

A 単独調理場 (学校記入検査票)  I-1 学校給食施設等		学 校 名	学 番 :
		検 査 年 月 日	年 月 日 ( 曜 )
		衛 生 管 理 責 任 者	
		学 校 長	
(注意事項)			
1 「学校給食衛生管理基準」に基づき、年1回(5~7月)実施すること。			
2 判定基準については 適 : 適切で良好なもの 否 : 不良で改善・改造・修理を要するものとする。			
3 栄養教諭等の衛生管理責任者が、学校薬剤師の検査実施日まで記入すること。			
給食従事者 : 栄養教諭等 名 ・ 調理員 名 (内パート名) ・ 給食対象人員 :		人 ・ 給食調理室面積 :	m <sup>2</sup>
<b>学 校 給 食 施 設</b>			
施 設	共 通 事 項	1 衛生的な場所に設置し、食数に適した広さがある	適 否
		2 調理場は、汚染作業区域、非汚染作業区域、その他の区域に部屋単位で区分されている ・汚染作業区域(検収室、食品保管室、下処理室、食品・食缶等の搬入場、洗浄・消毒前の機械・器具類の洗浄室)	適 否
		・非汚染作業区域(調理室、配膳室、食品・食缶の搬出場、洗浄・消毒後の機械・器具類の洗浄室)	適 否
		・その他(更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等、調理員が出入りしない事務室等)	適 否
		3 ドライシステムが導入されているか、ドライ運用が図られている	適 否
	作 業 区 域 内 の 施 設	4 作業区域の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えている	適 否
		5 設計段階において保健所や学校薬剤師、栄養教諭等の意見を取り入れ整備している	適 否
		1 食品を取り扱う場所は、内部の温度や湿度管理が適切に行える空調等を備えている	適 否
		2 食品の保管室は専用であり、搬入、搬出の際、調理室を経由しない構造、配置である	適 否
		3 検収室は外部から汚染を受けない構造である	適 否
		4 排水溝は詰まりや逆流がおきにくく、排水が飛散しない構造と設置になっている	適 否
	そ の 他 の 区 域 の 施 設	5 釜周りの排水が床面に流れない構造である	適 否
6 配膳室は廊下等と明確に区分されており、出入り口には施設設備がある		適 否	
1 廃棄物(調理場で生じた廃棄物及び返却された残菜)の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けている		適 否	
2 学校給食従事者専用便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造であり、3m以上離れた場所に設けている 便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けている		適 否	
<b>調 理 過 程 等 に お け る 衛 生 管 理</b>			
献 立 作 成	献 立 作 成	1 学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものであり、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮している	適 否
		2 高温多湿の時期は、なまものや和えものは、細菌の増殖等が起きないように配慮している	適 否
		3 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮している	適 否
		4 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者や関係者の意見を尊重している	適 否
		5 統一献立を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めている	適 否
食 品 購 入	共 通 事 項	1 給食用食品の購入に当たっては、食品選定のための委員会等があり、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重している	適 否
		必要に応じ、衛生管理に関する専門家の助言及び協力が受けられるような仕組みである	適 否
		2 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定している	適 否
		製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託としている	適 否
		委託業者は、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めている	適 否
	食 品 納 入 業 者	1 保健所等の協力を得て、衛生上信頼のおける食品納入業者を選定している	適 否
		2 納入業者との間に連絡会を設け、定期的な意見交換を行う等により、衛生管理の啓発に努めている	適 否
		3 売買契約に当たって、業者に検便や衛生環境の整備等の自主的な取組を促している	適 否
		4 必要に応じて、業者の衛生管理の状況を確認している	適 否
		5 原材料及び加工食品については、製造業者や食品納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等が提出されている 原材料として不適な場合は、業者の変更等の措置を講じ、検査結果を保管している	適 否

	食品の選定	<p>1 過度に加工したものを避け、鮮度の良い衛生的なものを選定している 有害なもの又はその疑いがあるものを避けている</p> <p>2 有害又は不必要な着色料や漂白剤等の食品添加物が添加された食品は使用していない 内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称、所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品は使用していない</p> <p>3 保健所等からの情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮している</p>	適 適 適	否 否 否					
調理 過程	共通事項	<p>1 原則として、前日調理は行わず、全てその日に調理場で調理している 生で食用する野菜類、果実類等以外は加熱処理したものを給食している 加熱処理する食品は、中心部温度計により中心部が75℃で1分間以上又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、温度と時間を記録している 中心温度計は定期的に検査を行っている（最終検査日： 年 月 日）</p> <p>2 野菜類は、原則として加熱調理されている 生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒をするとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いしている</p> <p>3 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけは、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手をふれないよう調理している</p> <p>4 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却機等で冷却し、冷蔵庫等で保管されている 水で冷却する場合は、遊離残留塩素濃度が0.1mg/L以上であることを確認し、数値と時間を記録している 和える時間を短縮し、調理終了時に温度と時間を記録している</p> <p>5 マヨネーズは作成していない</p> <p>6 缶詰は、缶の状態、内装塗装の状態等に注意している</p>	適 適 適 適 適 適	否 否 否 否 否 否					
		二次汚染防止	<p>1 献立ごとに調理作業工程表並びに作業動線図を作成している</p> <p>2 調理場の食品及び調理用器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置かれている</p> <p>3 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用している</p> <p>4 包丁及びまな板類は食品別及び処理別に使い分けている</p> <p>5 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理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</p> <p>6 加熱調理食品の一次保存や調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをし保存している</p> <p>7 調理終了後の食品は、素手でさわっていない</p> <p>8 調理作業時に、ふきんは使用していない</p> <p>9 エプロン、履物等は、色分け等により明確に作業区分ごとに使い分けている 保管は、作業区分ごとに洗浄、消毒し、翌日までに乾燥させ区分している</p>	適 適 適 適 適 適 適 適	否 否 否 否 否 否 否 否				
			温度管理	<p>1 調理室内の温度・湿度を確認し、記録している 調理室内の換気を行っている</p> <p>2 原材料の適切な温度管理が行っている 冷蔵保管及び冷凍保管の必要な食品は常温放置していない</p> <p>3 加熱調理後冷却の必要がある食品は、冷却器で温度を下げ調理用冷蔵庫で保管している 加熱終了時に、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録している</p> <p>4 配送及び配食に際しては、必要により保温食缶、保冷食缶、蓄冷材を使用している</p> <p>5 調理後の食品は、2時間以内に給食されており、配食の時間を毎日記録している</p>	適 適 適 適 適	否 否 否 否 否			
				廃棄物処理	<p>1 分別し、衛生的に処理している</p> <p>2 汚臭、汚液のもれはない 廃棄物容器は、作業終了後速やかに清掃している</p> <p>3 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まれていない</p> <p>4 廃棄物は、作業区域内に放置されていない</p> <p>5 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃を行っている</p>	適 適 適 適 適	否 否 否 否 否		
					配食	配食等	<p>1 配膳室の衛生管理に努めている</p> <p>2 食品を運搬する場合は、容器にふたをしている</p> <p>3 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意している</p> <p>4 はし等を家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導している</p> <p>5 給食当番は、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無、健康状態、服装等を確認している 配食前、用便後の手洗いか給食当番で励行されている</p> <p>6 児童生徒の嘔吐物で汚れた食器返却の際はその旨を明示し、嘔吐物は返却しない</p>	適 適 適 適 適 適	否 否 否 否 否 否
							残食・残品	<p>1 パン等残食の児童生徒の持ち帰りはしていない</p> <p>2 パン、牛乳、おかず等の残品は全てその日に処分し、翌日に繰り越して使用していない</p>	適 適

A 単独調理場（薬剤師記入検査票） I-2 学校給食施設等	学 校 名	学 番：	
	検 査 年 月 日	年 月 日（ 曜）	
	学 校 薬 剤 師		
	学 校 長		
(注意事項) 1 「学校給食衛生管理基準」に基づき、年1回（5～7月）実施すること。 2 判定基準については 適は「適切で良好なもの」、否は「不良で改善・改造・修理を要するもの」とする。 3 栄養教諭等の衛生管理責任者が予め記入した検査票に基づき、否の場合は具体的な内容、及び改善措置が必要な場合は指導助言事項についても記入すること。			
給食従事者：栄養教諭等 名・調理員 名（内パート名）・給食対象人員： 人・給食調理室面積： m <sup>2</sup>			
<b>学 校 給 食 施 設</b>			
検 査 項 目		判 定	否の場合の具体的な内容
施 設	共 通 事 項	適 否	
	作業区域内の施設	適 否	
	その他の区域の施設	適 否	
<b>調 理 過 程 等 に お け る 衛 生 管 理</b>			
検 査 項 目		判 定	否の場合の具体的な内容
献立作成	献立作成	適 否	
食 品 購 入	共通事項	適 否	
	食品納入業者	適 否	
	食品の選定	適 否	
調 理 過 程	共通事項	適 否	
	二次汚染防止	適 否	
	温 度 管 理	適 否	
	廃棄物処理	適 否	
配 食	配食等	適 否	
残食・残品	残食・残品	適 否	
指導助言事項		改善措置[学校記入欄]	

A 単独調理場（学校記入検査票）  II-1 学校給食の衛生管理	学 校 名	学 番：
	検 査 年 月 日	年 月 日（ 曜）
	衛生管理責任者	
	学 校 長	

(注意事項)

- 1 「学校給食衛生管理基準」に基づき、年3回（① 5～7月 ② 9～11月 ③ 1～2月）実施すること。
- 2 判定基準については、適は「適切で良好なもの」、否は「改良・改善・修理を要するもの」とする。
- 3 栄養教諭等の衛生管理責任者が学校薬剤師の検査実施日までに記入すること。

給食従事者：栄養教諭等 名・調理員 名（内パート 名）・給食対象人員： 人・給食調理室面積： m<sup>2</sup>

### 学 校 給 食 設 備

共 通 事 項	1 機械及び機器は可動式であり、調理過程に合った作業動線に配慮した配置である	適 否	
	2 全ての移動性の器具及び容器は、外部から汚染されない構造の保管設備がある	適 否	
	3 給水給湯設備は、必要な数を便利な位置に設置している 給水栓は、手指を触れることがないよう、肘等で操作できるレバー式等である	適 否 適 否	
調 理 用 機 械・機 器 器 具・容 器	1 食品の種類（食肉・魚介・卵・野菜・果物等）ごとに専用の調理用器具及び容器を備えている 下処理用、調理用、加熱調理済食品等調理の課程ごとに区別している	適 否 適 否	
	2 洗浄及び消毒ができる材質・構造であり、衛生的に保管できるものである	適 否	
	3 献立及び調理内容に応じて、機械及び機器等を備えている <input type="checkbox"/> 焼き物機 <input type="checkbox"/> 揚げ物機 <input type="checkbox"/> 真空冷却機 <input type="checkbox"/> 中心温度管理機能付き調理器	適 否	
シ ン ク	1 食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さである 下処理室の加熱調理用食品、非加熱調理用食品、及び器具洗浄用シンクは別々に設置している 三槽式構造である 調理室においては、食品及び器具等の洗浄用のシンクを共有していない その他の用途用のシンクは相互汚染しないよう努めている	適 否 適 否 適 否 適 否 適 否	
	冷蔵設備 冷凍設備	1 食数に応じた広さのものを、原材料用及び調理用等に整備している 原材料用と調理用等の共用を避けている	適 否
	温 度 計 湿 度 計	1 調理場の適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えている	適 否
		冷蔵庫の内部の適切な場所に正確な温度計を備えている	適 否
冷凍庫の内部の適切な場所に正確な温度計を備えている		適 否	
食器消毒庫の適切な場所に正確な温度計を備えている		適 否	
廃棄物容器	1 ふた付きの廃棄物専用容器を廃棄物保管場所に備えている	適 否	
	2 調理場にふた付きの残菜入れを備えている	適 否	
給食従事者 専用手洗い 設 備	1 前室、便所の個室に、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置されている	適 否	
	2 肘まで洗える大きさの洗面台を設置している 給水栓は、直接手指を触れることのないような方式である <input type="checkbox"/> 肘等で操作できるレバー式 <input type="checkbox"/> 足踏み式 <input type="checkbox"/> 自動式 <input type="checkbox"/> その他（ ）	適 否 適 否	
	温水に対応した方式である	適 否	
	3 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備がある	適 否	

### 学校給食施設及び設備の衛生管理

施設・設備 調 理 室	1 施設及び設備は、清潔で衛生的である	適 否
	2 冷蔵庫、冷凍庫及び食品保管室は整理整頓され、調理作業に不必要な物品が置かれていない	適 否

調理場	3 換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めている 調理室及び食品保管室の温度・湿度を適切に保ち、毎日記録している 冷蔵庫・冷凍庫内部の温度を適切に保ち、毎日記録している	適否
	4 温度計・湿度計は、定期的に検査を行っている	適否
	5 給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保っており、夏期の直射日光を避ける設備がある	適否
施設・設備	6 ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入防止措置を講じている 発生状況を1ヶ月に1回以上点検している 発生の都度駆除し、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、結果を記録している 殺そ剤又は殺虫剤使用の場合は、食品を汚染しないよう十分注意している	適否
専用の便所	7 専用の履物を備え、定期的に清掃及び消毒を行っている	適否
手洗い設備	8 衛生的に管理し、石けん液、消毒用アルコール、ペーパータオル等を常備している 布タオルは使用していない 前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備している	適否
機械・機器 器具・容器	9 食器具、容器及び調理器具には使用後、でん粉及び脂肪の残留や破損はなく、熱風保管庫等に適切に保管されている	適否
	フードカッター、野菜切り機等の機械及び機器は、使用後に分解、洗浄、消毒、乾燥している	適否
	下処理室及び調理室内の機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行われている	適否
天井 床	10 天井に水滴やかびの発生はない	適否
	11 破損箇所はない	適否
清掃用具	12 所定の場所に保管されており、汚染作業区域と非汚染作業区域とで使い分けている	適否
調理過程等における衛生管理		
検 収 保 管	1 あらかじめ定めた検収責任者が、立ち会って毎日行い、品名、数量、納品時間、納入業者名などに関する点検記録がある	適否
	2 必要な場合、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせている	適否
	3 生鮮食品は、原則として、当日搬入し、1回で使い切る量を購入している	適否
	4 納入業者からの食品の受け渡しは検収室で行い、下処理室や調理室に立ち入らせていない	適否
	5 食品は、検収室で専用の容器に移し替え、下処理室及び保管室にダンボール等を持ち込まない 検収室内に床面から60cm以上の高さの置き台がある	適否
	6 食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに専用の容器で保管している	適否
	7 牛乳は、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、品質保持に努めている	適否
	8 泥付きの根菜類の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保っている	適否
使 用 水	1 調理開始前に十分流水した後、及び終了後に水質検査を実施した記録がある □ 遊離残留塩素:0.1mg/L以上 (当日: mg/L) □ 外観 □ 臭気 □ 味	適否
	2 水質検査の結果、不適な場合は、給食を中止し事後措置を講じている 再検査の結果使用した場合は、1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存している	適否
	3 貯水槽がある場合、業者による年1回以上の清掃と証明書等の記録を1年間保管している	適否
検 食	1 あらかじめ責任者を定め、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行っており、異常あった場合には、給食を中止している	適否
	2 検食に当たっては、次の事項について確認している □ 異物の混入 □ 加熱処理は適切か □ 冷却処理は適切か □ 異味・異臭等の異常 □ 一食分としての量は適切か □ 味付け・香り・色彩・形態 □ 児童生徒の嗜好との関連	適否
	3 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録している	適否
保 存 食	1 毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存している(庫内温度: °C) 納入品の製造年月日やロットが違う場合、複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存している	適否
	2 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存している	適否
	卵は、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存している	適否
	3 原材料、加工食品及び調理済食品が全て保存されているか、廃棄した日時を記録している	適否
	4 複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存している	適否
5 展示食を保存食と兼用していない	適否	

(保存期間：1年)

学校給食 2023

A 単独調理場（薬剤師記入検査票）  II-2 学校給食の衛生管理	学 校 名	学番：										
	検 査 年 月 日	年 月 日（ 曜）										
	学 校 薬 剤 師											
	学 校 長											
(注意事項)												
1 「学校給食衛生管理基準」に基づき、年3回（① 5～7月 ② 9～11月 ③ 1～2月）実施すること。												
2 判定基準については、適は「適切で良好なもの」、否は「不良で改善・改造・修理を要するもの」とする。												
3 栄養教諭等の衛生管理責任者が予め記入した検査票に基づき、否の場合は具体的な内容、及び改善措置が必要な場合は指導助言事項についても記入すること。												
給食従事者：栄養教諭等 名・調理員 名（内パート 名）・給食対象人員： 人・給食調理室面積： m <sup>2</sup>												
検 査 項 目			判 定		否の場合の具体的な内容							
学校給食設備	共通事項		適 否									
	調理用機械機器・器具容器		適 否									
	シンク		適 否									
	冷蔵設備・冷凍設備		適 否									
	温度計・湿度計		適 否									
	廃棄物容器		適 否									
	給食従事者専用手洗い設備		適 否									
学校給食施設及び設備の衛生管理	施設・設備		適 否									
	調理室		適 否									
	調理場		適 否									
	施設・設備		適 否									
	専用の便所		適 否									
	手洗い設備		適 否									
	機械・機器・食器具・容器 ※		適 否									
	天井		適 否									
	床		適 否									
清掃用具		適 否										
調理過程における衛生管理	検収・保管		適 否									
	使用水		適 否									
	検食		適 否									
	保存食		適 否									
食器洗浄状況 ※	食器の種類		材質		でん粉				脂 肪			
					件数	(-)	(+)	(++)	件数	(-)	(+)	(++)
	1											
	2											
	3											
4												
基準 (-)：検出せず (+)：部分的に着色 (++)：ほぼ全部か一部の着色が濃い 件数：2～3個												
指導助言事項					改善措置[学校記入欄]							



B 共同調理場（調理場記入検査票）  I-1 学校給食施設等		調理場名	学番：
		検査年月日	年 月 日（ 曜）
		衛生管理責任者	
		調理場長	
（注意事項） 1 「学校給食衛生管理基準」に基づき、年1回（5～7月）実施すること。 2 判定基準については、適：適切で良好なもの 否：不良で改善・改造・修理を要するものとする。 3 調理場の衛生管理責任者が、学校薬剤師の検査実施日までに記入すること。			
給食従事者：栄養教諭等 名・調理員 名（内パート名）・給食対象人員： 人・給食調理室面積： m <sup>2</sup>			
<b>学校給食施設</b>			
施設	共通事項	1 衛生的な場所に設置し、食数に適した広さがある	適 否
		2 調理場は、汚染作業区域、非汚染作業区域、その他の区域に部屋単位で区分されている ・汚染作業区域（検収室、食品保管室、下処理室、食品・食缶等の搬入場、洗浄・消毒前の機械・器具類の洗浄室） ・非汚染作業区域（調理室、配膳室、食品・食缶の搬出場、洗浄・消毒後の機械・器具類の洗浄室） ・その他（更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等、調理員が出入りしない事務室等）	適 否
		3 ドライシステムが導入されているか、ドライ運用が図られている	適 否
		4 作業区域の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えている	適 否
		5 設計段階において保健所や学校薬剤師、栄養教諭等の意見を取り入れ整備している	適 否
	作業区域内の施設	1 食品を取り扱う場所は、内部の温度や湿度管理が適切に行える空調等を備えている	適 否
		2 食品の保管室は専用であり、搬入、搬出の際、調理室を経由しない構造、配置である	適 否
		3 検収室は外部から汚染を受けない構造である	適 否
		4 排水溝は詰まりや逆流がおきにくく、排水が飛散しない構造と設置になっている	適 否
		5 釜周りの排水が床面に流れない構造である	適 否
		6 配膳室は廊下等と明確に区分されており、出入り口には施設設備がある	適 否
	その他の区域の施設	1 廃棄物（調理場で生じた廃棄物及び返却された残菜）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けている	適 否
		2 学校給食従事者専用便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造であり、3m以上離れた場所に設けている 便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けている	適 否
	<b>調理過程等における衛生管理</b>		
献立作成	献立作成	1 学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものであり、衛生的な作業工程及び作業動線となるように配置している	適 否
		2 高温多湿の時期は、なまものや和えものは、細菌の増殖等が起きないように配慮している	適 否
		3 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮している	適 否
		4 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者や関係者の意見を尊重している	適 否
		5 統一献立を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めている	適 否
食品購入	共通事項	1 給食用食品の購入に当たっては、食品選定のための委員会等があり、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重している 必要に応じ、衛生管理に関する専門家の助言及び協力が受けられるような仕組みである	適 否
		2 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定している 製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託としている 委託業者は、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めている	適 否
	食品納入業者	1 保健所等の協力を得て、衛生上信頼のおける食品納入業者を選定している	適 否
		2 納入業者との間に連絡会を設け、定期的な意見交換を行う等により、衛生管理の啓発に努めている	適 否
		3 売買契約に当たって、業者に検便や衛生環境の整備等の自主的な取組を促している	適 否
		4 必要に応じて、業者の衛生管理の状況を確認している	適 否

		5 原材料及び加工食品については、製造業者や食品納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等が提出されている 原材料として不適な場合は、業者の変更等の措置を講じ、検査結果を保管している	適 否 適 否
	食品の選定	1 過度に加工したものを避け、鮮度の良い衛生的なものを選定している 有害なもの又はその疑いがあるものを避けている 2 有害又は不必要な着色料や漂白剤等の食品添加物が添加された食品は使用していない 内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称、所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品は使用していない 3 保健所等からの情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮している	適 否 適 否 適 否 適 否
調理過程	共通事項	1 原則として、前日調理は行わず、全てその日に調理場で調理している 生で食用する野菜類、果実類等以外は加熱処理したものを給食している 加熱処理する食品は、中心部温度計により中心部が75℃で1分間以上又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、温度と時間を記録している 中心温度計は定期的に検査を行っている（最終検査日： 年 月 日）	適 否 適 否 適 否 適 否
		2 野菜類は、原則として加熱調理されている 生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒をするとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いしている	適 否 適 否
		3 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけは、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手をふれないよう調理している	適 否
		4 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却機等で冷却し、冷蔵庫等で保管されている 水で冷却する場合は、遊離残留塩素濃度が0.1mg/L以上であることを確認し、数値と時間を記録している 和える時間を短縮し、調理終了時に温度と時間を記録している	適 否 適 否 適 否
		5 マヨネーズは作成していない	適 否
		6 缶詰は、缶の状態、内装塗装の状態等に注意している	適 否
	二次汚染防止	1 献立ごとに調理作業工程表並びに作業動線図を作成している	適 否
		2 調理場の食品及び調理用器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置かれている	適 否
		3 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用している	適 否
		4 包丁及びまな板類は食品別及び処理別に使い分けている	適 否
		5 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理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	適 否
		6 加熱調理食品の一次保存や調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをし保存している	適 否
		7 調理終了後の食品は、素手でさわっていない	適 否
		8 調理作業時に、ふきんは使用していない	適 否
		9 エプロン、履物等は、色分け等により明確に作業区分ごとに使い分けている 保管は、作業区分ごとに洗浄、消毒し、翌日までに乾燥させ区分している	適 否
	温度管理	1 調理室内の温度・湿度を確認し、記録している 調理室内の換気を行っている	適 否 適 否
		2 原材料の適切な温度管理が行っている 冷蔵保管及び冷凍保管の必要な食品は常温放置していない	適 否 適 否
		3 加熱調理後冷却の必要がある食品は、冷却器で温度を下げ調理用冷蔵庫で保管している 加熱終了時に、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録している	適 否 適 否
		4 配送及び配食に際しては、必要により保温食缶、保冷食缶、蓄冷材を使用している	適 否
		5 調理後の食品は、2時間以内に給食されており、配食の時間を毎日記録している	適 否
廃棄物処理	1 分別し、衛生的に処理している	適 否	
	2 汚臭、汚液のものはない 廃棄物容器は、作業終了後速やかに清掃している	適 否 適 否	
	3 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まれていない	適 否	
	4 廃棄物は、作業区域内に放置されていない	適 否	
	5 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃を行っている	適 否	
配 送	1 容器、運搬車の整備がなされている 運搬中の塵埃等による調理済食品の汚染防止がなされている	適 否 適 否	
	残食・残品	1 パン、牛乳、おかず等の残品は全てその日に処分し、翌日に繰り越して使用していない	適 否



B 共同調理場（薬剤師記入検査票）  I-2 学校給食施設等	調理場名	学番：	
	検査年月日	年	月 日（ 曜）
	学校薬剤師		
	調理場長		
(注意事項) 1 「学校給食衛生管理基準」に基づき、年1回（5～7月）実施すること。 2 判定基準については、適は「適切で良好なもの」、否は「不良で改善・改造・修理を要するもの」とする。 3 調理場の衛生管理責任者が予め記入した検査票に基づき、否の場合は具体的な内容及び、改善措置が必要な場合は指導助言事項についても記入すること。			
給食従事者：栄養教諭等 名・調理員 名（内パート 名）・給食対象人員： 人・給食調理室面積： m <sup>2</sup>			
<b>学 校 給 食 施 設</b>			
検査項目		判定	否の場合の具体的な内容
施設	共通事項	適 否	
	作業区域内の施設	適 否	
	その他の区域の施設	適 否	
<b>調理過程等における衛生管理</b>			
検査項目		判定	否の場合の具体的な内容
献立作成	献立作成	適 否	
食品購入	共通事項	適 否	
	食品納入業者	適 否	
	食品の選定	適 否	
調理過程	共通事項	適 否	
	二次汚染防止	適 否	
	温度管理	適 否	
	廃棄物処理	適 否	
配 送	配送	適 否	
残食・残品	残食・残品	適 否	
指導助言事項		改善措置[学校記入欄]	

B 共同調理場（調理場記入検査票）  II-1 学校給食の衛生管理	調理場名	学番：
	検査年月日	年 月 日（ 曜）
	衛生管理責任者	
	調理場長	

(注意事項)

- 1 「学校給食衛生管理基準」に基づき、年3回（① 5～7月 ② 9～11月 ③ 1～2月）実施すること。
- 2 判定基準については、適は「適切で良好なもの」、否は「改良・改善・修理を要するもの」とする。
- 3 調理場の衛生管理責任者が学校薬剤師の検査実施日までに記入すること。

給食従事者：栄養教諭等 名・調理員 名（内パート名）・給食対象人員： 人・給食調理室面積： m<sup>2</sup>

学校給食設備

共通事項	1 機械及び機器は可動式であり、調理過程に合った作業動線に配慮した配置である	適 否
	2 全ての移動性の器具及び容器は、外部から汚染されない構造の保管設備がある	適 否
	3 給水給湯設備は、必要な数を便利な位置に設置している	適 否
	給水栓は、手指を触れることがないよう、肘等で操作できるレバー式等である	適 否
調理用 機械・機器 器具・容器	4 調理した食品を2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保している	適 否
	1 食品の種類（食肉・魚介・卵・野菜・果物等）ごとに専用の調理用器具及び容器を備えている	適 否
	下処理用、調理用、加熱調理済食品等調理の課程ごとに区別している	適 否
シンク	2 洗浄及び消毒ができる材質・構造であり、衛生的に保管できるものである	適 否
	3 献立及び調理内容に応じて、機械及び機器等を備えている	適 否
	<input type="checkbox"/> 焼き物機 <input type="checkbox"/> 揚げ物機 <input type="checkbox"/> 真空冷却機 <input type="checkbox"/> 中心温度管理機能付き調理器	適 否
冷蔵設備 冷凍設備	1 食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さである	適 否
	下処理室の加熱調理用食品、非加熱調理用食品、及び器具洗浄用シンクは別々に設置している	適 否
	三槽式構造である	適 否
	調理室においては、食品及び器具等の洗浄用のシンクを共有していない	適 否
温度計 湿度計	その他の用途用のシンクは相互汚染しないよう努めている	適 否
	1 食数に応じた広さのものを、原材料用及び調理用等に整備している	適 否
	原材料用と調理用等の共用を避けている	適 否
	1 調理場の適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えている	適 否
廃棄物容器	冷蔵庫の内部の適切な場所に正確な温度計を備えている	適 否
	冷凍庫の内部の適切な場所に正確な温度計を備えている	適 否
	食器消毒庫の適切な場所に正確な温度計を備えている	適 否
	1 ふた付きの廃棄物専用容器を廃棄物保管場所に備えている	適 否
給食従事者 専用手洗い 設備	2 調理場にふた付きの残菜入れを備えている	適 否
	1 前室、便所の個室に、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置されている	適 否
	2 肘まで洗える大きさの洗面台を設置している	適 否
	給水栓は、直接手指を触れることのないような方式である	適 否
	<input type="checkbox"/> 肘等で操作できるレバー式 <input type="checkbox"/> 足踏み式 <input type="checkbox"/> 自動式 <input type="checkbox"/> その他（ ）	適 否
	温水に対応した方式である	適 否

学校給食施設及び設備の衛生管理

施設・設備 調理室	1 施設及び設備は、清潔で衛生的である	適 否
	2 冷蔵庫、冷凍庫及び食品保管室は整理整頓され、調理作業に不必要な物品が置かれていない	適 否
調理場	3 換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めている	適 否
	調理室及び食品保管室の温度・湿度を適切に保ち、毎日記録している	適 否
	冷蔵庫・冷凍庫内部の温度を適切に保ち、毎日記録している	適 否

施設・設備	4	温度計・湿度計は、定期的に検査を行っている	適	否
	5	給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保っており、夏期の直射日光を避ける設備がある	適	否
	6	ねずみ及びびばえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入防止措置を講じている	適	否
		発生状況を1ヶ月に1回以上点検している	適	否
		発生の都度駆除し、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、結果を記録している	適	否
7	殺そ剤又は殺虫剤使用の場合は、食品を汚染しないよう十分注意している	適	否	
専用の便所	7	専用の履物を備え、定期的に清掃及び消毒を行っている	適	否
手洗い設備	8	衛生的に管理し、石けん液、消毒用アルコール、ペーパータオル等を常備している	適	否
		布タオルは使用していない	適	否
機械・機器 器具・容器	9	前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備している	適	否
		食器具、容器及び調理器具には使用后、でん粉及び脂肪の残留や破損はなく、熱風保管庫等に適切に保管されている	適	否
		フードカッター、野菜切り機等の機械及び機器は、使用後に分解、洗浄、消毒、乾燥している	適	否
天井 床	10	下処理室及び調理室内の機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行われている	適	否
		天井に水滴やかびの発生はない	適	否
清掃用具	11	破損箇所はない	適	否
	12	所定の場所に保管されており、汚染作業区域と非汚染作業区域とで使い分けている	適	否
調理過程等における衛生管理				
検 収 保 管	1	あらかじめ定めた検収責任者が、立ち会って毎日行い、品名、数量、納品時間、納入業者名などに関する点検記録がある	適	否
		納入業者から直接納入する食品の検収は、受配校と分担し、結果を記入している	適	否
	2	必要な場合、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせている	適	否
	3	生鮮食品は、原則として、当日搬入し、1回で使い切る量を購入している	適	否
	4	納入業者からの食品の受け渡しは検収室で行い、下処理室や調理室に立ち入らせていない	適	否
	5	食品は、検収室で専用の容器に移し替え、下処理室及び保管室にダンボール等を持ち込まない	適	否
	6	検収室内に床面から60cm以上の高さの置き台がある	適	否
	8	食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに専用の容器で保管している	適	否
使 用 水	1	泥付きの根菜類の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保っている	適	否
		調理開始前に十分流水した後、及び終了後に水質検査を実施した記録がある □ 遊離残留塩素:0.1mg/L以上 (当日: mg/L) □ 外観 □ 臭気 □ 味	適	否
		水質検査の結果、不適な場合は、給食を中止し事後措置を講じている	適	否
2	再検査の結果使用した場合は、1Lを保存食用の冷凍庫(-20℃以下)で2週間以上保存している	適	否	
3	貯水槽がある場合、業者による年1回以上の清掃と証明書等の記録を1年間保管している	適	否	
検 食	1	あらかじめ責任者を定め、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行っており、異常あった場合には、給食を中止している	適	否
		検食に当たっては、次の事項について確認している □ 異物の混入 □ 加熱処理は適切か □ 冷却処理は適切か □ 異味・異臭等の異常 □ 一食分としての量は適切か □ 味付け・香り・色彩・形態 □ 児童生徒の嗜好との関連	適	否
	3	検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録している	適	否
保 存 食	1	毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫(-20℃以下)で2週間以上保存している(庫内温度: °C)	適	否
		納入品の製造年月日やロットが違う場合、複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存している	適	否
	2	原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存している	適	否
	卵は、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存している	適	否	
	3	原材料、加工食品及び調理済食品が全て保存されているか、廃棄した日時を記録している	適	否
4	保存食を保存している(受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存している)	適	否	
5	展示食を保存食と兼用していない	適	否	

(保存期間: 1年)

学校給食 2023

B 共同調理場 (薬剤師記入検査票)  II-2 学校給食の衛生管理	調理場名	学番:							
	検査年月日	年 月 日 ( 曜)							
	学校薬剤師								
	調理場長								
(注意事項)									
1 「学校給食衛生管理基準」に基づき、年3回 ( ① 5~7月 ② 9~11月 ③ 1~2月) 実施すること。									
2 判定基準については、適は「適切で良好なもの」、否は「不良で改善・改造・修理を要するもの」とする。									
3 調理場の衛生管理責任者が予め記入した検査票に基づき、否の場合は具体的な内容、及び改善措置が必要な場合は指導助言事項についても記入すること。									
給食従事者: 栄養教諭等 名・調理員 名 (内パート名)・給食対象人員: 人・給食調理室面積: m <sup>2</sup>									
検査項目			判定	否の場合の具体的な内容					
学校給食設備	共通事項		適 否						
	調理用機械機器・器具容器		適 否						
	シンク		適 否						
	冷蔵設備・冷凍設備		適 否						
	温度計・湿度計		適 否						
	廃棄物容器		適 否						
	給食従事者専用手洗い設備		適 否						
学校給食施設及び設備の衛生管理	施設・設備		適 否						
	調理室		適 否						
	調理場		適 否						
	施設・設備		適 否						
	専用の便所		適 否						
	手洗い設備		適 否						
	機械・機器・食器具・容器 ※		適 否						
	天井		適 否						
	床		適 否						
清掃用具		適 否							
調理過程における衛生管理	検収・保管		適 否						
	使用水		適 否						
	検食		適 否						
	保存食		適 否						
食器洗浄状況 ※	食器の種類	材質	澱粉			脂肪			
			件数	(-)	(+)	(++)	件数	(-)	(+)
	1								
	2								
	3								
4									
基準 (-): 検出せず (+): 部分的に着色 (++) : ほぼ全部か一部の着色が濃い 件数: 2~3個									
指導助言事項				改善措置[学校記入欄]					

B 共同調理場（受配校・薬剤師記入検査票）  Ⅲ 学校給食の衛生管理	学 校 名	学 番：
	検 査 年 月 日	年 月 日（ 曜）
	衛 生 管 理 責 任 者	
	学 校 薬 剤 師	
	学 校 長	

(注意事項)

- 1 「学校給食衛生管理基準」に基づき、年1回（5～7月）、又は年3回（5～7月・9～11月・1～2月）実施すること。
- 2 判定基準については、適は「適切で良好なもの」、否は「改良・改善・修理を要するもの」とする。
- 3 判定結果は衛生管理責任者が記入し、その結果を基に学校薬剤師は指導助言事項を記入すること。

調理過程等における衛生管理（年1回）

配 食 等	1 配膳室の衛生管理に努めている	適 否
	2 食品を運搬する場合は、容器にふたをしている	適 否
	3 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意している	適 否
	4 はし等を家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導している	適 否
	5 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員は、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無、健康状態、服装等を確認している	適 否
	給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員は、配食前、用便後の手洗いを励行し、清潔な手指で食器及び食品を扱っている	適 否
残食・残品	6 児童生徒の嘔吐物で汚れた食器は消毒し、返却の際はその旨を明示し、嘔吐物は返却しない	適 否
	1 パン等残食の児童生徒の持ち帰りはしていない	適 否
	2 パン、牛乳、おかず等の残品は全てその日に処分し、翌日に繰り越して使用していない	適 否

指導助言事項

改善措置[学校記入欄]

学 校 給 食 設 備（年3回）

手洗い設備	3 学校食堂等に、児童生徒等の専用の手洗い設備がある	適 否
-------	----------------------------	-----

調理過程等における衛生管理（年3回）

検 収 ・ 保 管	1 あらかじめ定めた検収責任者が、立ち会って毎日行い、品名、数量、納品時間、納入業者名などに関する点検記録がある	適 否
	納入業者から直接納品する食品の検収は、共同調理場と分担し、結果を記録している 受配校で記録している食品名（例）牛乳、冷凍デザート、乳製品など （ ）（ ）（ ）（ ）（ ）	適 否
	2 食品保管専用冷蔵庫（牛乳保冷库等）の温度を適切に保ち、温度が記録されている	適 否
検 食	1 あらかじめ責任者を定め、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行っており、異常があった場合には、給食を中止し、共同調理場に連絡している	適 否
	2 検食に当たっては、次の事項について確認している <input type="checkbox"/> 異物の混入 <input type="checkbox"/> 加熱処理は適切か <input type="checkbox"/> 冷却処理は適切か <input type="checkbox"/> 異味・異臭等の異常 <input type="checkbox"/> 一食分としての量は適切か <input type="checkbox"/> 味付け・香り・色彩・形態 <input type="checkbox"/> 児童生徒の嗜好との関連	適 否
	3 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録している	適 否

指導助言事項

改善措置[学校記入欄]