月中に実施し、以降2か月に1回実施する。（アンケート内容は別紙のとおり。）
- ④保護者による試食・アンケート調査
 - ・既存の給食試食会の活用、PTA役員会開催時など保護者来校時にあわせて多くの保護者へ試食・アンケートに協力してもらう。
 - ・試食の費用は教育委員会が負担。（アンケート内容は別紙のとおり。）
- ⑤栄養教諭等による日常業務評価
 - ・日常業務の中で栄養教諭等が学校給食衛生管理基準等に基づき評価を行う。
 - ・残滓（食べ残し）量より客観的な評価を行う。
- ⑥食品衛生関係者による衛生検査
 - ・2～3年に1回実施している保健所による給食施設検査を試行校においては学期に1回実施する。
- ⑦児童へのアンケート
 - ・4, 5, 6年生の全クラスを対象に11月, 2月, 5月に実施し、結果は参考とする。（アンケート内容は別紙のとおり。）

5. 検証委員会の公開

検証委員会の会議は原則公開とし、「福岡市小学校給食調理等業務委託試行検証委員会傍聴人要領」（別添参照）に基づき希望者に傍聴を認める。

6. 検証スケジュール

	検証委員会	試行校	その他
平成24年度	H24年9月 ・第1回検証委員会	●教職員アンケート(1)	
	10月		・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	11月 ↕ 第2回検証委員会	◆児童(1)●教職員(2)アンケート	
	12月 ↕		・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	H25年1月 ↕ 第3回検証委員会	●教職員アンケート(3)	
	2月 ↕	◆児童アンケート(2)	・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	3月 ↕ 第4回検証委員会	●教職員アンケート(4) 検証結果中間報告・公表	
平成25年度	4月		・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	5月 ↕ 第5回検証委員会	◆児童(3)●教職員(5)アンケート	
	6月 ↕		・栄養教諭等・調理業務員による衛生検査
	7月 ↕ 第6回検証委員会	●教職員アンケート(6) 検証結果最終報告	
	8月		
	9月	検証結果最終報告公表・保護者等へ周知	

保護者による試食・アンケート(PTA役員会議開催時など保護者来校時にあわせ)

栄養教諭等による日常業務評価・試行校校長による評価

食品衛生関係者による衛生検査(学期に1回実施)

教育委員会による日常業務評価

給食に関するアンケート(教職員用)

給食についてたずねます。あてはまる番号に○をつけてください。
また、気づいたことを記入してください。

- 問1 給食の出来上がり具合（見栄え、食材の切り方など）はどうですか？
（1から4のいずれかに「○」を付けてください。）

とても良かった

とても悪かった



- 問2 給食の味付けはどうですか？
(1から4のいずれかに「○」を付けてください。)

とても良かった

とても悪かった



- 問3 温かいものは温かく提供されていますか？
(1から4のいずれかに「○」を付けてください。)

とても良かった

とても悪かった

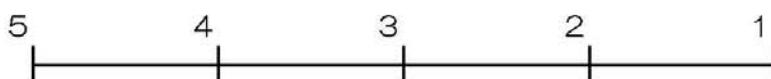


- 問4 総合的に判断すると1学期までと比べてどう思われますか？
(1から5のいずれかに「○」を付けてください。)

とても良くなった

変わらない

とても悪くなった



- 問5 その他気づいた点があれば具体的に記入してください。
(給食の完成度、配食の遅れ、安全衛生面、児童の反応、調理員の取組み姿勢等)



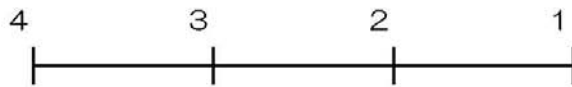
給食に関するアンケート(保護者等用)

今後の福岡市の学校給食をよりよいものとするために、アンケートにご協力をお願いします。あてはまる番号に○をつけてください。また、気づいたこと等をご自由に記入してください。

- 問1 給食の出来上がり具合（見栄え、食材の切り方など）はどうですか？
（1から4のいずれかに「○」を付けてください。）

とても良かった

とても悪かった



- 問2 給食の味付けはどうですか？
（1から4のいずれかに「○」を付けてください。）

とても良かった

とても悪かった



- 問3 その他 気づいた点があれば具体的に記入してください。
（給食の完成度、子供の反応、安全衛生面、調理員の取組み姿勢等）

A large, empty rectangular box with rounded corners, intended for handwritten answers to question 3.



きゅうしょく
給食についてのアンケート

(4、5、6年生用)



給食についてたずねます。

あてはまる番号に○をつけましょう。また、思ったことを書いてください。

問1 給食を楽しみにしていますか？

4 とても楽しみ 3 楽しみ 2 あまり楽しみでない 1 楽しみでない

問2 給食はおいしいですか？

4 とてもおいしい 3 おいしい 2 あまりおいしくない 1 おいしくない

問3 給食を^{のこ}残さず食べますか？

3 残さない 2 ときどき残す 1 よく残す

問4 給食室の先生とあいさつしたり、お話をしますか？

3 よくする 2 ときどきする 1 しない

問5 給食についてふだん思ったり、考えていることがあれば書いてください。

[]

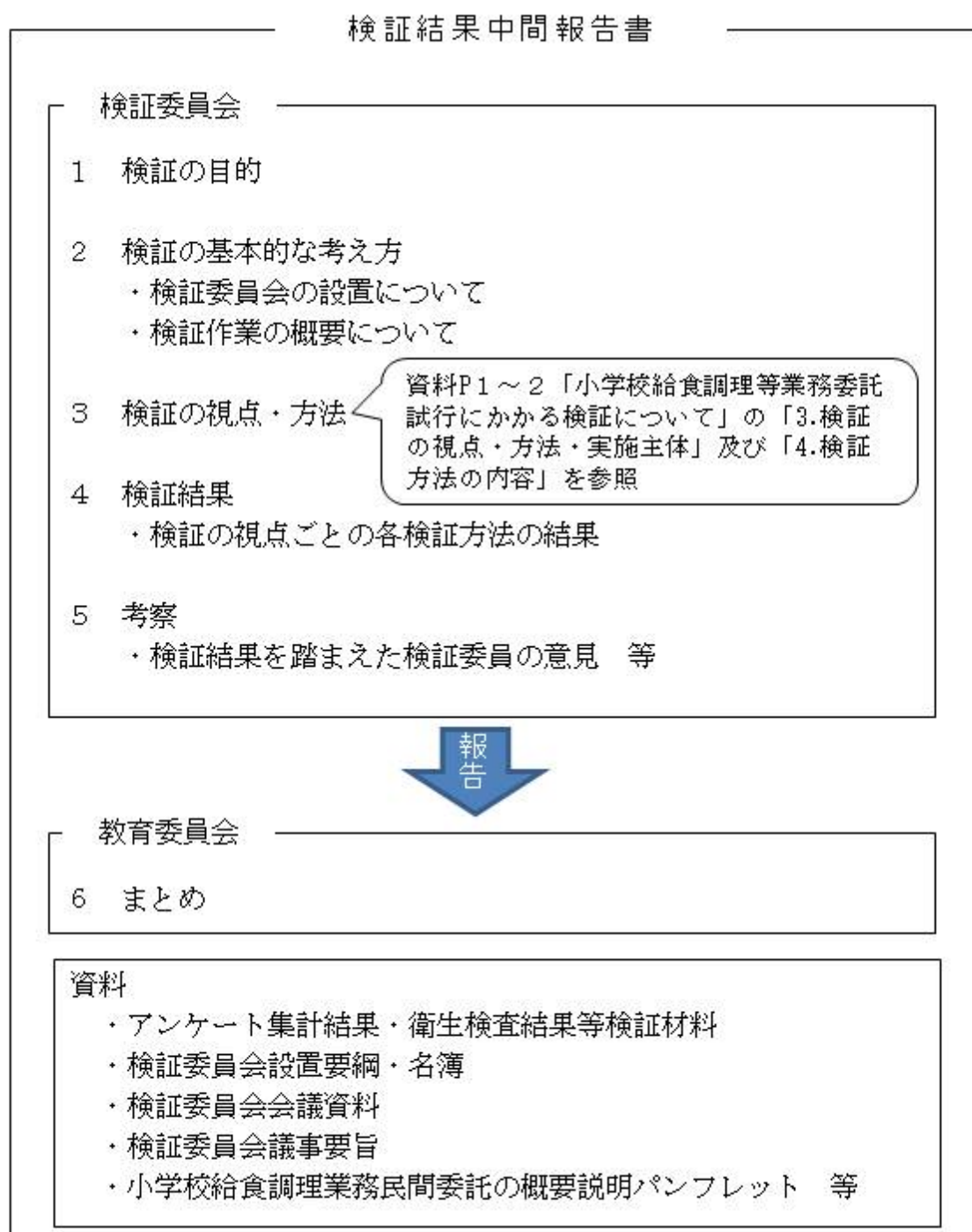


議題2 中間報告について

1. 中間報告書取りまとめスケジュール

平成24年11月	項目の検討（第2回検証委員会）
平成25年1～2月	素案を基に内容の検討（第3回検証委員会）
3月	内容を確定（第4回検証委員会）
3月	中間報告書公表

2. 中間報告書の項目について



議題3 検証作業の実施状況について

1. 教職員へのアンケート

平成24年11月に教職員アンケート（2回目）を実施した。

アンケート集計（6校集計）

回 答	問1：給食の出来上がり具合はどうですか？		問2：給食の味付けはどうですか？		問3：温かいものは温かく提供されていますか？	
とても良かった：4	43	30.1%(31.3)	41	28.7%(25.0)	64	45.1%(40.8)
3	89	62.2%(52.8)	84	58.7%(55.6)	74	52.1%(55.6)
2	11	7.7%(16.0)	18	12.6%(17.4)	4	2.8%(3.5)
とても悪かった：1	0	0.0%(0.0)	0	0.0%(2.1)	0	0.0%(0.0)
合 計	143		143		142	

回 答	問4：総合的に判断すると1学期までと比べてどう思われますか？	
とても良くなった：5	9	6.4%(1.4)
4	28	19.9%(19.4)
変わらない：3	87	61.7%(59.0)
2	17	12.1%(18.8)
とても悪くなった：1	0	0.0%(1.4)
合 計	141	

※一部未回答により設問ごとの合計数が合わない。

※カッコは前回の数値

問5 その他気づいた点があれば具体的に記入してください。（主なコメント）

- ・1学期と変わらずおいしくいただいています。
- ・1学期に比べてやっと「味が落ち着いてる」と感じてきた。
- ・子ども達もたくさんおかわりをし、足りない日が多くなってきました、これからもおいしい給食を楽しみにしています。
- ・初物に弱いようである。（例：みそおでん・・・水分が飛んで煮詰まっていた）
- ・9月よりずいぶん手際も良くスムーズになってきていると感じます。少し味が濃いと感じるのは私だけでしょうか？昨年より濃くなってはいませんか？（特に汁物）見ていただけると嬉しいです。いつもありがとうございます。
- ・子ども達からの不満もなくおいしい給食をいただいています。
- ・給食は薄味で調理されとてもおいしいです。
- ・味が薄いときがあるような気がします。汁物です。
- ・1学期より少し味が濃い気がします。
- ・少し味が濃い（からい？）ことがあって食べにくいという子どもはいました。サラダ→胡椒 etc
- ・キュウリの塩もみが塩辛く食べられませんでした。

- ・美味しいメニューの時もあれば、？と思うときもあった。
- ・味付けにムラがあるように思う。たとえば塩辛いとか薄いとかがある。
- ・揚げ物が少し固いかな・・・とも感じましたが基本的にはとても美味しいです。
- ・同じ献立なのに別物かという味の物もありました。経験が重なればもっと美味しくなるのだろーと思いたしますが、味が落ちたと感じます。
- ・カレーに不満を持つ児童が多い。好きな給食の上位なのでよけいにそう思っているのかもしれない。
- ・唐揚げが以前はもう少しカラッと揚がっていました。
- ・出来上がりの際、水分が多めだったりすることがありますが、おいしい給食を毎日作っていただいています。
- ・かなり改善されていますが、野菜がくたくたに火が入っていることがあります。
- ・スープ等温かくて良いのですが、少し熱く感じられることがあります。
- ・食材の切り方に均等性がないときがある。
- ・型抜き野菜ありがとうございました。子ども達とても喜んでいました。
- ・星や熊などの型抜きは高学年でも楽しみにしています。
- ・時々食器の数が足りないことがあったり、クラスを間違えて入れてあったりすることがあった。
- ・いつも配膳時、返却時に調理員の方が立って下さりふれあいが出来て良いなと思っています、ありがとうございます。
- ・配膳室を開けていただくのがもう少し早いと助かります。
- ・除去食等よく気がつかれ笑顔で運んでくださり助かっています。
- ・子ども達の所へも出てきていただいてお顔を見せていただけているので、そこも以前と変わらずいいなと感じています。
- ・調理員の方の姿がずいぶん見られるようになり子ども達へ声かけしてくださっているのが分かります。
- ・調理員の方がいつも各階の給食の受取の所や給食室の前に立っていらっしゃるの子ども達も作ってくださった方の顔を直接見ることができ、食べることへの意識が少し変わったような気がしています。顔を見てお礼が言えるのも良いなと思います。
- ・子ども達と給食の先生との関係作りがむづかしい。
- ・給食室前で挨拶をしたとき（食器返却時）に、給食の先生が返事声をかけてくださるので子ども達が嬉しそうにしていました。
- ・子ども達は、いつも先生方と会えるので喜んでいる様子です。

2. 保護者等へのアンケート

平成 24 年 9 月から 11 月にかけて、既存の給食試食会や P T A 役員会開催時などで、保護者等へ試食・アンケートに協力してもらった。

アンケート集計（6 校集計）

回 答	問 1：給食の出来上がり 具合はどうでしたか？		問 2：給食の味付けはど うでしたか？	
とても良かった：4	67	43.5%	61	39.6%
3	74	48.1%	81	52.6%
2	13	8.4%	12	7.8%
とても悪かった：1	0	0.0%	0	0.0%
合 計	154		154	

問 3 その他気づいた点があれば具体的に記入してください。（主なコメント）

- ・全体的にバランス良くおいしくいただきました。
- ・少しうどんのだし汁が塩分が多いかと感じました。
- ・和え物は薄味で体にととても良いと思った。
- ・麺類の給食の時はいつもつぎ方にムラがでると聞きました。（麺ばかりの人、具ばかりの人・・・） つぎやすい工夫があると良いと思います。
- ・薄味だなと思いました。もう少し塩味があっても良いかと思います。うどんはのびていなくておいしかったです。
- ・子どもにはとても食べやすい具材の大きさだと思いました。
- ・濃すぎず薄すぎずちょうどいいと思いました。
- ・衛生面、調理員さんの取組みはとってもすばらしいと思いました。
- ・調理も色々気を配っていることに初めて知りました。
- ・1 年生の子は最初は食べられるか心配で給食の献立を毎日聞いていましたが今はおいしく食べられているのか気にならなくなったみたいで聞かなくなりました。
- ・子どもは残さずいつも食べているようですが、帰ってくると直ぐおなかすいたと言います。
- ・先生の話聞いて、あんなに安全に気をつけて調理されていることを初めて知り、とても安心しました。
- ・子どもは毎日給食を楽しみに学校に通っています。
- ・給食の安全衛生に関しては、心配が無くなりました。
- ・調理員さん達がエプロンを行程毎に取り替えたり長靴や靴を履き替えるのを知って驚きました。
- ・民間委託になって不安な面もありましたが、衛生管理の話聞いて安心できました。
- ・子どもも学校の給食が美味しいと言っています。
- ・野菜炒めは少し切り方が細かすぎて噛むという点ですと満足感が得られるのかな？と感じました。
- ・きびだんごの砂糖が固まっていた。
- ・しゅうまいが固い。
- ・月見団子も低学年の子には少し硬いような気がする。
- ・味が濃く感じました。（味は好きでした）

- ・調理員の取組姿勢については、調理されている方が分からないからか、心がこもっているかどうか給食から感じられなかった。
- ・調理員さんが変わったことで給食に変化があったとは感じません。
- ・とても丁寧に野菜など洗ってあるのに驚きました。とても美味しかったので家でもぜひ作ってみようと思います。
- ・もう少し歯ごたえのある状態に形を整えても良いのでは？（ミンチを粗挽きに人参ももう少し大きく）かむ回数を多くできるように。
- ・落ち着いた状態で作業されていたと思います。味・盛りつけも変わらずおいしかったです。

3. 児童へのアンケート（参考資料）

平成 24 年 11 月に児童（4・5・6 年生）アンケート（1 回目）を実施した。

アンケート集計（6 校集計）

回 答	問 1：給食を楽しみに していますか？		問 2：給食はおいしい ですか？	
とても楽しみ・とてもおいしい：4	671	40.5%	680	41.0%
楽しみ・おいしい：3	759	45.8%	861	51.9%
あまり楽しみでない・あまりおいしくない：2	189	11.4%	100	6.0%
楽しみでない，おいしくない：1	37	2.2%	17	1.0%
合 計	1656		1658	

回 答	問 3：給食を残さず食 べますか？		問 4：給食室の先生と あいさつしたり、 お話をしますか？	
残さない・よくする：3	1044	63.0%	279	16.8%
ときどき残す・ときどきする：2	539	32.5%	1024	61.8%
よく残す・しない：1	73	4.4%	354	21.4%
合 計	1656		1657	

※一部未回答により設問ごとの合計数が合わない。

問 5 給食についてふだん思ったり、考えていることがあれば書いてください。

- ・とても食べやすい。
- ・「早く食べたいなあ」と 4 時間目から思っています。
- ・キュウリを小さく切ってください。
- ・いつもおいしい給食ありがとうございます。時々残すけどとてもおいしいです。
- ・カレーをもう少し辛くしてほしいです。
- ・給食を食べるとおいしいので給食が楽しみです。
- ・冬の給食はもっと温かくなるご飯がいい。前の学校が美味しくなかったからすごくこの学校が美味しい。
- ・油をもうちょっと少なめに。
- ・私はカレーが好きです。鶏の唐揚げがもっとカリカリだといいな。
- ・おいしくない。
- ・ご飯が冷たいです。もう少し温かいご飯が食べたいです。

- ・全学年の分を作っているので大変そうだなあとと思います。働いているところを見学してみたい。いつもありがとうございます。
- ・とても美味しくていつも楽しみで給食時間が一番の楽しみです。これからもたくさんおかわりしていこうと思います。
- ・ご飯の量が多いです。あともう少しキュウリの塩もみの味付けを薄くした方がいいと思います。いつもおいしい給食ありがとうございます。
- ・ぼくは2学期の初めに転校してきて前にいた学校ではぼくの好きな物があまりでなかったのこっちの学校給食をととても楽しみにしていました。こっちの給食はすごく美味しくて好きな物がいっぱいなので好きです。
- ・いつも給食にでる物は好きな物ばかりでとても美味しいです。肉があまり好きではなかったけど食べられるようになりました。
- ・たまに味付けが濃い物があるので少し薄くしてほしい。
- ・いつもおいしいけど、うどんが柔らかすぎでトンカツが固すぎだと思います。
- ・味が薄いと思うときがあります。
- ・野菜が嫌いな人が多いのでもう少し小さく切ってほしい。
- ・時々味が濃かったりしています。でも、今のほうがおいしい。
- ・カレーの時にルーがとけていないときがあること。
- ・給食の先生が変わってからカレーの味がちょっと・・・。
- ・たまに味が変わったなーと思う。
- ・給食はとてもおいしいです。ぼくは1年生から1回も給食を残したことがありません。だからこれからも残さないようにしたいです。
- ・先生が変わって給食の味は変わったけど美味しいです。
- ・給食の先生がみんなのためを思っておいしいごはんをくってくれるから頑張って残さず食べなきゃいけないと思っています。
- ・前の人の給食が美味しかったです。
- ・サラダにマヨネーズを使いすぎ。
- ・嫌いな物もあるけど、それもおいしく味付けされているので食べられます。
- ・給食室の先生が変わってから美味しいものとあまり美味しくないものがでるようになった。(苦手な食物はありません。)
- ・ハンバーグがいつも固くて冷たい。
- ・味をもっと濃くしてほしい。
- ・給食の味が濃いと思います。少し辛い食べ物が増えました。辛い食べ物でも苦手な物があるけどとてもおいしくてすらっと食べられていいです。
- ・いろんな形があって楽しいです。(にんじんなど)
- ・ハートの人参やクマの大根が入っているときがあってすごく楽しいです。
- ・いつも朝献立表を見て今日の給食は何かワクワクします。
- ・いつも何がでるかが楽しみだし、1時間目から待ち遠しい。
- ・味が変わったと思った。
- ・いつも食べるときに冷めていないから温かくておいしい。
- ・委員会で良く給食室にいます。少しで良いので声をかけて下さい。
- ・食器がよくぬれている。
- ・たまに冷めている。

- ・食器の枚数の間違いが多かったです。あと、とっても給食美味しくていつも楽しみにしています。毎日おいしい給食ありがとうございます。これからも頑張ってください。

4. 食品衛生関係者による衛生検査

通常、2～3年に1回実施している保健所による給食施設検査を試行校においては学期に1回実施するよう依頼し、平成24年11月に鳥飼小学校の検査（24年度2学期分）を実施した。（検査結果については資料18ページ「学校給食施設点検票」を参照）

また、他の5校については、実施日を調整中。

5. 栄養教諭等・調理業務員による衛生検査

平成24年10月から11月にかけて、栄養教諭等・調理業務員による衛生検査を実施した。（検査項目については資料24ページ「福岡市小学校給食定期衛生検査点検票」を参照）

（1）検査結果：「×」がついた項目

※番号を塗りつぶした項目は施設・設備に原因があるもの

※該当校の欄で囲み線の学校は改善済み又は改善中

番号	点検項目	備考	該当校
16	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。	清掃用具を保管する場所がなく調理室内に保管。	西花畑，香椎下原
17	調理室の温度と湿度が適切に保たれているか。	西花畑は夏に30℃以上になる。板付北は湿度が不適切。	西花畑，板付北
19	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。 【保管設備が設けられていない場合】 移動性の器具・容器を袋等で完全に覆うなどの汚染防止対策を講じた保管，または使用前消毒が行われているか。	ミキサーの汚染防止対策が不十分。	西花畑
22	食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	食缶の乾燥状態での保管が不十分。	香椎下原
25	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	蛇口がレバーになっていない。	西花畑
29	シンクの排水口は飛散しない構造か。		西花畑，板付北
32	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理されているか。	西花畑は食品・物品の区分けができていない。板付北は湿度が適切でない。	西花畑，板付北
42	作業上適当な明るさはあるか。		板付北

番号	点検項目	備考	該当校
43	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	吸気口に防虫網がない。	西花畑
44	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。	吸気口の防虫網では網目が粗い。	板付北
46	防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	調理室の網戸の破れ等。	姪浜, 西花畑, 飯倉中央
49	床に破損箇所はないか。		飯倉中央
50	清掃用具は整理整頓され、保管の状況は良いか。	清掃用具庫がなく調理室内に保管。	姪浜, 西花畑, 飯倉中央
55	食品は検収の際に専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。	卵のみできていない。	姪浜, 西花畑, 香椎 下原, 板付北
56	検収の際には、食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さで取り扱っているか。	検収用台車を置くスペースがない。	6校
57	「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。	卵（保存スペースがない、夏季は卵の使用はない）	6校
71	和えもの、サラダ等は、加熱調理後速やかに冷却しているか。 水冷する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/1以上であることを確認済みの水を使用しているか。"	香椎下原は塩素濃度の測定が簡易的な物でしかできていない。 板付北は動物性食品については速やかに冷却できていない。	香椎下原, 板付北
72	和えもの、サラダ等は、調理後適切な温度管理を行っているか。	専用の保管庫がない	姪浜, 香椎下原, 板付北
76	器具や容器は60cm以上の置台の上に置いているか。	野菜裁断機の受けが60cm未満。	姪浜
77	加熱調理前の食肉、魚介類、卵、野菜類等食品の種類ごとに、それぞれ専用の器具、容器を使用しているか。また、下処理用、調理用、加熱調理済み食品用等調理の過程ごとに区別して使用されているか。	ざるの使用等一部が曖昧。	西花畑
79	下処理後・加熱後冷却する必要のある食品と原材料の相互汚染がないよう適切に区分して冷蔵庫を使用しているか。	冷蔵庫の容量が足りず、冷却ができない。	姪浜, 板付北

番号	点検項目	備考	該当校
85	冷蔵保管・冷凍保管する必要のある食品が常温放置されていないか。	卵が常温保存となっている。(夏季は卵の使用はない)	6校
86	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。	冷却開始時の温度と時間の記録ができていない。	香椎下原
91	残菜入れはふた付きか。		姪浜, 西花畑, 飯倉中央, 香椎下原, 板付北
101	調理衣や調理用履物を着用したままトイレに入っていないか。		飯倉中央, 香椎下原

(2) その他指摘事項・検査員所感等

【姪浜小】

- ・作業がスムーズに段取り良く流れていくように、明確に指示する人が必要と感じた。調理員の仕事への取り組み方は良かったので、もう少し工夫すると良いと思う。
- ・配缶時の配膳室でのサポート等により、児童との関係も非常に良くなっているという印象を受けた。
- ・給食調理の均一化も大切だが、午後の作業（食器洗浄、調理室・配膳室・廊下などの清掃）の均一化もすべきと感じた。
- ・調理作業中のマスク着用や、髪がはみ出ない帽子のかぶり方が徹底されていた。

【西花畑小】

- ・下処理室と調理室の往来の際、靴の履き替えが徹底できていない。
- ・サクラメンの使い方（頻度・目的等）の改善が必要と感じた。
- ・床に水を落とさない工夫をしたほうが良い。
- ・配膳室での受け渡し時に声掛けをしているのが良かった。
- ・裁断機使用時に手がかなり中まで入り危険。
- ・石鹼のすすぎ方等、石鹼の特性・使用の仕方の研修が必要と感じた。
- ・調理作業中のマスク着用の徹底、頭髪がはみ出ない帽子のかぶり方などが良かった。

【飯倉中央小】

- ・食器洗浄機の配水管の水漏れ
- ・グレーチングの淵が錆びつき取り外し不可能なため清掃困難。
- ・再利用用油缶にラップが張られていなかった。
- ・一部、作業工程表どおりに実施されていなかった。
- ・下処理室の肉に使用した容器の洗浄・消毒方法を明確にする必要があると感じた。
- ・消毒保管庫の下段の清掃不足が見られた。
- ・一生懸命に取り組む姿勢が見られた。
- ・調理員の動線のマニュアル化はとても分かりやすい。
- ・詳細の記入（温度など）が徹底されていた。

- ・子どもたちが取りに来た時，お世話をしてくれるのは良い。
- ・作業の途中に調整時間があるので，もっと有効な動きができれば良い。
- ・調理作業中のマスク着用や，髪がはみ出ない帽子のかぶり方が徹底されていた。

【鳥飼小】

- ・汚染区域と非汚染区域を移動する場合の靴の消毒層が必要。
- ・調理室で使用している移動台を午後からの食器返却時に廊下に出す場合は，調理室に戻す際にキャスターの消毒が必要。
- ・パートさんも含めて取組姿勢は良い。
- ・調理作業中のマスク着用の徹底，頭髪がはみ出ない帽子のかぶり方などが良かった。
- ・配缶時の児童への声掛けは，食育の目標のひとつである感謝の気持ちを涵養する点においても非常に良い取り組みと思われる。
- ・和え物について，エプロンの使い分けや手袋をつけるタイミングが曖昧で，茹でる前後の器具の使い分けができていないと感じた。
- ・ペン食器に付着したでんぷんは取れにくいという特性を踏まえ，湯に浸漬することが必要。
- ・午前中はほとんど床が濡れておらずドライ運用が徹底されていた。

【香椎下原小】

- ・冷蔵庫について，汚染食品と非汚染食品を区別して保管すること。
- ・調理中，下処理室と調理室の扉を常時開けっ放しにしないこと。
- ・台車等に水垢等が残っているので洗い方を見直すこと。
- ・使用後の包丁の保管場所に留意すること。（床面から 15 cm くらいの所に置かれていた）
- ・釜の種火を点けっぱなしにしていた。
- ・非汚染食品付近に粉石けんを置かないこと。
- ・地震対策として割れ物容器に入った調味料は棚など高いところに置きっ放しにしないこと。
- ・調理員さんの取組姿勢は良かった。
- ・配膳室での受け渡し時に声掛けをしているのが良かった。
- ・調理作業中のマスク着用と頭髪がはみ出ない帽子のかぶり方が徹底されていて良いと感じた。

【板付北小】

- ・トイレの蛇口がレバー式でない。
- ・カウンターの裏の木がはがれており異物混入の危険がある。
- ・シンクの固定具が外れている。
- ・1 階パン棚の金具がとれている。
- ・食缶の重さを量る時に上皿秤の上では不安定で危険。
- ・移動台に石鹸の溶け残りがあつた。洗浄を丁寧にしてほしい。
- ・エプロンの作業工程ごとの取り換えは，誰が何をするのかの区別がつきやすく良かった。
- ・洗濯後のエプロンをケースに保管するのは良かった。
- ・食缶を取り出す時に専用のエプロンの着用ができていなかった。
- ・調理開始や終了時間，献立による調理時間も考慮したほうが良いと感じた。
- ・一生懸命作られている様子はとても良かった。

- ・エプロンかけが手洗い場に近いので、手洗いの水がかけてあるエプロンに飛散していた。注意して手洗いしてほしい。
- ・エプロンかけにかけてあるエプロンが違う色同士で接着していた。エプロンを付け替える意味を考えて、掛け方をくふうしてほしい。
- ・スライサーの刃が切れない。
- ・入口の外履きと共用部分のスリッパが靴置きと同じ場所に置かれているので履き替える意味がない。
- ・調理室前の廊下に置いてある配膳室用スリッパが時々散らかっていて危険。置く場所を工夫してほしい。
- ・調理台の消毒が徹底できていないと感じた。
- ・配缶時のアルコール消毒がなかったように感じた。
- ・洗浄のための石鹼の量が足りていないと感じた。
- ・配膳室での受け渡し時に声掛けをしているのが良かった。
- ・調理作業中のマスク着用や、髪がはみ出ない帽子のかぶり方が徹底されていた。

施設名	鳥飼小学校	点検日	平成24年11月13日
施設所在地	鳥飼4-13-2	調査実施者	山本(城南保健所衛生課)
TEL	831-4238	対応者	井上(栄養指導教諭)
提供食数	772	従事者数	調理員8人(常勤3名, 非常勤5名)

○△×で記入, 右欄に△×理由を記入

調理工程	チェック項目	点検結果	着目点
汚染作業	検収	1 食材搬入時に品質チェックをし, その結果(搬入時刻や品温含む)を記録しているか (食材の納入時は立会が必要。原材料について納入業者が定期的に実施する検査結果を月ごとに確認し, 検査結果を1年間保管する)	○ ・鮮度, 異物, 納品状態(破損等)の目視点検 ・表示(消費期限等)の点検 ・品温の点検又は測定(要冷蔵品, 冷凍品) ・検査成績書の提出を, 定期的に納入業者へ求めているか ・検収マニュアルの作成と記録の実施
	原材料保管	2 食材別に適正な保管温度・保管日数(時間)を決め守っているか, 記録がとられているか	○ ・温度管理(冷蔵, 冷凍)は適切か, 室温保管は高温・多湿が避けられているか, 保管時間(日数)は決め(守)られているか, 食材別に保管スペースが区切られているか ・原材料保管マニュアルの作成と記録の実施
		3 卵(殻付き卵および液卵)は冷蔵保存しているか	△ 前日、入荷の場合、常温保存となっている。 ※夏季の卵の使用はなし。 サルモネラ対策のため鶏卵は冷蔵する
		4 食材は蓋付き容器に入れているか, むき出しのまま保管していないか(相互汚染はないのか)	○ ダンボール入りのまま保管せず蓋付き容器に入れ保管すること, ダンボール入りのまま保管するならば適切な相互汚染防止措置を講じること
		5 仕入れ月日の記載, 適当な時期ごとの棚卸しを実施しているか	○ 仕入日時をラベルとして貼ることも一案, 期限切れは使わない
		6 冷蔵庫内部を食材別で適切に区分し, 相互汚染防止をしているか	○ 生肉や生魚のドリップが, 他の食材を汚染しないよう整理保管すること
		7 原材料の先入れ, 先出しを実践しているか	○ 消費期限又は賞味期限を遵守すること
	下処理 *食材の洗浄等	8 配送用(外)包装のまま食材を調理場に持ち込んでいないか, 食材の危害の除去は十分行われているか	○ 目視により骨片・アニサキス等の異物を除去すること, 必要に応じて野菜等の殺菌(次亜塩素で200ppm-5分又は100ppm-10分, ブランチング)を行うこと, 野菜等の殺菌に関するSSOPが作成されているか
		9 適正な解凍方法か: 解凍方法(流水, 冷蔵庫), 解凍時間は決めているか	○ 室温解凍ではなく冷蔵庫内解凍を行うこと, 解凍方法(マニュアル)は決められているのか
		*解凍 10 ドリップによる他の食材・調理器具等への二次汚染はないか	○ 生肉, 生魚等のドリップ中の細菌・ウィルスが他食品や器具を汚染
		11 作業台・シンク等に流れ落ちたドリップの処理は適正か	○ [牛肉からのO157, 魚介類・アサリ(砂だし時)からの腸炎ビブリオ, 二枚貝からのノロウイルスによる二次汚染に注意]

施設名

鳥飼小学校

点検日

平成24年11月13日

調理工程		チェック項目		点検結果		着目点
汚染作業	下処理	12	加熱用食材と生食用食材で、シンク・調理台・ふきん・まな板の使い分け(または殺菌)をしているか	○		加熱用食材(魚、肉等)からの二次汚染に注意、下処理区画を確保し下処理専用調理器具を準備する、下処理用まな板・包丁は魚介類用・食肉類用・野菜類用に区別する
		13	扱う食材の種類が変わるたび、手洗いを実施しているか	○		手指を介した魚・卵・肉から非加熱提供食材(野菜等)への二次汚染に注意、手洗いマニュアルは作成されているか
		14	食材の保管温度及び保管時間(下処理前と後)は適切か、作業環境温度は適切か	○		冷蔵(凍)庫から出した食材は速やかに調理に移行させる、非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行させる
		15	生肉、生魚、生卵等を入れる調理器具(ボール、バット、ザル等)は専用化しているか、専用化していない場合は使用後に必ず殺菌しているか	○		器具の兼用により二次汚染を引き起こし事故につながったケースが多い、調理器具の洗浄・殺菌マニュアルは作成されているか
	*作業動線	16	他の作業場所と往来が少ない作業動線が設定されているか	○		下処理場の汚染を他に持ち込まない作業動線を設定、汚染作業と非汚染作業の作業動線がクロスしていないこと、ゾーニングは明確に
準清浄作業	加熱調理	17	加熱調理前(下処理後の)食材の保管方法・保管温度・保管時間は適切であったか(加熱前の点検)	○		加熱調理前(下処理後の)食材から生食用食材への二次汚染・交叉汚染に注意、保管温度が25℃以上で食中毒菌は活発に増殖
		18	非加熱調理用の中間製品を火の側に置いていないか(保管温度は10℃以下か)	○		非加熱調理食品は全工程を通じて10℃以下を保つ
		19	麺類や白飯が室温に長時間(4時間以上)保管されていないか(加熱前)	○		常温保管によるセレウス菌の増殖と嘔吐毒素産生
		20	卵の割だめは冷蔵されているか(火の側に置かれていないか)、大量に冷蔵していないか	○		割だめの室温保管中にサルモネラが増殖、殺菌液卵の使用を推奨
		21	十分な加熱温度と時間により殺菌されているか(再加熱工程でも同じ)／加熱調理食品はこの工程がCCPに相当	○		卵綴じ料理(丼類)・カスタードクリームでのサルモネラ生残や鶏の唐揚げ等のカンピロバクター生残に注意、食品の中心温度75℃1分と同じ加熱条件はZ値5～8で求める
		22	中心温度計で中心温度が75℃以上に達していることを確認(3点測定)し、記録しているか(再加熱工程でも同じ)	○		煮物・蒸し物・炒め物・揚げ物・焼き物・汁物(麺類等)で中心温度の測定が合理的に実施されているか、炒め物・汁物では温度測定箇所15～21℃の温度ムラあり
		23	加熱器(オーブン)内に温度むらがないかどうか確認しているか 温度むらがある場合、加熱法を工夫しているか(加熱する間に、食品の位置を変える等)	○		オーブンによっては21℃の温度ムラ(焼きムラ)が見られることがあり検証が必要 温度むらがあるならば、最も加熱されない箇所の食品について中心温度を測定する

施設名

鳥飼小学校

点検日

平成24年11月13日

調理工程		チェック項目		点検結果		着目点
清 浄 作 業	放冷 一時保管	24	冷却方法は適切か 放冷後の中間品を(一時)保管する場合、温度管理は実施されているか	○		加熱調理後、冷却の必要な場合は、急速冷却(2時間以内に20℃まで、その後4時間以内に5℃まで冷却)を行い、10℃以下で管理する／真空冷却器の使用や小さな容器に小分けして冷却すると効率が良い 調理終了後30分以上を要する場合は、病原菌の発育至適温度帯(25～50℃)の時間を短くすることが原則、放冷後の一時保管は10℃以下(冷蔵庫内)を推奨 調理室内の気温が分かる大きな温度計を壁に掲示、放冷(保管)室内の温度25℃以下が理想
		25	大鍋で調製する液状食品の冷却はコールドバス等により強制的急速冷却を行っているか	○		液状惣菜などを大鍋で調理したものを保存または冷却する場合は、中心までが冷えてくいで、強制的(攪はん等)急速冷却後に冷蔵保管(ウェルシュ菌の増殖防止)
		26	調理食品への二次汚染防止のため器具類は殺菌または使い分けをしているか	○		サルモネラ:生卵→手指、調理器具→錦糸卵、サラダ、サンドイッチ
		27	当該工程に入る前の手洗いは正しく行われているか	○		黄色ブドウ球菌:手指、切り傷、化膿創→オニギリ、サンドイッチ
		28	ふきんが手拭きに使われていないか、食材処理用と兼用していないか	○		サルモネラ、病原大腸菌(O157他)、カンピロバクター:食肉(内臓)のドリッパー(手指、調理器具)→生野菜、サラダ、和え物、煮物
		29	加熱後の食品にふれる調理器具の保管、夜間収納は衛生的か	○		夜中のゴキブリ、ネズミ徘徊による調理器具のサルモネラ汚染
		30	加熱調理済み食品と食材が冷蔵庫内で明確に区分されているか	○		冷蔵庫内部での相互汚染防止のため庫内を区分
清 浄 作 業	盛りつけ (調整)↓ ↓ 保管	31	調理食品への二次汚染を防止するため、 当該工程に入る前の手洗いでは殺菌消毒を行い、手洗後は紙タオル等による手拭きが行われているか	○		ヒトの手指、台ふきん、食材入れに使った器具は汚染源 逆性石鹼液による殺菌消毒、紙タオル等による手拭き
		32	(必要に応じて)使い捨て手袋を使用しているか	○		使い捨て手袋を過信せず、こまめに取り替える
		33	ふきんが手拭きに使われていないか、毎日殺菌消毒しているか	○		台ふきんは細菌の巣窟、布ふきんはできるだけ使用せず紙タオルを
		34	調理器具(まな板、包丁、ふきん類、バット、ボール、しゃもじ類)が下処理用と兼用されていないか	○		専用化が望ましいが、兼用する場合は使用前に殺菌消毒する
		35	洗浄用具(スポンジ、ブラシ等)は清浄作業用として専用化しているか	○		最終調理用まな板は生食野菜用・刺身魚介類用・加熱済み食品用に区分し、専用の洗浄用具で洗浄殺菌すること
		36	非加熱調理食品や生食食品は熱源のそばで調製していないか	○		温度が高い場所での調製は菌の増殖につながる

施設名

鳥飼小学校

点検日

平成24年11月13日

調理工程		チェック項目		点検結果		着目点
清 浄 作 業	盛りつけ	37	盛りつけ～仕上げ作業中はマスクを着用しているか	○		咳・クシャミ・私語による黄色ブドウ球菌や溶連菌の汚染防止
	↓	38	作業環境は清潔か、作業環境温度は適切か	○		調理室内の気温が分かる大きな温度計を壁に掲示、作業室内温度25℃以下が理想
	保管	39	盛りつけ後の保管温度は適切か	○		・保管温度が25℃以上で食中毒菌は活発に増殖する、提供まで30分以上を要する場合は保管温度に注意
汚 染 作 業	配送(又は調理終了から配膳まで)	40	盛りつけから喫食までの時間は？(調理後30分を超えて提供する場合には適切な温度管理を行なう、調理終了後2時間以内の喫食が望ましい)	○		・温度管理(喫食まで30分以上の場合)は、冷メニューで10℃以下、温メニューで65℃以上、その他のメニューは25℃以下が理想 →温度が21℃以上での食品の累積暴露時間は2時間以内まで、温度が10～21℃までの食品の累積暴露時間が6時間以内まで
		41	配送は食品温度が25℃以上にならない工夫(保冷材使用)をしているか	○		
		42	調理終了時及び配送時の記録(時刻、温度)はとられているか	○		
そ の 他	作り置き	43	当日以前に作り置き(下処理)された食品は適切な温度で保管されているか	/		冷蔵、冷凍または冷暗所での保管など温度管理が重要
		44	作り置き食品の調理日時、保管温度、消費期限について確認できるようにしているか	/		調理日時と消費期限を書いたラベルを容器に貼ること
	検食(保存食)	45	検食(保存食)を冷凍保存しているか	○		原材料及び調理済み食品のメニュー毎に50gずつ、-15℃(-20℃)以下で2週間以上保存
	調理従事者の衛生管理	46	作業着・履き物・帽子は清潔か、衛生思想は身に付いているか	○		清潔な衣類や履き物、ネット付き帽子、マスクを着用
		47	衛生管理マニュアル(SSOP)等を作成しているか	○		口伝ではなく、衛生に関する注意事項を文書化
		48	衛生教育、新人(パート)衛生教育を実施しているか	○		新人、パート、臨時雇いに対しても衛生研修を実施
		49	調理従事者の健康診断・検便、手指のケガや風邪の有無の点検を実施しているか	○		年1回以上の健康診断と月1回以上の検便(O157等含む)が必要、他の項目は毎日点検する
		50	調理場内の整理整頓、清掃、清潔保持、躰(5S)は十分に行われているか	○		清潔・整理・整頓・清掃・従業員教育は衛生の基本、調理場内には調理作業に不必要な物品を置かない

施設名 鳥飼小学校

点検日 平成24年11月13日

施設・設備のチェック項目		点検結果		着目点
1	鼠・昆虫の駆除は半年以内に実施しているか、鼠・昆虫の侵入防止設備に不備はないか	○		駆除は半年に1回以上(発生があればその都度)実施し、その記録を1年以上保存。施設の出入り口や窓は極力閉めておき、外部に開放される部分には網戸・エアカーテン・自動ドア等を設置する。
2	汚染作業区域と非汚染作業区域が区別(ゾーニング)されているか	○		汚染作業と非汚染作業区域の区別(壁による区画、又は床面の色別や境界にテープを貼る等により区画することが必要)
3	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備(履き物の交換が困難な場合に限る)を設置されているか	△	原材料保管庫と調理室の移動時の履き物の消毒	※非汚染作業区域(準清潔作業区域=調理・加工室、清潔作業区域=放冷・調整場・盛付け室、製品保管場)
4	施設は十分な換気を行ない、高温多湿を避けること。	○		湿度80%以下・温度25℃以下が理想
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置され、加熱調理用食材・非加熱調理用食材・器具の洗浄等を行うシンクは区別されているか	○		用途別(加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等)のシンクを設置する
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造か	○		移動式シンクには飛散防止の工夫をすること
7	施設の床面は排水が容易に行える構造か	○		
8	施設の清掃及び調理場内における器具・容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に実施しているか	○		やむを得ない場合は洗浄水等の飛散に十分注意し、交叉汚染を避けること
9	手洗い設備(石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液)に不備はないか	○		
10	作業場専用の履き物を使用し、下処理から調理場への移動の際には外衣(エプロン)、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌)が行われているか	○		
11	調理作業時に着用する外衣(エプロン)・帽子・履き物のまま、便所へ入っていないか	○		便所には専用の手洗い設備と専用の履き物が必要
12	調理器具・容器等は、作業動線を考慮し適切な場所に適切な数を配置されているか、使用后(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌されているか、衛生的に保管されているか	○		殺菌方法 (イ)調理機械・まな板、包丁等:80℃5分間以上保持又はこれと同等の殺菌方法 (ロ)調理台:70%アルコール噴霧又はこれと同等の殺菌方法 (ハ)ふきん、タオル等:100℃5分以上煮沸又はこれと同等の殺菌方法
13	食品が直接接触する調理機械の部分は、最低1日1回以上分解して洗浄・消毒し、乾燥しているか	○		

点検日 平成24年11月13日

施設・設備のチェック項目		点検結果		着目点
14	使用水のチェック(色, 濁り, 臭い, 異物, 遊離残留塩素0.1mg/L以上) 始業前及び調理作業終了後に毎日検査し, 記録しているか	○		水道直結では残塩測定不要, ただし, 色・濁り・臭い・異物等の異常がないかは点検すること
15	水道水以外の井戸水等の水を使用する場合には, 半年に1回以上水質検査を実施しているか, 検査結果を1年間保管しているか	○		
16	貯水槽は1年に1回以上清掃しているか, 清掃証明書は1年間保管されているか	/		
17	床や床に飛び散る飛沫からの二次汚染防止は図られているか	○		食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行うこと。(ただし, 跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には30cm以上の台にのせて行うこと。)
18	廃棄物の取扱いは適切か	○		

その他指摘事項 ・原材料保管庫と調理室は別の履き物を使用するか、移動時には消毒槽で履き物を消毒すること。

→11月15日、栄養指導の井上先生に消毒槽による消毒を行うことで改善確認済み。

福岡市学校給食定期衛生検査点検票(平成 年度)

学校番号 _____ 学校名 _____

【給食従事者】栄養教諭・学校栄養職員 _____ 名 調理員 _____ 名

【食 数】 _____ 食

検査年月日	検査実施者(職・氏名)	指摘事項(改善・措置を必要とする事項)	校長確認印

○:適 ×:不適

		番号	点検項目	検査実施日		
				/	/	/
施設	位置・区分	1	衛生的な場所に設置されているか。 (トイレ、ごみ集積場、校庭・道路からのほこり 等)			
		2	食数に適した十分な広さか。			
		3	調理場内は、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か。			
			【部屋単位で区分されていない場合】 同一時間帯に汚染作業と非汚染作業が混在しないように注意しているか。			
		4	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・配置となっているか。			
		5	検収室は外部からの汚染を受けないような構造となっているか。			
		6	配膳室は廊下と明確に区分され、施錠設備があるか。			
	構造	7	床をぬらさないで使用しているか。 【該当する番号を右欄に記入】 1. ドライシステム 2. ドライ運用 3. ウェット式			
		8	排水溝の位置、大きさは適当で、水はけは良好か。			
		9	排水溝は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。			
		10	釜まわりの排水が床面に流れることはないか。			
		11	給食従事者の専用トイレはあるか。			
		12	給食従事者専用便所は、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。			
	周囲の状況	13	建物周囲の排水はよいか。			
		14	給食施設内に外部の水が流入するおそれはないか。			
		15	建物の周囲は清掃しやすいか。			
設備	調理室の整理整頓	16	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。			
		17	調理室の温度と湿度が適切に保たれているか。			
	調理機器・器具とその保管状況	18	調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。			
		19	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。			
			【保管設備が設けられていない場合】 移動性の器具・容器を袋等で完全に覆うなどの汚染防止対策を講じた保管、または使用前消毒が行われているか。			
		20	釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜切断機、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や数量を備えているか。			
		21	食器具、容器や調理用器具は、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄されているか。			
		22	食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。			
		23	分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。			
	給水設備	24	給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。			
		25	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。			

○:適 ×:不適

		番号	点検項目	検査実施日		
				/	/	/
設備	シンク	26	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。			
		27	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。			
			【用途別に三槽シンクが設置されていない場合】 下処理用のシンクは、用途ごとに時間帯による使い分けを行うなど二次汚染防止に努めているか。			
		28	調理室のシンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。			
			【シンクを共用している場合】 時間帯による使い分けを行っているか。			
	・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 保管室	29	排水口は飛散しない構造か。			
		30	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され、記録・保存されているか。			
		31	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され、記録・保存されているか。			
		32	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理されているか。			
	温度計	33	食品の保管室の温度、湿度は、記録・保存されているか。			
		34	冷蔵庫・冷凍庫の内部、食器消毒庫に正確な温度計を備えているか。			
	手洗い・食器消毒施設の給排水	35	位置(前室、トイレの個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。			
		36	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。			
		37	給水栓は温水に対応した方式か。			
		38	衛生的に管理され、石けん、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。			
	トイレ	39	防そ、防虫の設備は良いか。			
		40	専用の履物を備えているか。			
		41	定期的に清掃、消毒は行われているか。			
	採光・照明・通気	42	作業上適当な明るさはあるか。			
		43	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。			
		44	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。			
		45	夏季には直接日光がささないか。			
	防虫・防そ	46	防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。			
		47	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。			
	天井・床	48	天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。			
		49	床に破損箇所はないか。			
	清掃用具	50	整理整頓され、保管の状況は良いか。			
		51	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。			

○:適 ×:不適

		番号	点検項目	検査実施日		
				/	/	/
検 収 ・ 保 管 等	検 収 ・ 保 管	52	納品時に検収責任者が立ち会い、検収が行われているか。 【野菜、牛乳、パン、米飯が出勤前に納品されている場合】 野菜、牛乳、パン、米飯の検収を出勤後速やかに行っているか。			
		53	食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。			
		54	食品の受け渡しは検収室で行い、納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 【検収室がない場合】 食品の受け渡しは検収・下処理室で行い、納入業者を調理室に立ち入らせていないか。			
		55	食品は検収の際に専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。			
		56	検収の際には、食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さで取り扱っているか。			
		57	「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。			
		58	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。			
		59	泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。 【検収室がない場合】 泥付きの根菜類等の処理は、他の食品への汚染防止に留意しながら検収・下処理室で行っているか。			
	使用 水	60	色、濁り、臭い、味、残留塩素濃度(0.1mg/l以上)に問題はないか。			
		61	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。			
	検 食 ・ 保 存 食	62	検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実にに行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。			
		63	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)に確実にに行われており、保存状態は良いか。			
		64	保存食の廃棄日時が記録・保存されているか。			
		65	展示食を保存食と兼用していないか。			
調 理 過 程	調 理 過 程	66	前日調理を行っていないか。			
		67	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。			
		68	中心温度計は正確か。			
		69	生野菜は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。			
		70	料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、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。			
		71	和えもの、サラダ等は、加熱調理後速やかに冷却しているか。 水冷する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを確認済みの水を使用しているか。			
		72	和えもの、サラダ等は、調理後適切な温度管理を行っているか。			
		73	和えもの、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。			
		74	缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。			

○:適 ×:不適

		番号	点検項目	検査実施日		
				/	/	/
調理過程	二次汚染の防止	75	調理作業工程表等を作業前に確認しているか。 【作成しているものの番号を右欄に記入】 1. 調理作業工程表 2. 作業動線図			
		76	器具や容器は60cm以上の置台の上に置いているか。			
		77	加熱調理前の食肉、魚介類、卵、野菜類等食品の種類ごとに、それぞれ専用の器具、容器を使用しているか。また、下処理用、調理用、加熱調理済み食品用等調理の過程ごとに区別して使用されているか。 【器具等の一部を兼用している場合】 洗浄消毒により二次汚染防止対策を講じた上で使用しているか。			
		78	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。			
		79	下処理後・加熱後冷却する必要がある食品と原材料の相互汚染がないよう適切に区分して冷蔵庫を使用しているか。			
		80	加熱調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。			
		81	調理終了後の食品を素手でさわっていないか。			
		82	調理作業中にふきんは使用していないか。			
		83	エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。			
	食品の温度管理	84	適切な場所に正確な温度計・湿度計を備え、調理前・調理中の室内温度、湿度が毎日記録・保存されているか。			
		85	冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。			
		86	加熱処理後冷却する必要がある食品は、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。			
		87	調理後の食品は適切に温度管理されているか。 【温度管理が適切にできていない場合】 調理後2時間以内に喫食されているか。			
	廃棄物処理	88	廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。			
		89	廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。			
		90	返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいないか。 【汚染作業区域と非汚染作業区域が区分されていない場合】 返却された残菜は、全ての食品が搬出された後に持ち込んでいるか。			
		91	残菜入れはふた付きか。			
		92	廃棄物は、作業終了後、調理場外の廃棄物保管場所に搬出されているか。			
		93	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。			
		94	廃棄物の保管場所は、清掃されているか。			
	配食	95	食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。			
		96	パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。			
	残品	97	給食当番等について、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。			
		98	残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。			

○:適 ×:不適

		番号	点検項目	検査実施日		
				/	/	/
従事者の衛生・健康状態	衛生状態	99	調理員は、髪の毛等が食品に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。			
		100	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。			
		101	調理衣や調理用履物を着用したままトイレに入っていないか。			
	健康状態	102	定期的に健康診断を受けているか。			
		103	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。			
		104	下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。			
		105	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。			
		106	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。			
		107	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。			
日常点検		108	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。			
衛生管理体制	衛生管理	109	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。			
		110	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。			
		111	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。			
		112	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。			
		113	校長等は、施設設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。			
		114	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。			
		115	調理に関係のない者を調理室に入っていないか。			
		116	調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。			
		117	調理作業後の調理室は施錠しているか。			