

岐阜市学校給食衛生管理マニュアル (単独校)

岐阜市教育委員会

平成 8 年 8 月初版発行

(令和 7 年 4 月第 14 回改訂)

岐阜市学校給食衛生管理マニュアル

目 次

1	学校給食衛生管理体制の整備	1
(1)	衛生管理の組織作り	1
(2)	緊急時の連絡体制	3
2	施設設備等の衛生管理	7
(1)	施設	7
(2)	調理機器・器具等	7
(3)	廃棄物処理	7
(4)	消毒方法	8
3	学校給食従事者の衛生管理	9
(1)	健康管理	9
(2)	服装	9
(3)	手洗いと消毒	11
	学校給食における手洗いマニュアル	12
4	食品の取扱い	13
(1)	食品の検収	13
(2)	野菜・冷凍野菜の取扱い	14
(3)	肉・魚等の取扱い	14
(4)	卵の取扱い	15
(5)	フルーツ等の取扱い	15
5	調理過程	16
(1)	使用水の安全確認	16
(2)	二次汚染の防止	16
(3)	異物混入の防止	17
(4)	食品の温度管理	17
6	配缶・検食・保存食	18
(1)	配缶	18
(2)	検食	18

(3) 保存食	19
7 食器・調理器具の洗浄・保管	19
8 日常・定期衛生検査	20
(1) 日常衛生検査項目	20
(2) 定期衛生検査項目	20
9 資料	

1 学校給食衛生管理体制の整備

(1) 衛生管理の組織作り

①校長の役割

ア 衛生管理責任者の選任

- ・学校給食調理における施設の衛生管理に関する責任者である「衛生管理責任者」(栄養教諭又は学校栄養職員《以下「栄養教諭等」という》がこれにあたる。栄養教諭等が不在の場合は、資格(調理師免許)を有する学校給食調理員がこれにあたるのが望ましい)を選任する。

イ 学校給食衛生日常検査表 A・B の内容検討と検査状況の確認

- ・学校給食衛生日常検査表 A・B の内容が自校に適応したものであるか確認し、必要に応じて項目の追加を行う。
- ・検査状況を定期的(毎週 1 回以上)に確認する。

ウ 学校給食従事者(栄養教諭等、学校給食調理員)の健康管理

- ・定期的な健康診断と月 2 回以上の検便の確実な実施を指導する。

エ 問題点の改善

- ・関係職員に指示し、発生(発見)した問題点の改善に努める。
- ・学校予算内での修繕の手配。
- ・教育委員会学校安全支援課、教育施設課、教育政策課への要望、提言。

②衛生管理責任者の役割

ア 学校給食衛生日常検査表 A・B の内容検討と検査実施

- ・学校給食衛生日常検査表 A・B の内容が自校に適合したものであるか、学校長の指示のもと確認する。
- ・各担当責任者(P2 衛生管理の組織図 参照)を選定し、各責任者とともに点検を行う。

イ 改善点の提言

- ・検査により発見した補修、改善点や学校給食調理員からの改善案を、学校長に提言する。

ウ 栄養教諭等は献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した作業工程表を作成し、衛生管理の徹底を図る。ただし、調理業務委託校においては、受託者が作成した担当者を示したタイムスケジュール表、調理室内での作業動線を示した作業動線図の確認を行う。

③学校給食調理員の役割

ア 衛生管理マニュアルに沿った調理作業を行う。

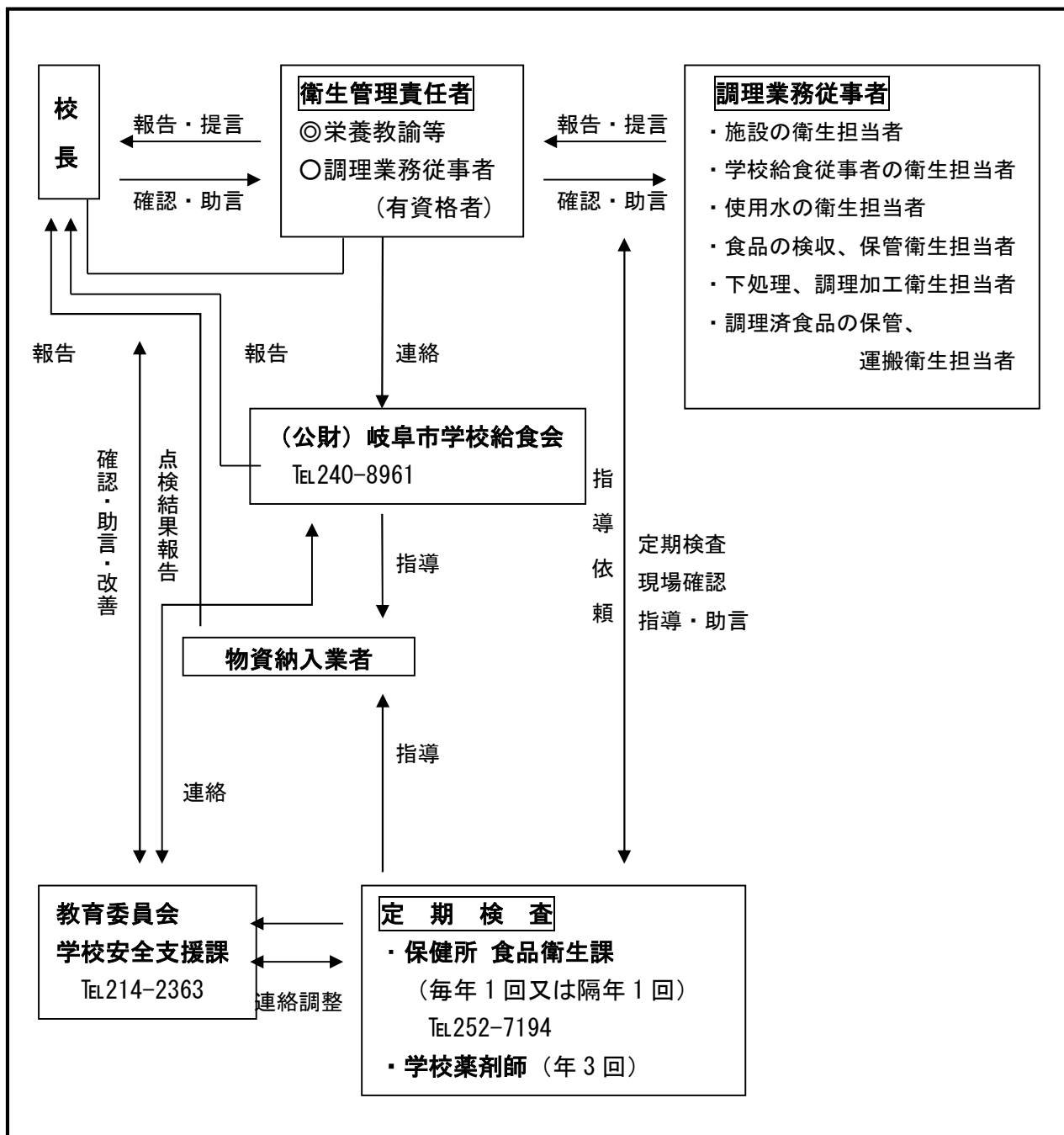
イ 自己の健康を管理し、体調に異常のあるときには衛生管理責任者に申し出る。

ウ 食品取扱者としての自覚を持ち、衛生管理責任者の指示を遵守する。

エ 施設の衛生管理の担い手として、衛生環境の改善案を提言する。

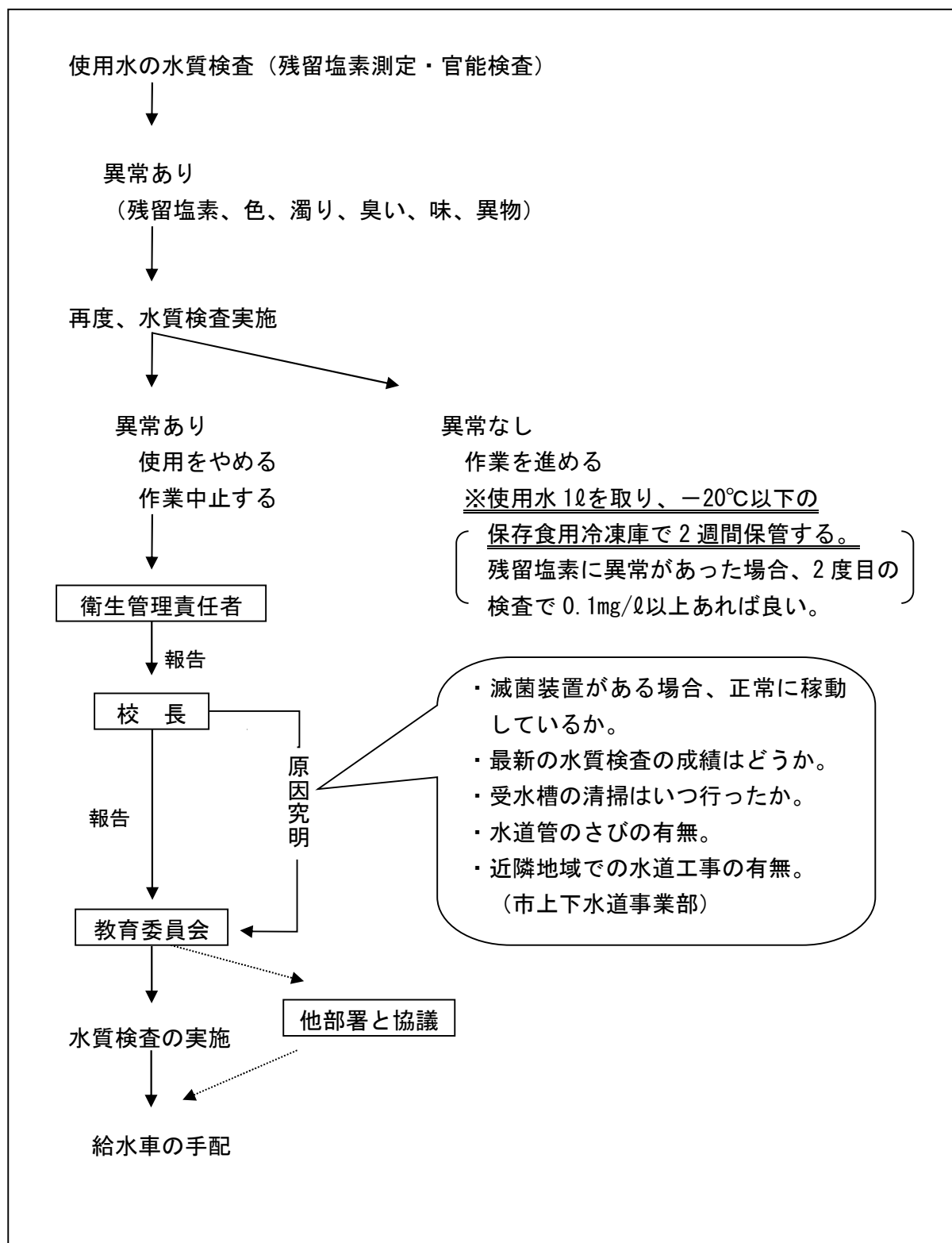
※作業工程表、タイムスケジュール表、作業動線図に変更があった場合は、変更について記入する。

【衛生管理の組織】



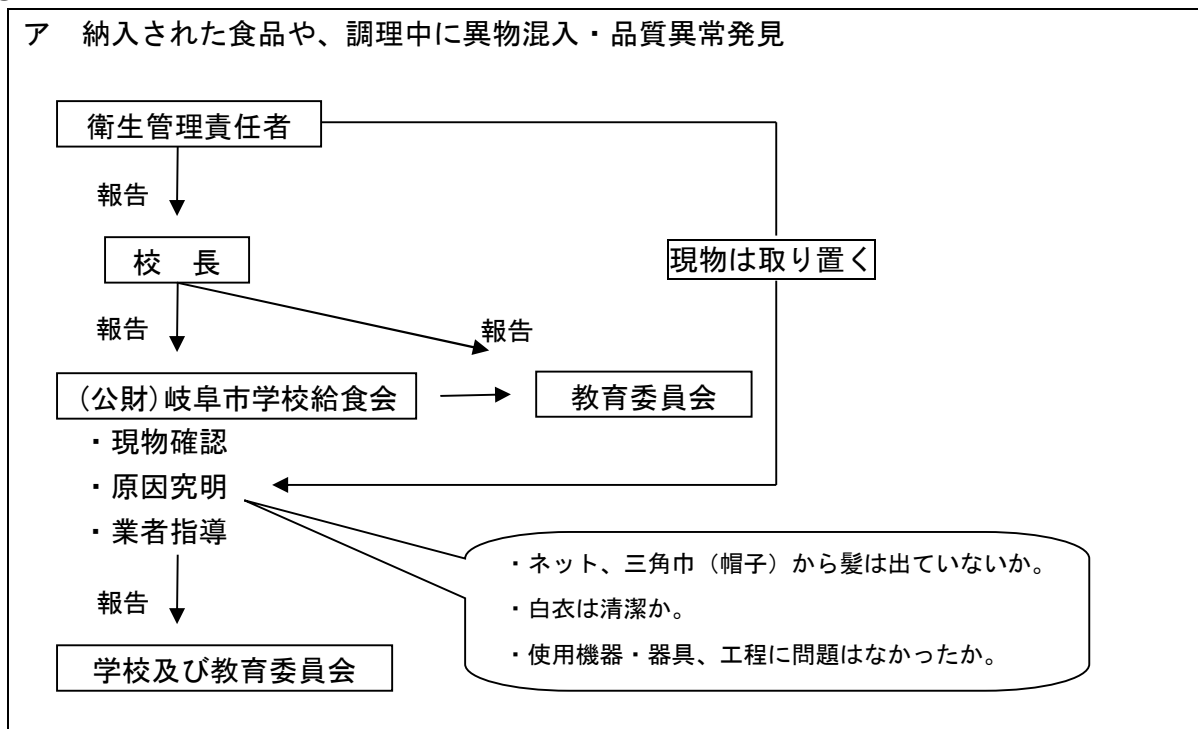
(2) 緊急時の連絡体制

①使用水の異常を発見したとき

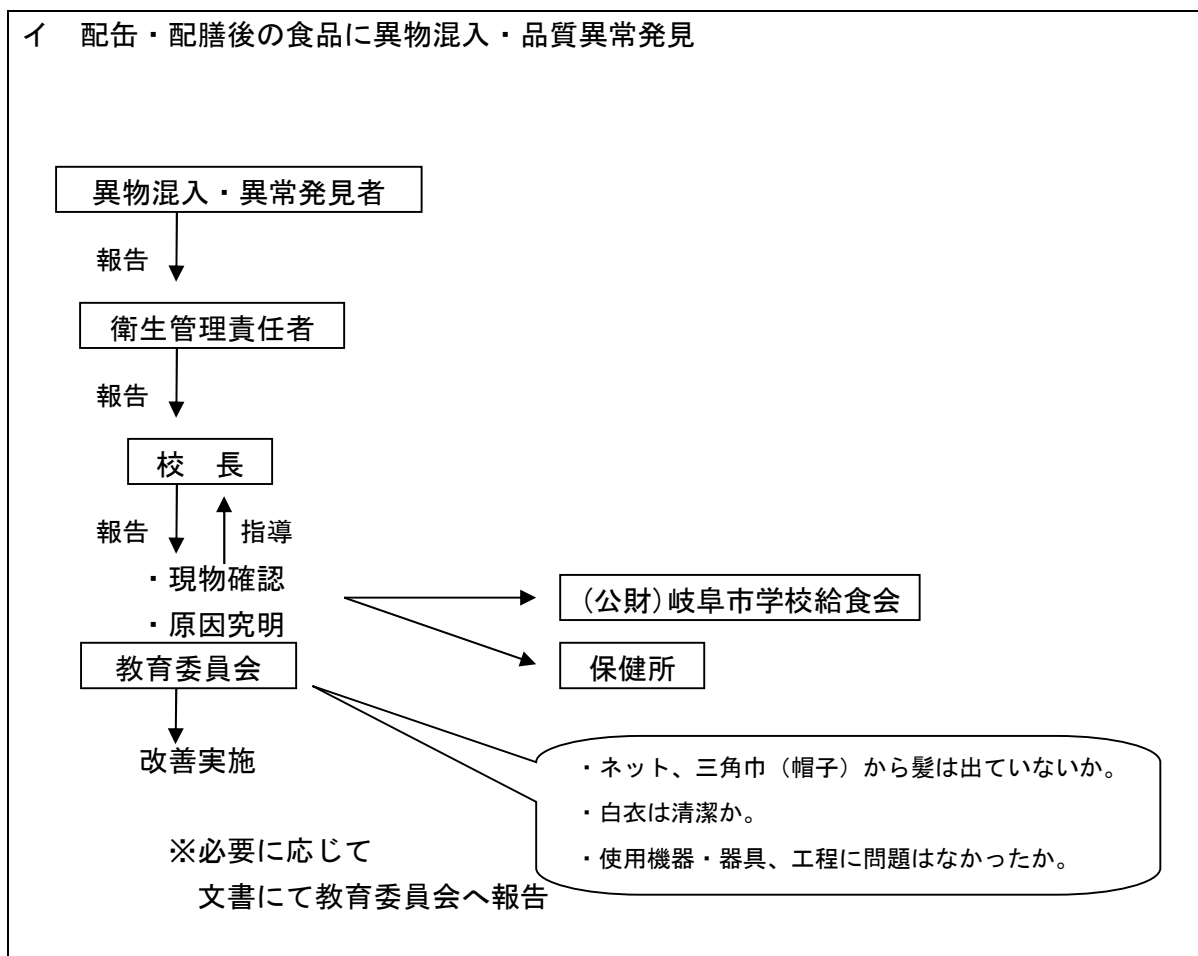


②異物混入や品質異常等、物資の異常を発見したとき

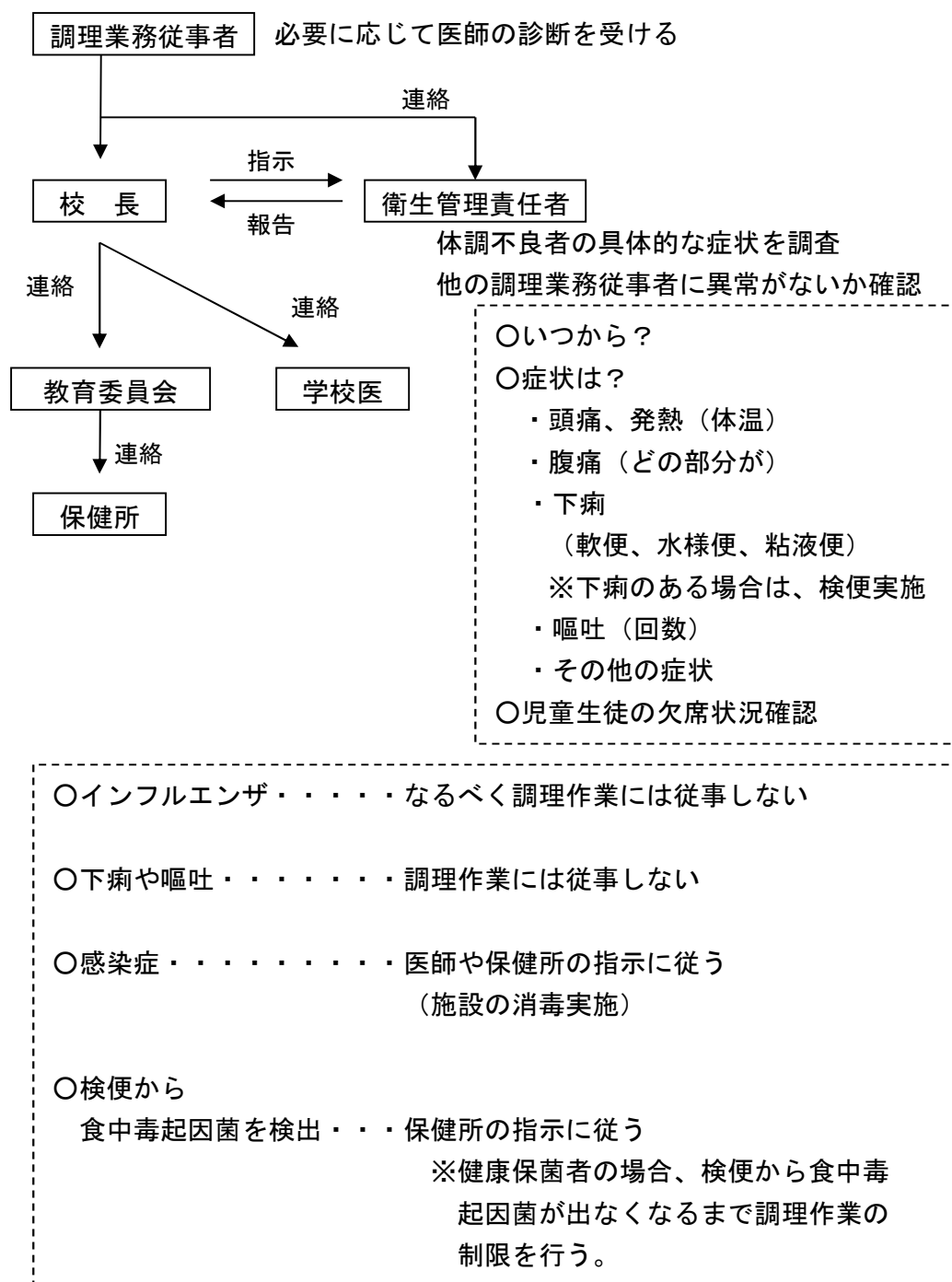
ア 納入された食品や、調理中に異物混入・品質異常発見



イ 配缶・配膳後の食品に異物混入・品質異常発見

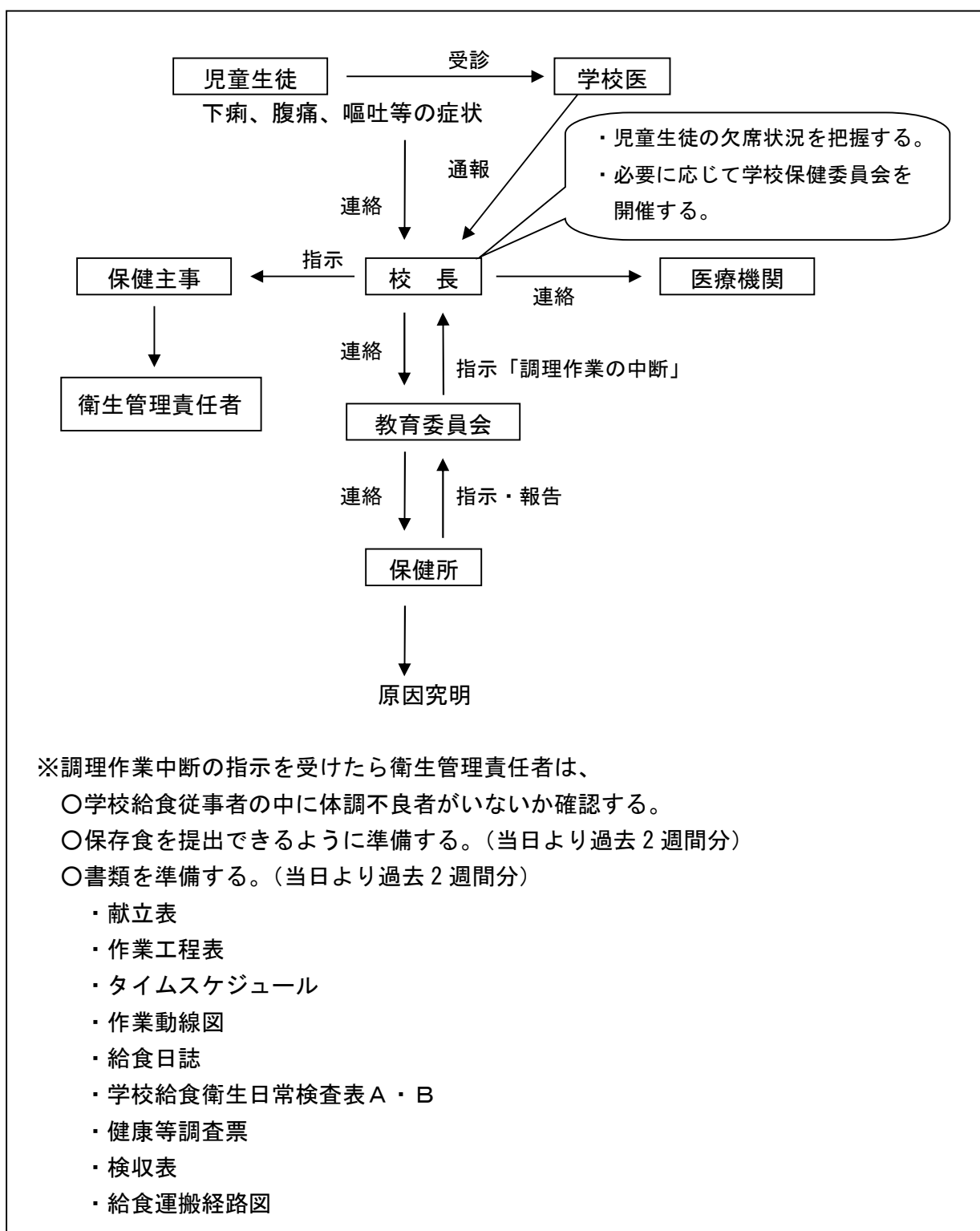


③調理業務従事者の中に体調不良者が多く発生したとき



※必要に応じて消毒を行う。

④食中毒事故が発生したとき



※各学校において、給食の運搬経路図を作成しておく。

2 施設設備等の衛生管理

(1) 施設

①毎日の実施内容

- ア 施設の清掃
- イ 採光、照明、換気、通風
- ウ 出入口の閉鎖
- エ 手洗い設備の清掃
- オ 排水と排水溝の清掃補修
- カ 殺虫灯の点灯・消灯の確認

②定期的な実施内容

- ア 施設周辺の清掃
- イ 不要物の除去
- ウ 壁、天井の清掃
- エ ねずみ、害虫の駆除
- オ 排風機、換気扇の羽根等の清掃

(2) 調理機器・器具等

①毎日の実施内容

- ア 調理器具の食品別、処理別の明確な区別
- イ 調理機械・器具の清潔保持
- ウ 包丁・まな板の洗浄・保管
- エ 調理台の洗浄・消毒
- オ 冷蔵庫、冷凍庫等の温度確認と洗浄・消毒
- カ 冷蔵庫、冷凍庫の庫内や取手の洗浄・消毒
- キ 包丁・まな板殺菌庫の管理

②定期的な実施内容

- ア 調理機器・器具等の点検、補修整備
- イ 秤、温度計、中心温度計等の精度の点検
※中心温度計の精度は給食日誌に記入する

(3) 廃棄物処理

①毎日の実施内容

- ア 廃棄物容器の清潔保持
- イ 廃棄物の適切な処理
- ウ 清掃用器具の適切な保管
- エ 便所の清掃と殺虫、消毒

(4) 消毒方法

調理する場合、食品、器具、手指、その他、それぞれの性質にあった方法を選び出して、適切に消毒殺菌しなければならない。

給食室において用いられる消毒方法には、次の2つがある。

①物理的な方法：熱風、紫外線、乾燥、熱湯

②化学的な方法：次亜塩素酸ナトリウム、エタノール（消毒用アルコール）

次に、その代表的なものをあげる。

		方 法	対 象
物理的方法	熱 風	食器消毒保管庫 80～85℃、90 分以上	食器、食缶、ボール、しゃもじ、スパテラ、ザル、金ザル、タライ等
	紫 外 線	殺菌灯 (波長 2,600 Å が殺菌力最高 Å : オングストローム) ※陰の部分では殺菌できず	まな板、包丁、フードスライサーの刃等
	乾 燥	通風、採光、換気、床傾斜、窓の開口面積	スポンジ、たわし、床等
化学的方法	次亜塩素酸ナトリウム	100～200mg/ℓ溶液 ※時間が経過すると効果はなくなる。 ※金属容器は腐食するので拭き取る。 ※熱と光に不安定なので、冷暗所に保存。 ※十分乾燥させる。	床、エプロン、スポンジ たわし、ワゴン車、カウンター、冷蔵庫内、ごみバケツ
	エタノール	70%エタノール溶液（消毒用アルコール） ※十分な洗浄後、乾燥させた状態での使用に効果がある。 ※揮発時に殺菌効果がある。	手指、皮膚、器具、調理台、水切り台、取手等

※拭き掃除や洗浄の方法は岐阜市学校給食調理作業マニュアル P19、P20 を参照とする

※次亜塩素酸ナトリウムとエタノールの取扱いは岐阜市学校給食調理作業マニュアル P5 を参照とする

3 学校給食従事者の衛生管理

(1) 健康管理

①学校給食従事者は、健康状態等に常に注意し、毎日個人別に記録する。

(オ～コについては、互いに見合って確認する。)

- ア 下痢をしてないか
- イ 発熱、腹痛、嘔吐をしていないか
- ウ 本人もしくは同居人に感染症、又はその疑いがないか
- エ 本人が感染症の保菌者ではないか
- オ 手指・顔面に傷はないか
- カ 手指・顔面にできものはないか
- キ 白衣（ズボン）・前掛・マスク・三角巾（帽子、ネット）は清潔であるか
- ク 履物は清潔であるか
- ケ 適切な服装をしているか
- コ 爪は短く切っているか

②定期健康診断

③月2回以上の検便検査実施

(2) 服装

①正しい服装（P10 参照）

- ア 学校給食従事者は、毎日専用の清潔な白衣（ズボン）、三角巾（帽子、ネット）、マスク、前掛、履物を着用する。
- イ 作業ごとに決められた服装で作業する。午後の検収時も、白衣や帽子、エプロン等を正しく着用して作業する。
- ウ 白衣の下に着用する衣服は、調理作業専用とする。
- エ 用便時には白衣、三角巾（帽子、ネット）、マスクを脱ぐ。
- オ 学校給食従事者以外の者がやむを得ず調理室内に入室する場合、指定の白衣・帽子・マスク・履物を着用する。

②洗濯

- ア 前掛の洗浄は、手洗いを原則とする。洗浄・消毒後はよく乾燥させ、衛生的に保管する。
- イ 調理用・下処理用の白衣・前掛の洗浄は、汚染物用のものとは区別する。

正しい服装

マスクは鼻まできちんと覆う。

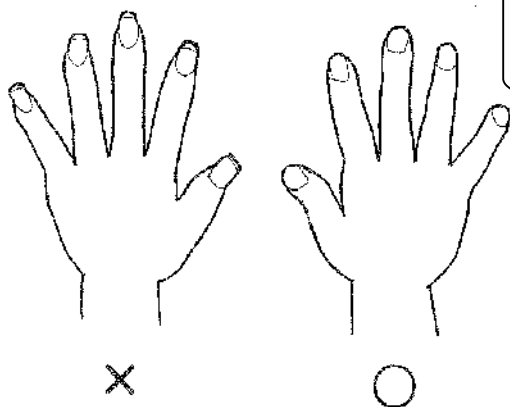
- ・ 帽子で頭をきちんと覆う。
- ・ 髪の毛は出ていない。

ヘアピン、ネックレス、イヤリング、ピアス等は外す。

- ・ 白衣は清潔である。
- ・ ボタンは取れていないか、取れかけていないかを確認する。
- ・ 香りはつけていない。

- ・ 履物は専用である。
- ・ 靴底は減っていない。
(滑ると危険である)

- ・ 前掛けは専用である。
- ・ 清潔である。



- ・ 爪は短く切っている。
- ・ マニキュアは塗っていない。
- ・ 時計や指輪は外す。
- ・ 手はいつもキレイである。(P12 参照)



(3) 手洗いと消毒

衛生の基本である、手洗い・消毒の適切な方法・タイミングを身につける。

①始業前の点検

- ア 腕時計、指輪、装身具等は、はずしたか。
 - イ 爪は短く切っており、マニキュアを塗っていないか。
 - ウ 手に手荒れや化膿傷はないか。
- ※手荒れ等がある場合は、使い捨て密着手袋を使用する。

②手洗い・消毒のタイミング

○作業前（家からの汚染を防ぐ）	重要度 ◎
○用便後（便や取っ手からの汚染を防ぐ）	◎
○汚染物（肉・魚介類等）に触れた後（食材からの汚染を防ぐ）	◎
○二次汚染の恐れがあるもの（卵、豆腐等）に触れた後	◎
○作業途中の手洗い（石鹼液だけでも良い場合もある）	○
○配缶前（加熱後の食品を汚染させないため）	◎

- ア 手は常に汗をかき、汗には細菌が多く含まれているので、同じ作業をしているときでも、必要に応じて手を洗う。
- イ 用便後は、用便直後に手洗い・消毒を行い、作業を始める前にもう一度念入りに手洗い・消毒を行う。
- ウ 爪ブラシは個人専用（下処理専用も用意）のものとし、清潔なものを使用する。

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表



※平成20年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照

※下記の時は3～13を2度繰り返すこと

○作業開始前

○汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

○肉や魚介類などの汚染物を扱った後

○液卵や豆腐などの高栄養で二次汚染の恐れのあるものを扱った後

○食品に直接触れる作業の直前

○用便後

○配缶前

4 食品の取扱い

(1) 食品の検収

①検収実施の意義

検収は、納入された食品の安全性を確認する最初のチェックである。

五感を働かせた確実な検収の実施は、食品そのものの安全性確認はもとより、学校給食従事者が児童生徒に対し安全な給食を作るのだという意識の高揚にもつながる。さらに、納入業者に対するよりよい食品納入への意識付けにもなる。

②検収内容と方法

目で見て、匂いを嗅いで、手で触れて適・不適を決めるなど、五感（目・鼻・口・耳・手）を駆使した官能検査を実施する。また、検収表に基づき納入時刻、納入業者、品名、数量、製造・販売業者名、産地、Lot. No、賞味・消費期限、品質、包装、品温、異物の有無を確認し、記録する。

数量 : 納品数は正しいか。

品質・鮮度 : 賞味・消費期限内であることはもちろん、色、艶、香り等で判断。

包装 : 箱、袋の汚れ、破れはないか、異常な膨らみはないか。

品温 : 冷蔵品は 10℃以下、冷凍品は－18℃以下。

※検温後は物資に合わせた方法で速やかに保存する。

異物 : 異物、昆虫等の混入はないか。

表示 : 賞味・消費期限、保存方法、アレルギー物質の確認。

産地 : できるだけ詳細に記入する。

Lot. No : 容器や包装を確認し、記入する。

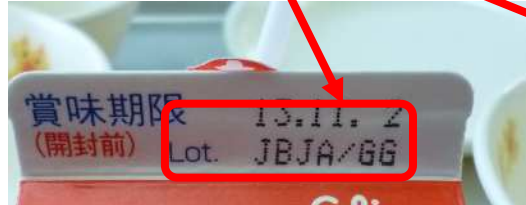
官能検査は、その人の感覚、天候、季節などによっても差ができ、経験と熟練の程度によっても一定しないといわれている。日頃から納入物資をよく見ることにより、調理のプロとしての感覚を身につけるように心がけることが必要である。

<検収の方法>

- ① 納入業者からの食品の納入は検収室において実施する。
- ② 段ボール箱に入っているものについては、箱を開けて中身を検収する。
- ③ 食品は検収室において専用の容器または袋に移し替え、下処理室等にダンボール等を持ち込まないようにする。
- ④ 検収は検収表に基づいて十分に点検を行い、記録し、これを保存する。
- ⑤ 検収はできる限り複数で行う。
- ⑥ 食品の検収には、食品が直接床面に接触しないよう床面から 60 c m以上の高さの置台を設ける。
- ⑦ 検収時の物資の状況を的確に把握し、調理面及び児童生徒の食べやすい状態を考え、検収後の保管場所を判断する。
- ⑧ 物資になんらかの異常がみられた場合は、P4 の「物資の異常を発見したとき」を参考に報告を行い、物資の交換や使用の取りやめ等対応を行う。検収表においては、不良に○印をうち、備考欄に詳細を記入する。

この文字を記入する

Lot. No 記入例
(No の異なるものが納品された場合は全てのNo を記入する。)



＜牛乳の場合＞



＜液卵の場合＞

(2) 野菜・冷凍野菜の取扱い

①検収・保管

- ア 検収後、専用容器に移し替え、所定の場所で保管する。
- イ 保存食をとる。

②下処理（土落とし、洗浄、皮むき等）

- ア 専用の服装で行う。
- イ 下処理専用水槽及び三槽水槽を使用して洗浄する。
- ウ 果物のように洗浄後加熱しないで喫食する食品については、3 槽目の水槽で残留塩素を確認し、塩素濃度と時刻を記録した後、ロング手袋を着用して取り出す。

下処理室では・・・

- 根菜類は泥や皮、虫や傷んだ部分に注意し、洗浄する。
- 葉菜類は泥や虫や傷んだ部分に注意し、洗浄する。
- きのこ類は根元の部分を落とし、傷んだ部分に注意して洗浄する。

※洗い方の詳細は『調理作業マニュアル』を参照とする。

③調理

- ア 料理に合わせた裁断を行う。
 - イ 専用のザルなどに入れ、使用するまで異物混入を防ぐ方法で保管する。
 - ウ 果物のように加熱しない食品は、密着手袋を着用して専用のまな板と包丁を用いて裁断する。
- ※まな板、包丁の汚れを落とす時は、二槽水槽で流す。

(3) 肉・魚等の取扱い

①検収・保管

- ア 肉、肉加工品、魚介類、魚介加工品、調理冷凍食品をいう。
- イ 当日の朝、または前日納入される。
(肉は包丁を入れる必要のない大きさにカットされたものが納入される。また、使用釜数に応じた量分けでの納入が可能である。)
- ウ 専用の前掛け、白衣、帽子を使用し、使い捨てロング手袋をはめて受け取る。
- エ 検収後は専用容器に移し替え、速やかに冷蔵庫で保管する。
- オ 保存食をとる。

②下処理・調理

- ア 専用の前掛けと使い捨てロング手袋を着用して作業する。
- イ 専用容器を使用する。
- ウ 不要に調理機器や他の食品に触れないように留意し、温度管理を徹底する。
- エ 十分な加熱調理をする。
- オ 作業が終わったら、手袋は外して捨てる。
(食品にふれた表側を素手で触れないように留意する。)
- カ 作業後に十分な手洗い・消毒をする。

※肉類・魚介類などを扱った後は、特に念入りの手洗い・消毒を行う

(4) 卵の取扱い

①検収・保管

- ア 卵は殺菌済液卵を使用する。
- イ 凍結液卵は、前日納入される。
- ウ 納入された液卵は調理時に解凍状態となるよう、計画的に冷蔵庫に移し替えて保管する。

②調理

- ア 作業開始前に十分な手洗い・消毒を行い、清潔な専用の前掛けとアルコール消毒した使い捨てロング手袋を着用する。
- イ 流水で解凍した液卵は、専用のハサミと密着手袋を使用して開封する。
- ウ 専用容器を使用する。
- エ 十分な加熱調理をする。
- オ 作業後は、十分な手洗い・消毒を行う。

(5) フルーツ等の取扱い

①検収・保管

- ア カットフルーツ、レトルトのフルーツやゼリー等のデザート類をいう。
- イ 当日の朝、または前日納入される。
- ウ 検収後は速やかに冷凍庫または冷蔵庫で保管する。常温保管のものは食品庫に保管する。
- エ カットフルーツ等、調理しないものについて保存食をとる。
- オ 解凍して提供する場合は、計画的に冷蔵庫に移し替えて保管する。

②調理

- ア 清潔な白衣と使い捨て手袋を着用して開封する。
- イ 保存食をとる。
- ウ 配缶後は冷蔵庫で保管する。

5 調理過程

(1) 使用水の安全確認

使用水の残留塩素が0.1mg/ℓ以上あるか、色、濁り、臭い、味、異物について異常はないかを確認し記録する。なお、年度初めに採水場所について見取り図に記入し、日常衛生検査表と共に保管する。

①調理前

作業前に5分間流水し、水質検査を実施し記録する。

(月曜日や長期休業後は、流水時間を長くする。)

ア 残留塩素 0.1mg/ℓ以上

イ 官能検査(色、濁り、臭い、味、異物の確認)

※水質検査で異常を認めたが、再検査を行って適している(残留塩素は0.1mg/ℓ以上、及び再検査時刻)と判断し、その水を使用した場合は、使用水1ℓを保存食用冷凍庫に2週間以上保存する。

※その他異常が見られる場合は、P3のとおり対応する

②調理中

果物など、加熱しないで食べるものを洗浄した後は、水質検査を実施し記録する。

③調理後

配缶前に水質検査(上記ア・イ)を実施し、記録する。

(2) 二次汚染の防止

①学校給食従事者は手洗いマニュアルに沿った手洗いを行う。また、使い捨て手袋は適切に使用すること。

②調理器具は食品別、処理別の区別をする。

③フードカッターなどの調理機械は、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。

④食品及び調理器具類は、床面から60センチ以上の高さに置く。

※使用後の食器及び調理器具においても同様とする。

⑤調理終了後の食品は、置き場所を考慮するとともに、清潔なふた又はラップをかけるなどして他からの二次汚染を防止する。

⑥ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用する。

⑦前掛けや履物等は、作業ごとに専用のものを着用する。

(3) 異物混入の防止

①洗淨、切込み

野菜についた虫や汚れが残らないよう、念入りに洗淨すること。また、切り込みの際も常に目視で異物がないか確認しながら作業を行うこと。

②袋の切り方

はさみで切る際は、小刻みに切らず一気に切り、袋の切れはしの混入を防ぐこと。

③ご飯・パンなど主食

検収の際、ふたを開けて目視で異物の確認を行うこと。

④その他

ア 調理前後の調理器具機械類（金ザル、すくい網等）の点検を行い、異物混入を防ぐこと。

イ 手袋を使用する際は、切れ端等の混入を防ぐため、目視で確認しながら作業を行うこと。

ウ ラップ類を扱う際は、切れ端等の混入を防ぐため、目視で確認しながら作業を行うこと。

エ 調味料は、異物がないか目視で確認しながら計量すること。

オ ビン・缶などを開封する際は、欠けた部分がないか等確認すること。

※切った袋等は仕分けをしてゴミ袋に入れ、給食終了まで他のゴミと混在させないこと。

(4) 食品の温度管理

①加熱調理は中心部まで十分行い、中心温度計で 85℃で 90 秒間以上を確認し、測定温度と時刻、測定者を給食日誌に記録する。（中心温度は3ヶ所測定し、一番低い温度を記録する。）

②加熱後冷却する食品（ほうれん草のおひたし等）は加熱後速やかに冷却し、冷却開始時刻と冷却終了時刻、冷却前後の食品の中心温度を記録する。

③調理中の食品の置場所に注意し、適切な温度管理をする。

ア 果物、和え物等は冷蔵庫で保管する。

イ 肉類は調理する分を、その都度冷蔵庫から取り出す。

ウ 液卵は流水で解凍し、使用する直前まで冷蔵庫で保管する。

エ 魚介類は調理する分を、その都度、冷凍庫又は冷蔵庫から取り出す。

6 配缶・検食・保存食

(1) 配缶

- ①児童生徒の喫食開始前 2 時間以内に仕上げ、料理ごとの仕上時刻を記録する。
- ②配缶前に、必ず水質検査を実施し、記録する。
 - ア 残留塩素 0.1mg/ℓ以上あるか確認する。
 - イ 色、濁り、臭い、味、異物を確認する。
- ③配缶に使用する水切台等は水気を拭き取り、アルコール消毒する。
- ④清潔な白衣を着用し、手洗い・消毒を行い、使い捨て手袋を着用してから食缶等を準備する。
- ⑤消毒済みの食缶やボール等に配缶し、速やかにふたをする。
- ⑥適正な温度で保管する。

ワゴン運搬時まで果物、和え物等を冷蔵庫で保管するなど、適正な温度管理に努める。
- ⑦献立ごとの配缶時刻、配缶先を給食日誌に記録する。

(2) 検食

児童生徒の喫食 30 分前には検食責任者による検食を実施し、学校給食検食実施記録簿に記録する。学校給食従事者はその都度検食を行い、給食日誌と学校給食衛生日常検査表に記録する。

①検食責任者による検食内容

- ア 異物の混入はないか。
- イ 「異味」「異臭」はなかったか。
- ウ 一食分の量は適当か。
- エ 味付けは適当か。
- オ 献立の組み合わせは適当か。
- カ 食品の形態は適当か。
- キ 温度の配慮は適切か。

②学校給食従事者による検食内容

- ア 異物の混入はないか。
- イ 「異味」「異臭」はなかったか。
- ウ 味付けは適当か。
- エ 食品の形態は適当か。

(3) 保存食

保存食は原材料及び調理済食品を冷凍庫内に保存し、もし事故があった場合は、その原因探求の資料とするものである。

保存食は、専用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存すること

①保存する食品

- ア 原材料、加工食品及び調理済食品（乾物、調味料以外のすべての食品）
- イ 納入された食品の Lot. No を記入し、保存する。
- ウ 複数の釜で調理した場合は、釜ごとにそれぞれ保存すること。

②保存方法

- ア 原材料は洗浄前に可食部 50 g 程度を、密閉式ビニール袋に取り置く。
- イ 調理済食品は、食缶等への配缶前に 50 g 程度を、密閉式ビニール袋に取り置く。
- ウ 使い捨て手袋を使用し、素手で触れないこと。
- エ 原材料及び調理済食品は、各々を密閉式ビニール袋の中にできる限り空気を抜いて入れる。密封した原材料及び調理済食品をそれぞれ 1 日分ずつまとめてビニール袋に入れ、冷凍保存する。
- オ 取り置いた後、－20℃以下の冷凍庫に保存する。
- カ 取り置いた時刻、冷凍庫の温度、取り置き実施者、廃棄日時および実施者を「給食日誌」に記録する。
※「霜取り中」の表示が出ている場合はそのまま記入する。

7 食器・調理器具等の洗浄・保管

食器、調理器具等は調理中に様々な食中毒菌によって汚染されていると考え、確実に洗浄・消毒を行い、食品の二次汚染を防ぐ。

- ※ 給食設備、食器、調理器具等の洗浄・消毒については、『岐阜市学校給食調理作業マニュアル』及び文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課作成『調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I・II』を参照する。
- ※ （例）文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課作成『調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I』の P39 の「ひとことアドバイス」を参照する。
 - ・汚染レベルの低いものから洗浄するようにしましょう。
 - ・汚染作業用は下処理室で、非汚染作業用は調理室又は洗浄室で洗浄しましょう。

8 日常・定期衛生検査

記録する時は、ボールペン等の消えないものを使用し、間違えた箇所は二重線で訂正するなど、正しい記録を残すこと。

(1) 日常衛生検査項目

項目	保管年数
物資受払簿	3 年
物資関係伝票	3 年
消耗品受払簿	1 年
給食日誌	1 年
学校給食衛生日常検査表 A・B	1 年
健康等調査票	1 年
検収表	1 年
学校給食検食実施記録簿（職員室検食簿）	1 年
タイムスケジュール・作業動線図	1 年

※記録用紙も同様に保管する。

(2) 定期衛生検査項目（保管年数 1 年）

- 第 1 票 学校給食施設等定期検査票（年 1 回）
- 第 2 票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票（学期に 1 回）
- 第 3 票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票（学期に 1 回）
- 第 4 票 調理過程の定期検査票（学期に 1 回）
- 第 5 票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票（学期に 1 回）
- 第 6 票 定期検便結果処置票（学期に 1 回）
- 第 7 票 学校給食における衛生管理体制定期検査票（年 1 回）
- 第 8 票 学校給食日常点検票（毎日実施の学校給食衛生日常検査表 A・B）

※5 月の検査については、必ず学校薬剤師立会いのもとで実施

- 保健所食品衛生監視員による立入検査（毎年 1 回又は隔年 1 回）

学校給食衛生日常検査表 AB のポイント

作業前	学校給食調理従事者	1 ～ 11	なぜ必要なのか	下痢をしていると手指などを介して食中毒が発生する危険性がある。また、手指に傷などがある場合や白衣等が汚れている場合、装飾品がついたままでの調理作業などは、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因になったりする可能性があるため。
			いつ	作業開始前、作業中
			どのように	調理従事者の体調、手の傷の有無、着衣などの確認を行う
			問題があったときはどうするか	下痢などの消化器症状があった場合は、調理作業に従事せず学校安全支援課に連絡する。手に傷がある場合は、絆創膏をつけた上から密着手袋を着用する。汚れた白衣は速やかに交換する。
	施設・設備	12 ～ 24	なぜ必要なのか	温度管理ができていない場合、または施設設備や器具類が清潔でない場合には、有害な微生物の増殖や、食品の品質劣化の可能性があるのであるため。
			いつ	作業開始前
			どのように	温度計で冷蔵庫や冷凍庫の庫内温度を確認する。施設設備の点検を行う。
			問題があったときはどうするか	異常があった場合は、原因を確認し、設定温度の再調整または故障の場合は修繕を依頼する。
	使用水	25 ～ 27	なぜ必要なのか	使用水が有害な細菌や化学物質に汚染されていると、汚染が施設内に広がってしまうため。
			いつ	作業開始前
			どのように	5分間流水し、使用水の外観、味、においを確認し、残留塩素を測定する。
			問題があったときはどうするか	異常があった場合は、再検査を行う。再検査の結果、適していると判断し水を使用した場合は、使用水1ℓを保存食用冷凍庫に2週間以上保存する。 再検査を実施しても異常があった場合は、使用をやめ、学校安全支援課に報告する。
	検収	28 ～ 33	なぜ必要なのか	腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていないものなどには有害な微生物が増殖している可能性があるため。また、想定していないアレルギー物質が含まれていないか確認するため。
			いつ	物資納入の時
			どのように	数量、品質、鮮度、包装の状況、異物混入、食品表示、品温などを確認する。
			問題があったときはどうするか	物資に異常があった際は返品し、交換を依頼する。 アレルギー物質が含まれている場合は、栄養教諭等に連絡し、アレルギー対応について検討する。

調理作業中	下処理	34 ～ 38	なぜ必要なのか	保管や調理の際に、肉や魚介類などから他の食品へ有害な微生物の汚染が広がるような、交差汚染・二次汚染の可能性が有るため。また、野菜類に虫の付着が考えられるため。
			いつ	作業中
			どのように	前掛けや履物は専用のものを使用する。 野菜類・肉類・魚介類等食品ごとに専用容器に入れる。肉類・魚介類は冷蔵庫の最下段に区別して保管する。まな板・包丁などの調理器具類は、用途別に使い分け、それらを扱った都度十分洗浄し、消毒する。
			問題があったときはどうするか	肉などからの汚染があった場合は、汚染箇所は廃棄するなど対処し、必ず加熱調理して中心温度を確認して提供する。 まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。
	調理時	39 ～ 47	なぜ必要なのか	手には目に見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性がある。手洗いは見た目の汚れを落とすだけではなく、有害な微生物が食品を汚染しないためにも大切であるため。また、万一微生物等が付着した場合でも加熱により殺菌する必要があるため。
			いつ	作業中
			どのように	作業ごとの衛生的な手洗い・消毒を行う。 調理器具類は専用のものを使用する。 十分に加熱調理し、中心温度を確認する。
			問題があったときはどうするか	必要なタイミングで手洗い消毒をしていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを行わせる。
	環境	48 ～ 49	なぜ必要なのか	温度管理ができていない場合、有害な微生物が増殖したり、食品の品質劣化の可能性があるのであるため。
			いつ	作業中
			どのように	調理室の温湿度計で確認する。
			問題があったときはどうするか	ワゴンスペースのエアコンが故障の場合はメーカーに依頼する。
	保存食	50 ～ 55	なぜ必要なのか	食中毒等発生時の原因食品究明のため。
			いつ	原材料洗浄前、調理完了後
			どのように	原材料、献立ごと、釜ごとに50gずつ採取する。
			問題があったときはどうするか	保存食の取り忘れがあった場合は、複数人で確認するよう気を付ける。

調理作業中	使用水	56 ～ 57	なぜ必要なのか	使用水が有害な細菌や化学物質に汚染されていると、調理済みの給食も汚染されるため。
			いつ	調理完了後
			どのように	使用水の外観、味、においを確認し残留塩素を測定する。
			問題があったときはどうするか	異常があった場合は、再検査を行う。再検査の結果、適していると判断し水を使用した場合は、使用水1ℓを保存食用冷凍庫に2週間以上保存する。 再検査を実施しても異常があった場合は、使用をやめ、学校安全支援課に報告する。
	配缶	58 ～ 62	なぜ必要なのか	配缶作業の際に、有害な微生物の汚染が広がるような、交差汚染・二次汚染の可能性が有るため。 また、異物混入を防ぐため。
			いつ	作業中
			どのように	食缶にはすぐ蓋をする。手袋をつけて配缶する。
			問題があったときはどうするか	異物を発見した場合はすぐにとりのぞく。危険な異物の場合は、給食提供中止も検討する。
	便所	63 ～ 65	なぜ必要なのか	トイレは有害な微生物に汚染される危険性がもっとも高い場所である。トイレを使用した人の手を介して食品を汚染する可能性があるため。
			いつ	使用時
			どのように	白衣・履物は脱いで入る。終わった後、正しく手洗い・消毒を行う。トイレの洗浄・消毒は毎日作業終了後行う。
			問題があったときはどうするか	必要なタイミングで手洗い消毒をしていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを行わせる。
	立入り	66 ～ 68	なぜ必要なのか	部外者が下痢をしていると手指などを介して食中毒が発生する危険性がある。また、服装が汚れている場合、装飾品がついたままでは、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因になったりする可能性があるため。
			いつ	立入り時
			どのように	部外者の体調、着衣などの確認を行う
			問題があったときはどうするか	下痢などの消化器症状がある場合は、立入りを断る。清潔な白衣等に交換する。

調理作業後	保管・運搬	69 ～ 71	なぜ必要なのか	異物混入や二次汚染の可能性があるため。
			いつ	調理終了後
			どのように	できる限り喫食時間直前に調理を終了する。
			問題があったときはどうするか	健康被害のおそれが考えられる異物混入の場合は、その給食を停止することも考える。それ以外の異物の場合は、現物を取り除くなどして提供する。
	検食	72 ～ 75	なぜ必要なのか	異物混入や異常の可能性を事前にチェックするため。 アレルギー除去食の調理が適切に行われているか確認するため。
			いつ	給食喫食30分前まで
			どのように	異物混入や異臭の確認等を管理職が行う。
			問題があったときはどうするか	異常があった場合は、原因を確認し、排除することが困難な異常の場合は給食提供中止を検討する。
	洗浄・消毒・清掃	76 ～ 86	なぜ必要なのか	汚れが残っていると、ほかの食品に汚れや有害な微生物の汚染が広がる可能性があるため。 床濡れが残っているとカビ・細菌の繁殖の可能性が高まるためドライを保つ必要がある。
			いつ	使用後
			どのように	器具類を洗浄し、消毒する。床は十分に清掃し、水気を切る。
			問題があったときはどうするか	器具類使用時に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、すすぎを行い、消毒する。作業中に施設設備の清掃不良を確認した場合は、できる限りその設備の使用を中止する。
	残菜と廃品の処理	87 ～ 92	なぜ必要なのか	害虫発生及び廃棄物による食品への汚染を予防するため。
			いつ	調理作業後
			どのように	廃棄物の管理状況を確認する。
			問題があったときはどうするか	ごみなどが散乱していた場合は、周囲を清掃し、廃棄物を適切に指定の場所で保管する。
	食品庫	93 ～ 96	なぜ必要なのか	ネズミや衛生害虫の侵入や発生によって二次汚染や異物混入の可能性があるのであるため。
			いつ	調理作業後
			どのように	食品庫の管理状況を確認する。段ボール類は持ち込まない。
			問題があったときはどうするか	調味料などが散乱していた場合は、周囲を清掃し、食品ごとに指定の場所で保管する。

学校独自の確認事項	(例) ワゴンスペースにあるトイレ		なぜ必要なのか	トイレ内で浮遊している恐れのあるウイルス等がワゴンスペースや調理室に広がり、調理済みの食品に有害な細菌やウイルスが付着する可能性があるため。
			いつ	使用時
			どのように	換気扇・排風機を止めてトイレ内の空気がワゴンスペースや調理室内に吸い込まれないようにする。
			問題があったときはどうするか	トイレを使用する人が換気扇・排風機を止めなかった場合は、気づいた人がすぐにスイッチを切る。トイレに行くときは必ず周りに声をかけるよう気を付ける。
			なぜ必要なのか	
			いつ	
			どのように	
			問題があったときはどうするか	
			なぜ必要なのか	
			いつ	
			どのように	
			問題があったときはどうするか	

第 1 票 学校給食施設等定期検査票

検査年月日	年	月	日	()
学校 (調理場) 名	名、調理員 名			
給食従事者：栄養教諭等	名			
定期検査票作成者 (職・氏名)	名			
給食対象人員	名			
給食調理室	m ²			
校長	薬剤師	衛生管理責任者		

建物の位置・使用区分等	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。	A ・ B ・ C
	2 広さ	イ 校庭、道路等からほこりをおおぶるおそれはないか。	A ・ B ・ C
	3 使用区分	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。 ☐調理場内は、汚染作業区域、非汚染作業区域の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、食品の搬入にあたって、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、施設設備がある。	A ・ B ・ C A ・ B ・ C A ・ B ・ C A ・ B ・ C
建物の構造	4 床 (ドレイプス)	床を濡らさないで使用しているか。	A ・ B ・ C
	5 排水溝	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。	A ・ B ・ C A ・ B ・ C
	ウ 給食従事者の専用便所はあるか。 ア 給食従事者の専用便所はあり、食品の搬入にあたって、調理室を経由しない構造・配置である。 イ 食品を取扱う場所から直接出入りできないなど、位置、構造はよい。		A ・ B ・ C A ・ B ・ C A ・ B ・ C
建物の周囲の状況	7 排水	ア 周囲の排水はよい。	A ・ B ・ C
	イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。		A ・ B ・ C
	8 清潔 9 廃棄物処理	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
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に実施されており、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：不良、改造、修理を要するもの
特に指導した事項			
直ちに改造、修理を要する事項			
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項			

第2票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日	年	月	日	()
学校(調理場)名	名、調理員 名			
給食従事者：栄養教諭等	名			
定期検査票作成者(職・氏名)	名			
給食対象人員	名			
校長	薬剤師	衛生管理責任者		

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 その の 保 管 状 況 と 器 具 と	3 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。 4 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。 5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。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、焼きもの機、揚げもの機、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、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。 9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥されているか。 10 給水給湯設備は必要な数が便利な位置にあるか。 11 給水栓は肘等で操作できる構造となっているか。	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 A ・ B ・ C A ・ B ・ C
給水設備	12 共同調理場には、調理後2時間以内に喫食できるよう、配送車が必要台数確保されているか。	A ・ B ・ C
シンク	13 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。 14 下処理用のシンクは三槽式であるか。 15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共有していないか。共有する場合は、食品に使用する前に洗浄・消毒をしているか。 16 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	17 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。 18 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。 19 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。 20 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、記録・保存されているか。	A ・ B ・ C A ・ B ・ C A ・ B ・ C A ・ B ・ C

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

温度計・ 湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒保管庫に温度計を備えているか。 23 温度計・湿度計は正確か。	A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物容器等	24 蓋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。 25 調理場に蓋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	26 位置（便所の個室、作業区分ごと、食堂等）や構造は良いか。 27 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。 28 給水栓は温水に対応した方式か。 29 衛生的に管理され、石鹸液、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、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
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。 31 専用の履物を備えているか。 32 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
採光・照明・ 通気	33 作業上適当な明るさはあるか。 34 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。 35 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。 36 夏季には直接日光が差さないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか、破損はないか。 38 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 A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 40 床に破損箇所はないか。	A・B・C A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。 42 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。	A・B・C A・B・C
日常点検	43 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

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

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日	年	月	日	()
学校（調理場）名	名、調理員 名			
給食従事者：栄養教諭等	名			
定期検査票作成者（職・氏名）	名			
給食対象人員	名			
校 長			薬 剤 師	衛生管理責任者

検収・保管等	1	検収に検収責任者が立ち会っているか。	A ・ B ・ C
	2	食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。	A ・ B ・ C
	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。	A ・ B ・ C
	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。	A ・ B ・ C
	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。	A ・ B ・ C
	6	検収室では60cm以上の置き台を使用しているか。	A ・ B ・ C
	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。	A ・ B ・ C
	8	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
	9	泥付きの根菜類等の処理は、下処理室で行っているか。	A ・ B ・ C
使用水	10	色、濁り、臭い、味に問題はないか。	A ・ B ・ C
	11	遊離残留塩素は0.1mg/ℓ以上あるか。	A ・ B ・ C
	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。	A ・ B ・ C
	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
検食・保存食	14	検食は責任者を定め、児童生徒の喫食開始30分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。	A ・ B ・ C
	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
	16	共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者ごと（ロット等が異なる場合にはそれぞれ）に共同調理場に保存されているか。	A ・ B ・ C
	17	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

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

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票 調理過程の定期検査票

檢査年月日

學 校 (調 理 場) 名

給食従事者：栄養教諭等

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員

年 月 日 ()

名詞

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員

換

 Δ

衛生管理責任者

献立作成	1	献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。	A	・	B	・	C
	2	高温多湿の時期は、生もの、和えもの等について配慮したものか。	A	・	B	・	C
	3	地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したものか。	A	・	B	・	C
	4	献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者、その他の関係者の意見を尊重したものか。	A	・	B	・	C
食品の購入	5	物資調達委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者、その他の関係者の意見を尊重したものか。	A	・	B	・	C
	6	食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。	A	・	B	・	C
	7	衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。	A	・	B	・	C
	8	食品納入業者の衛生管理の取り組みを促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。	A	・	B	・	C
	9	原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A	・	B	・	C
食品の選定	10	食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。	A	・	B	・	C
	11	有害な食品添加物を使用している食品や、使用原材料が不明な食品等を使用していないか。	A	・	B	・	C
	12	地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A	・	B	・	C
	13	前日調理を行っていないか。	A	・	B	・	C
調理過程	14	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。	A	・	B	・	C
	15	中心温度計は正確か。	A	・	B	・	C
	16	生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際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。	A	・	B	・	C
	17	料理の混ぜ合わせ、配缶、盛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。	A	・	B	・	C
	18	和えもの、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以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。	A	・	B	・	C
	19	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。	A	・	B	・	C
	20	マヨネーズは作成していないか。	A	・	B	・	C
	21	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

第4票 調理過程の定期検査票

二次汚染の 防止	22	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。	A ・ B ・ C
	23	器具や容器は、60cm以上の置き台の上に置いているか。	A ・ B ・ C
	24	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。	A ・ B ・ C
	25	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、汚染防止の指導を行っているか。	A ・ B ・ C
	26	下処理後の加熱を行わない食品や、加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。	A ・ B ・ C
	27	加熱調理後食品の一時保存は蓋をするなど適切に行っているか。	A ・ B ・ C
	28	調理終了後の食品を素手で触っていないか。	A ・ B ・ C
	29	調理作業中にふきんは使用していないか。	A ・ B ・ C
	30	エプロン、履物等は作業区分ごとに使いわけているか。また、保管や洗浄等も区分して行っているか。	A ・ B ・ C
	31	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。	A ・ B ・ C
食品の 温度管理	32	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。	A ・ B ・ C
	33	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。	A ・ B ・ C
	34	配缶は配送時の温度管理は適切に行われているか。	A ・ B ・ C
	35	調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配缶の時間は記録・保存されているか。	A ・ B ・ C
	36	共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。	A ・ B ・ C
	37	加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、喫食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A ・ B ・ C
	38	廃棄物は分別し、衛生的に処理されているか。	A ・ B ・ C
廃棄物処理	39	廃棄物は汚臭、汚液が漏れないよう管理されているか。また、廃棄物の容器は清掃されているか。	A ・ B ・ C
	40	返却された残菜は非汚染作業区域に持ち込んでいるか。持ち込んだ場合は、清掃・消毒を行っているか。	A ・ B ・ C
	41	廃棄物は作業区域に放置されていないか。	A ・ B ・ C
	42	廃棄物の保管場所は清掃されているか。	A ・ B ・ C
	43	共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。	A ・ B ・ C
	44	食品の運搬にあたっては、蓋をしているか。	A ・ B ・ C
配送・配膳	45	パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。	A ・ B ・ C
	46	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
	47	残品は翌日に繰り越して使用していないか。	A ・ B ・ C
	48	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
評価の基準 A：良好なもの B：普通 C：改善を要するもの			A ・ B ・ C
特に指導した事項			
直ちに改善を要する事項			
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項			

第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日	年	月	日	()
学校 (調理場) 名	名、調理員	名		
給食従事者：栄養教諭等				
定期検査票作成者 (職・氏名)				
給食対象人員	名			
	校長	薬剤師		衛生管理責任者

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。 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、適切な処置を行っているか。	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
健康状態		
日常点検	10 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

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			
直ちに改善を要する事項			
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項			

第6票 定期検便結果処置票 ※月2回の検便結果は市教委にて保管

給食従事者名：	性別：男 ・ 女	年齢：歳
下痢をした日：平成 年 月 日		
検査機関名：		
検便の結果：赤痢菌 (+ -) サルモネラ (+ -) 腸管出血性大腸菌O157 (+ -) その他 ()		
処置：		

第 7 票 学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()

学校 (調理場) 名

給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者 (職・氏名)

給食対象人員 名

校 長	薬 剤 師	衛生管理責任者	
-----	-------	---------	--

1	衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A ・ B ・ C
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。	A ・ B ・ C
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。	A ・ B ・ C
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。	A ・ B ・ C
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。	A ・ B ・ C
6	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
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。	A ・ B ・ C
8	調理に関係のない者を調理室に入れないか。	A ・ B ・ C
9	調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況を点検しているか。	A ・ B ・ C
10	調理作業後の調理室は施錠しているか。	A ・ B ・ C
衛生管理体制		

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

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

物資受払簿



單位 ()

[illegible]

品目

単位 ()

	受 入 数				使 用 数	月末残数	備 考
	日付	在 庫 数	日付	納 品 数	月末数量		
4月	前年度から		日				
5月	前月から		日				
6月	前月から		日				
7月	前月から		日				
8月	前月から		日				
9月	前月から		日				
10月	前月から		日				
11月	前月から		日				
12月	前月から		日				
1月	前月から		日				
2月	前月から		日				
3月	前月から		日				
合計							

給食日誌

場長代理		栄養教諭等		月 日 曜日			天気		気温		記録者		
									℃				
確認事項 (○印)		1 日常点検表に基づいた衛生注意と記録										5 火の後始末 6 戸締り・施錠の確認	
		2 食品の検収と食品・保存食の取り置き実施と記録											
		3 当日の朝の打合せと明日以降の計画立案											
		4 トイレの清掃・消毒(担当者 清掃時刻)											
献立名(No.)													
中心温度 (・測定時刻 ・測定温度 ・測定者)		：		℃		：		℃		：		℃	
		：		℃		：		℃		：		℃	
		：		℃		：		℃		：		℃	
		：		℃		：		℃		：		℃	
		：		℃		：		℃		：		℃	
検査時刻		：		：		：		：		：		℃	
検査者													
配缶時刻		：		：		：		：		：			
配缶先													
保存時刻		：		：		：		：		：		℃	
保存食採取者													
保存時冷凍庫内温度		℃		kg		℃		kg		℃		kg	
残量													
小学校分保存食		入庫時刻		：		入庫時刻		入庫時冷凍庫温度		℃			
小学校分保存食		入庫時刻		：		入庫時刻		入庫時冷凍庫温度		℃			
保存食処理 (調理済食品)		異常の有無		月 日 分		時 分		分に廃棄		実施者			
食品処理 (原材料)		異常の有無		月 日 分		時 分		分に廃棄		実施者			
コンテナ搬出時刻		：		終了時刻		：							
冷蔵庫①		℃		冷蔵庫②		℃		パススルー冷蔵庫		℃			
冷凍庫①		℃		冷凍庫②		℃		保存食用冷凍庫		℃			
特記事項等												休暇等	

食品の取り置き			
食品名	採取時刻	採取者	入庫時刻
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：
	：		：

[illegible][illegible]

学校給食衛生日常検査表A (月 日 ~ 月 日)

食 数		食	天 気					
調理員 人	配送員 人	配膳員 人	気 温					
区 分	検 査 項 目			日	日	日	日	日
作 業 前	学 校 給 食 調 理 従 事 者	1	下痢をしている者はいない					
		2	発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない					
		3	本人もしくは同居者に感染症又はその疑いがある者はいない					
		4	感染症の保菌者はいない					
		5	手指・顔面に傷のある者はいない					
		6	手指・顔面にできもののある者はいない					
		7	白衣(ズボン)・前掛・マスク・三角巾(帽子・ネット)は清潔である					
		8	履物は清潔である					
		9	適切な服装ができています					
		10	爪は短く切っており、マニキュアをしていない					
		11	石鹼液やアルコールで手指を洗浄・消毒した					
	施 設 ・ 設 備	12	調理室内の清掃・清潔状態はよい					
		13	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない					
		14	調理機械・機器・器具は清潔である					
		15	調理機器・器具の保守・故障の有無(故障機械の種類と箇所)					
		16	冷蔵庫、冷凍庫の温度は適切である					
		17	食器具・食缶や調理器具は乾燥しており、保管場所は清潔である					
		18	主食置場、容器は清潔である					
		19	床、排水溝は清潔である					
		20	手洗い施設の石鹼液、アルコール、ペーパータオル等は十分ある					
		21	冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である					
		22	ネズミ及びはえ、ごきぶり等の衛生害虫はいない					
		23	調理室内の温度(調理開始前) (℃)					
		24	調理室内の湿度(調理開始前) (%)					
使 用 水	25	作業前に十分(5分間程度)流水した						
	26	使用水の外観(色・濁り・異物)・味・臭いを確認し、異常なはい						
	27	残留塩素測定結果(0.1mg/ℓ以上必要) (mg/ℓ)						
検 収	28	検収室において、衛生管理責任者又は食品衛生責任者が立会い複数で行った						
	29	納入物資の数量、品質、鮮度、包装容器の状況、異物混入、食品表示等を十分に点検し、記録した						
	30	食品は食品保管場所に、食品の分類ごとに衛生的に保管した						
	31	保管していた食品は安全を確認してから使用した						
	32	納入業者の服装は衛生的である						
	33	納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない						
調 理 作 業 中	下 処 理	34	前掛・履物等は下処理専用を使用している					
		35	野菜類・肉類・魚介類等食品ごとに専用容器を使用した					
		36	下処理終了後、器具・前掛の洗浄・消毒を確実にを行った					
		37	野菜類は流水で十分に洗浄した					
		38	食品を入れた容器は床上60cm以上の置台等に置いた					
	調 理 時	39	床に水を落とさないで調理した					
		40	魚介類・肉類・卵等を扱った手指は洗浄・消毒した					
		41	作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した					
		42	調理器具は食品・処理別に専用のものを使用した					
		43	原材料は適切に温度管理した					
		44	調理機器・器具は作業中に必要に応じて洗浄した					
		45	加熱調理においては中心まで十分に加熱し(85℃、90秒間以上)、その温度と時刻を記録した					
		46	加熱後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した					
		47	和え物、サラダ等は十分に冷却し、冷却終了時の温度と時間を記録した					
		48	生食する食品は特に衛生的に取り扱った					
		49	食品を水で冷却する場合は、水質検査を行い、冷却開始時刻・終了時刻、冷却後の中心温度を記録した					
		50	調理終了後の食品は二次汚染防止のため適切に保管した					
		環 境	51	調理室内の温度(調理中) (℃)				
52	調理室内の湿度(調理中) (%)							

学校給食衛生日常検査表B (月 日 ～ 月 日)

区 分		検 査 項 目	日	日	日	日	日
保 存 食 使 用 水 配 缶 便 所 立 入 り	保 存 食	53 取り置きが必要な原材料をもれなく50g程度採取した					
		54 調理済食品を献立ごと・釜ごとにすべて50g程度採取した					
		55 保存食容器(ビニール袋等)は清潔である					
		56 保存食採取器具は清潔である					
		57 保存食は完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した					
		58 保存食の記録(採取年月日等)を行った					
	使 用 水	59 使用水の外観(色・濁り・異物)・味・臭いを確認し、異常なし					
		60 残留塩素測定結果(0.1mg/ℓ以上必要) (mg/ℓ)					
	配 缶	61 飲食物の運搬にはふたを使用した					
		62 素手で配缶していない					
		63 釜別に配缶先を記録した					
		64 食缶は床上60cm以上の置台等に置いた					
		65 配缶時刻を記録した					
	便 所	66 便所の手洗い用石鹼液・アルコールやペーパータオルは十分にある					
		67 用便時に白衣、履物等は脱いだ					
		68 用便後、手指は正しく洗浄・消毒した					
	立 入 り	69 部外者の立ち入りはなかった					
		70 やむを得ず立ち入った部外者は、衛生的な服装であった					
71 部外者の健康状態を点検・記録した							
調 理 作 業 後	配 送 校	72 主食や牛乳等、直接学校に納入される食品について、検収を行い記録した					
		73 牛乳やフルーツ等、温度管理が必要な食品は冷蔵庫等で適切に保管した					
		74 コンテナ搬入・搬出の時刻を記録した					
	配 送 ・ 配 膳	75 調理終了後の食品は二次汚染防止のため適切に保管した					
		76 調理終了後速やかに喫食されるよう、配送・配膳を円滑かつ衛生的に行った					
		77 配送記録をつけている					
	検 食	78 児童生徒の喫食30分前に実施している					
		79 加熱調理は適切に行っている					
		80 異味・異臭・異物等の異常はない					
		81 検食時刻、検食者を記録した					
	洗 浄 ・ 消 毒 ・ 清 掃	82 洗剤の濃度及び使用量は適切である (洗剤名)					
		83 食器・食缶の洗浄・消毒を十分行った					
		84 調理機器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った					
		85 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理場内から搬出された後に行った					
		86 食器消毒保管庫内の食器・食缶は損傷を確認し、乾燥状態で保管した					
		87 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒・乾燥した					
		88 床は十分に清掃し、水気を切っている					
		89 排水溝は十分に清掃し、ゴミはたまっていない					
		90 扇風機のはねは汚れていない					
	残 菜 と 廃 品 の 処 理	91 従事者専用トイレの清掃・消毒を行った					
		92 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない					
93 空き缶・空き瓶等は清潔に処理されている							
94 残菜の処理は適切に行った							
95 その他の廃品の処理は適切に行った							
96 残菜容器は清潔である							
97 厨芥置場は清潔である							
食 品 庫	98 食品等は整理整頓されている						
	99 ネズミ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫等はいない						
	100 通風、湿度、温度の状態はよい						
	101 給食物資以外のものは入れてない						
特記事項 冷凍冷蔵庫のフィルター清掃実施日(2週間に1回) (月 日実施)		記録者					
		確 認 欄	衛生管理 責任者				
			校長				

※各項目について測定数値、又は 良い・・・○ 悪い・・・× として記入すること

健康等調査票（出勤時現在）

氏名（ ）

	／（土）	／（日）	／（月）	／（火）	／（水）	／（木）	／（金）
1 下痢をしていないか(注)	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
2 発熱、腹痛、嘔吐をしていないか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
3 本人もしくは同居人に感染症、又はその疑いがないか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
4 本人が感染症の保菌者ではないか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
5 手指・顔面に傷はないか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
6 手指・顔面にできものはないか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
7 白衣・前掛・マスク・三角巾(帽子)は清潔であるか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
8 履物は清潔であるか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
9 適切な服装をしているか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
10 爪は短く切っているか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ

(注) 下痢をしている場合は速やかに申し出、検便を行い結果と処置を報告、記録すること。

学校給食実施記録簿(学校用)

校 長	給食主任	栄養教諭等

A 大変よい
 B よい
 C 考慮が必要
 ※Cの場合は8に具体的に記入ください。

	月 日(月)	月 日(火)	月 日(水)	月 日(木)	月 日(金)
献 立					
検 食 実 施 時 刻	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分
1 異物の混入はないか	ない・()	ない・()	ない・()	ない・()	ない・()
2 異味・異臭はないか	ない・()	ない・()	ない・()	ない・()	ない・()
3 一食分の量は適当か	A B C	A B C	A B C	A B C	A B C
4 献立の組み合わせは適当か	A B C	A B C	A B C	A B C	A B C
5 味付けは適当か	A B C	A B C	A B C	A B C	A B C
6 食品の形態は適当か	A B C	A B C	A B C	A B C	A B C
7 温度の配慮は適切か	A B C	A B C	A B C	A B C	A B C
8 所見等					
確 認 事 項					
記 入 者 名					