

受配校用（共同調理場等から搬入される給食を受け取る学校）

# 学校給食衛生管理定期検査票

校長	学校薬剤師	栄養教諭・ 学校栄養職員

検査年月日	令和 年 月 日（ 曜）		
学校名			
共同調理場名			
定期検査票作成者	職		氏名
給食対象人員		人	受入給食数
			食
注意事項	1.この定期検査は「学校給食衛生管理基準」に基づき、年3回（5～7月・9～11月・1～2月）実施すること。 但し、第1票の1～7、第7票の41～47については、年1回、5～7月に実施のこと。 2.評価の基準は、A：適切で良好なもの、B：普通、C：改良・改善・修理を要するものとする。 3.この検査票の学校給食従事者とは、共同調理場等から給食を受取り、給食をクラス別に配膳する者をいう。		
到着から検食までの時間 （定期検査直近の状況）	コンテナ	時間	分
	牛乳	時間	分
	パン又は米飯	時間	分

## 第1票

受入室	1 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。	A B C
	2 受入室は校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A B C
	3 外部からの汚染を受けるような構造ではないか。	A B C
	4 廊下と明確に区別されているか。また、施錠設備があるか。	A B C
周囲の状況	5 周囲の排水はよいか。	A B C
	6 周囲は清掃しやすいか。	A B C
日常点検	7 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

## 第2票

受入室の 整理整頓	8 受入室には、不必要な物品等を置いていないか。	A B C
	9 受入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
冷蔵庫・冷凍 庫・食品の 保管室	10 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。	A B C
	11 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。	A B C
	12 保管場所は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適切に管理され、記録・保存されているか。	A B C
温度計・湿度計	13 受入室の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	A B C
	14 冷蔵庫、冷凍庫の内部に温度計を備えているか。	A B C
	15 温度計・湿度計は正確か。	A B C
給食従事者の 手洗い・消毒 設備	16 位置や構造は良いか。	A B C
	17 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。	A B C
採光・照明 通気・照明	18 作業上適当な明るさはあるか。	A B C
	19 側窓、天窓等による通風は良好であり、虫は入らないか。	A B C
	20 夏季には直射日光がささないか。	A B C
防そ、防虫	21 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	A B C
天井・床	22 天井は衛生的に保たれているか。	A B C
	23 床に破損箇所はないか。	A B C
日常点検	24 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

第3票

検収・保管等	25 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。	A B C
検食・保存食	26 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。	A B C
日常点検	27 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

第4票

食品の温度管理	28 搬入後の食品は適切に温度管理されているか。	A B C
	29 搬入の時間は記録・保存されているか。	A B C
配食・配膳	30 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。	A B C
	31 パンや牛乳の容器の汚染に注意をしているか。	A B C
	32 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。	A B C
	33 配食用の食器や食缶が、じかに床に置かれていないか。	A B C
	34 学級用配膳棚又は配膳台車は清潔に保たれているか。	A B C
	35 ダムウェータ（給食用リフト）内は清潔に保たれているか。（設置されている場合）	A B C
日常点検	36 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

第5票

学校給食従事者	37 健康状態の点検は適切に行われているか。	A B C
	38 服装、爪、髪等の衛生状態の点検は確実に実行されているか。	A B C
	39 作業前の手洗、消毒は確実に実行されているか。	A B C
日常点検	40 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

第7票

衛生管理体制	41 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A B C
	42 衛生管理責任者等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。	A B C
	43 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。	A B C
	44 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安全委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	A B C
	45 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。	A B C
	46 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。	A B C
	47 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。	A B C

指導助言事項	
① 特に指導した事項	
② 直ちに改造、修理を要する事項	
③ その他気が付いた点で、措置を必要とする事項	

※ 本定期検査票は、文部科学省作成の学校給食衛生管理基準の第1票から第7票を参照