

## 平成 30 年度学校環境検査 前期分

### 配布物 (1校につき)

D. P. D. と B. T. B.

プール用 各 1

マイティチェッカーと抽出液

ダニアレルゲン用 各 1

ホルムアルデヒド用タブ (対象校のみ)

揮発性有機化合物 (VOCs) 検査用

ヘアーキャップ

給食調理場・スクールランチ衛生調査用

### 確認印必要検査

プール水質検査

保健室定期検査

### 飲料水検査 実施 4～7月

実際の検査には携わらないが、検査結果を把握した上で薬剤師としての指導・助言を行う。

### プール水質検査 実施 5～9月

※事前に、吸排水口をチェックする。

今年度からは愛知県プール条例に基づき「プール使用期間中はいつでも遊泳ができる状態で管理を徹底すること」で統一しました。具体的に何がかわるかという点、原則、遊泳中に採水し検査を行う部分について変更はありません。

ただ使用期間中の管理との考えから、児童・生徒が遊泳していない日あるいは時間でも検査を行っても良いという点が変わってきます。またこの変更に伴い、採水したプール水は必ず当日中に県薬 2 階受付または生活科学センターへ直接届けるあるいはクール便などで発送するということの徹底をお願いします。

※使用期間とはプール清掃後にプールを満たした日から終了日まで。

- 使用日数は実際に使用した日数を記載する。
- 衛生管理者はプール担当の先生名を記載する。
- pH 基準値は 5.8 以上 8.6 以下である。この範囲を超えた場合は 5.8 より下あるいは 8.6 より上などと記載する。
- 残留塩素は 0.4mg/l 以上 1.0mg/l 以下である。授業開始前ごとに残留塩素が 0.4mg/l 以上であることを確認したうえ、授業を開始するよう指導する。
- 遊泳人数は当日の朝から検査時までの延べ人数を記入する。
- プール開場期間中は、必ずろ過器を運転するよう指導する。
- ろ過器出口濁度検査を行う場合は、約 5 分間放水してから採水する。
- プール水質が基準外であった場合は、直ちに原因を糾明し、再検査をして、その結果を報告書に記載する。
- 規程回数検査を実施できなかった場合は必ず報告書に理由を記載するとともに事務局にすみやかに連絡する。

過マンガン酸カリウム消費量、ブイオン培地検査 月 1 回実施

各地区ごとに生活科学センター水質担当宇佐美氏と直接連絡を取り、火～木の間検査日を設定する。検水は 3 時までに県薬 2 階受付または生活科学センターへ直接届ける。チオ硫酸ソーダ入り容器を使用するか、しないかは各地区で決め早急に生活科学センターに連絡する。

生活科学センター Tel 683-1131 水質担当 中野氏

提出 10/7 まで

### **夏季騒音検査** 実施 7～9 月

- 7～9 月中に児童・生徒不在の教室で外部からの騒音を測定する。特に夏季については校舎外からの騒音について行うことが望ましい。
- 外部とは教室外のことであり、学校内の騒音（音楽室や技術室等についても注意する必要がある。

提出 10/7 まで

### **保健室定期調査**

実施 6～7 月

- 保健室に関する意見要望を記載する。
- 衛生材料の保管、管理、整頓等、毎学期始めに指導助言を行うが望ましい。
- ダニアレルゲン検査については学校側の希望箇所について検査を行う。

提出 8/7 まで

### **夏季教室の空気（主にエアコン設置校）**

実施 7～9 月

- 放課時に窓開放を徹底し、検査を行う。
- 開始後 1500ppm になり次第、窓を開けて換気する。
- 検査人数は 1～2 名とし 3 名以上教室に入らない。
- 検査開始時に児童・生徒に検査の内容を十分に説明し、同意を得ておくこと。

提出 10/7 まで

### **給食調理場スクールランチ衛生調査表**

- 給食調理場などに入室する際には白衣、ヘアークャップを着用し、必ず手洗いをを行うこと。
- 各学期に 1 回調査し各学校に保管（提出の必要なし）。
- 記録がほしい場合は各自コピーする。

# 学校水泳プール水質定期検査表

確認者氏名	印

名古屋市教育委員会  
名古屋市学校薬剤師会

区

学校名		校長名		学校薬剤師名	
プール開始日	年 月 日 ( 曜 )	終了予定日	年 月 日 ( 曜 )	実質使用日数 約 日間	
プールの大きさ			ろ過方式		
1. 250 t 以下      2. 300 t 程度      3. 300 t 以上			1. 砂ろ過      2. その他		
プールの設置場所		主消毒用薬剤		衛生管理者名	
1. 地上      2. 屋上		1. ICA      2. 次亜液      3. その他			
プール開始直後		7 月 下 旬		9 月 初 旬	
検 査 月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日
検 査 時 刻					
天 候					
気 温	℃	℃	℃	℃	℃
水 温	℃	℃	℃	℃	℃
pH 値					
残 留 塩 素 量	mg/ℓ	mg/ℓ	mg/ℓ	mg/ℓ	mg/ℓ
ブイオン	一般細菌	異常なし・あり	異常なし・あり	異常なし・あり	異常なし・あり
	大腸菌	検出なし・あり	検出なし・あり	検出なし・あり	検出なし・あり
有 機 物 等	mg/ℓ	mg/ℓ	mg/ℓ	mg/ℓ	mg/ℓ
総トリハロメタン	mg/ℓ	mg/ℓ	mg/ℓ	mg/ℓ	mg/ℓ
濁 度	異常なし・あり	異常なし・あり	異常なし・あり	異常なし・あり	異常なし・あり
沈殿物・浮遊物	無 ・ 有	無 ・ 有	無 ・ 有	無 ・ 有	無 ・ 有
遊 泳 人 数					
ろ過器出口の濁度					
全 換 水 回 数	なし      1 回      2 回      3 回以上	温 水 シ ャ ワ ー		無 ・ 有	

## 基準及び事後処置

- ・ pH値は5.8～8.6の範囲、濁度は2度、有機物等（カメレオン消費量は、12mg/ℓを超えてはならない。
- ・ 残留塩素は、遊離残留塩素において、0.4mg/ℓ以上1.0mg/ℓ以下が望ましい。水温は22℃以上27℃以下で24℃が最適である。水温が21℃以下では入泳させてはならない。
- ・ 水温と気温の差は2℃以上8℃以下が望ましい。
- ・ 大腸菌は、検出されてはならない。
- ・ 一般細菌は1ml中200コロニー以下であること。
- ・ 塩素消毒の方法又は設備、水の浄化設備又はその管理状況に欠陥があるときは直ちに改善する。
- ・ 水質が不良の時は、その原因を追求し適切な措置を講ずる。
- ・ 入場者の管理が不良の時は、すみやかに管理を強化する。
- ・ 水は限られた大切な資源である。オーバーフローなど活用して全換水を避け、学校薬剤師に相談の上全換水すること。
- ・ 総トリハロメタンは0.2mg/ℓ以下に保つこと。

## 記入上の注意

- ・ 必ずプール使用中に検査を行うこと。
- ・ pH、水温、残留塩素などは、所定の箇所測定しその平均を記入すること。
- ・ 濁度は、肉眼で観察して記入し、測定器具を使用しなくても良い。
- ・ 遊泳人数は、当日の使用人数を記入のこと。
- ・ 万が一プール水質が基準外であった場合は、直ちに原因を糾明し再検査をして、その結果を報告書に記入すること。
- ・ 指導・助言したことを下記へ記入すること。
- ・ プールの消毒薬品等の処分については、学校薬剤師に必ず相談すること。
- ・ 循環ろ過装置の出口における処理水の濁度は、0.5度以下であること。(0.1度以下が望ましい)
- ・ 1部は本人の控、1部は学校の控、1部は集計用に支部長に提出すること。

指導・助言

# 教室の騒音定期検査表

名古屋市教育委員会  
名古屋市学校薬剤師会

区

学校名	校長名	学校薬剤師名
検査 年 月 日 ( 曜 )	天候	気温 ℃ 風向
教室名 年 組	測定位置 階 1. 窓側 2. 廊下側	測定器
窓の材質	二重窓などの防音設備 有 ・ 無	強制換気設備の有無 有 ・ 無
学校周辺に特殊な騒音源が 1. ある 2. ない ある場合には具体的に( )		
航空機の騒音で授業が中断することが 1. 良くある 2. たまにある 3. ない		
測定時の最大音は何の音であったか 1. 自動車 2. 列車 3. 航空機 4. 工事 5. その他		

## 測定成績

測定場所	測定時間	等価騒音レベル
窓 閉 鎖		LAeq dB
窓 開 放		LAeq dB

### 基準及び事後措置

- ・ 教室内の等価騒音レベルは、窓を閉じているときはLAeq 50dB以下、窓を開けているときはLAeq 55 dB以下であることが望ましい。(騒-10 0-19)
- ・ 教師の声(全国平均65dB)が、外部騒音によってマスクングされないように注意すること。
- ・ 判定基準を超える場合は適当な方法によって、音をさえぎる措置をとるように指導すること。

### 測定場所及び記入上の注意

- ・ 学校で校外騒音の影響を最も強く受ける普通教室を選び、教室の中程で騒音の入る側の窓面より1 m以内の机上で窓閉鎖、窓解放の順で2回測定を行い記入すること。
  - ・ A特性5分間等価騒音レベル (LAeq) を測定する。(騒-3 0-11)
  - ・ 特定の校外騒音があり授業に影響のある教室がある場合は、騒音源の種類、内容、距離、時間など出来るだけ具体的に記入すること。
- 指導・助言したことを下記に記入すること。1部は本人の控、1部は学校の控、1部は集計用に支部長まで提出すること。

指導・助言
-------

確認者氏名	印

## 保健室定期検査表

区

名古屋市教育委員会  
名古屋市学校薬剤師会

学校名	校長名	学校薬剤師名
検査 年 月 日 ( 曜 )	児童数 名	養護教諭名
天候	気温 ℃	湿度 %

保健室の広さ	m <sup>2</sup>	狭い	丁度良い	ベッド数	台
ベッド (本体)	使用年数は	5年以内	10年以内	それ以上	破損が 有 ・ 無
ベッドマット	使用年数は	5年以内	10年以内	それ以上	破損が 有 ・ 無
布団	使用年数は	5年以内	10年以内	それ以上	破損が 有 ・ 無
冷蔵庫または冷暗所が	有 ・ 無	薬品戸棚に鍵が	有 ・ 無	薬品戸棚、冷蔵庫の配置	適 ・ 不適
内・外用薬が区別して	有 ・ 無	毒劇薬・毒劇物が	有 ・ 無	不良薬品が	有 ・ 無
保健室に冷房設備が	有 ・ 無	保健室にシャワー設備が	有 ・ 無	保健室の専用トイレが	有 ・ 無
保健室の専用掃除機が	有 ・ 無	保健室の専用洗濯機が	有 ・ 無	保健室に外線電話が	有 ・ 無
保健室の照度	平均照度	LX	休養室の照度	平均照度	LX

ダニアレルゲン	検査箇所	結果	100匹/m <sup>2</sup> 以下	100匹/m <sup>2</sup> より↑
---------	------	----	------------------------	-------------------------

### 基準・事後措置及び記入上の注意

- ・保健室は明るく清潔で、最低1教室分の広さを設け、休養室とは区別されていることが望ましい。
- ・寝台、器具戸棚、薬品戸棚、冷蔵庫など必要な備品は十分になければならない。
- ・救急薬品は、救急処置を行うのに必要最低限を常備し、原則として内服薬は児童、生徒には使用しない。
- ・学校環境衛生の実施に必要な消毒剤、殺虫剤、予防接種に必要な消毒剤など、学校病対策に必要な薬品などは、必要な時十分にその効能、効果を発揮し、目標を達することができるように、常に正しい使用と安全を配慮した保管がされていなくてはならない。
- ・衛生材料の保管、保健室救急薬品の購入、保管、管理、整頓などは、毎学期始めに、学校薬剤師の指導、助言をうけることが望ましい。指導、助言したことがあれば下記へ記入すること。
- ・保健室の照度は200～750LX、休養室の照度は75～300LXであること。
- ・ダニ数は100匹/m<sup>2</sup>以下、又はこれと同等のアレルゲン量以下であること。
- ・1部は本人の控、1部は学校の控、1部は集計用に支部長まで提出すること。

保健室に関するご意見、ご要望などご自由にお書き下さい。

### 指導・助言

# 教室の夏季空気検査表

区

名古屋市教育委員会  
名古屋市学校薬剤師会

学校名		校長名		学校薬剤師名	
検査	年 月 日 ( 曜 )	時刻 AM PM	天候	風向	風速 m/s
教室名	年 組	測定位置		階	教室の大きさ (気積) m <sup>3</sup>
冷房の種類		1. 電気	2. ガス	エアコン	1. 使用中 2. 未使用

生徒	名	職員	名	検査員	名	合計	名
----	---	----	---	-----	---	----	---

室内温度 (30分後)	℃	外気温度	℃	室内と外気の温度差		℃
室内湿度 (30分後)	%	外気湿度	%	教室内気流		m/s
廊下気流	m/s	二酸化炭素 (始業時)	ppm	二酸化炭素 (15分後)		ppm
二酸化炭素 (30分後)	ppm	二酸化炭素 (終業時)	ppm	じんあい (数回の平均)		mg/m <sup>3</sup>

## 測定場所及び記入上の注意

- ・温度、湿度は教室の中央で30分後に測定すること。
- ・気流、じんあい、二酸化炭素は教室のほぼ中央で測定すること。
- ・じんあいはデジタル粉塵計で数回測定してその平均を記入すること。
- ・二酸化炭素が基準以上にならぬように、窓及び欄間を適当に開放すること。
- ・検査人員は1～2名とし3名以上教室に入らぬこと。
- ・指導・助言したことがあれば下記へ記入すること。
- ・1部は本人の控、1部は学校の控、1部は集計用に支部長に提出すること。

## 判定基準

- 温度 冬季は10℃以上、夏季は30℃以下が望ましいが、冬季は18～20℃、夏季は25～28℃が最適である。
- 湿度 30～80%が望ましいが、50%前後が最適である。
- 二酸化炭素 1500ppm以下であることが望ましい。
- じんあい 0.10mg/m<sup>3</sup>以下が望ましい。
- 気流 毎秒0.5m/s以下が望ましい。

指導・助言

--



# プールの採水方法(名古屋市)

## ① 滅菌200mLビン <1本>

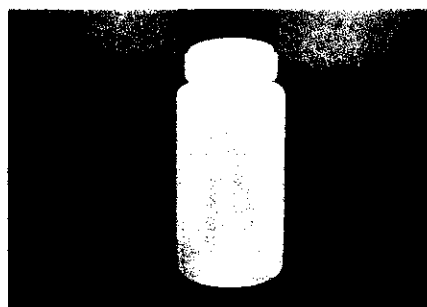


試験項目: 一般細菌、大腸菌

あらかじめ容器が滅菌されていますので、  
容器の口に触れないなど、手からの汚染に注意して下さい。  
容器は共洗いせず、試料は瓶の肩口まで入れて下さい。

試料は冷暗所に保存して下さい。

## ② 500mLポリビン <1本>



試験項目: 過マンガン酸カリウム消費量

検査する水で2~3回共洗いした後、  
容器に満水になるよう採取して下さい。

試料は冷暗所に保存して下さい。

## ③ 100mLガラスビン <1本>



試験項目: 総トリハロメタン(粉末試薬添加)



※カプセルの中身だけ使用

容器は共洗いせず、泡立てないように静かに7分目程度採水し、アスコルビン酸ナトリウム  
[白色粉末、中身だけ使用]をビンの中に加え、直ちに満水にして密栓して下さい。

※ あらかじめ容器に塩酸を添加していますので、  
洗わずに採取して下さい。



検体番号

中 -



この欄には別紙(学校プールリスト)の検体番を記入してください。<例: 中-101>

学薬用

学校環境衛生検査(水泳プール)採水表

市町村名	市 町 村	学校名	小 中 高等 学校
------	-------	-----	-----------

薬局名	TEL	
	FAX	

採水日	月 日	時間	AM PM	:
-----	-----	----	-------	---

天 候	晴れ	雨	曇り	気温	°C	水温	°C

残留塩素	mg/L	滅菌瓶	ハイポなし	ハイポ入り
------	------	-----	-------	-------

検査項目 (プール)水	トリハロメタン	大腸菌・一般細菌数	水素イオン濃度・濁度・有機物等
----------------	---------	-----------	-----------------

検査項目 濾過器出口	濁度	(注 プール水5項目中の濁度とは違います。)
---------------	----	------------------------

注意事項	採水瓶に付けるエフには油性のペンで記載してください。
------	----------------------------

連絡先 : (一社)愛知県薬剤師会 生活科学センター TEL 052-683-1131  
 担当 : 渡辺 FAX 052-683-1339

平成30年度

給食調理場衛生検査の点検票

名古屋市教育委員会  
名古屋市学校薬剤師会

定期検査票作成者(職・氏名)

学校名	校長名	Ⓔ	学校薬剤師	Ⓔ
平成 年 月 日( )	給食対象人員	名	給食調理室面積	m <sup>2</sup>
栄養教諭・学校栄養職員	名	調理員	名	作業時間 自 : ~至 :

第1票 学校給食施設等定期検査票

建物の位置 ・ 使用区分	1 位置	ア 便所、ごみ収集場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	2 広さ	食数に適した十分な広さか。	A・B・C
建物の構造	3 使用区分	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。	A・B・C
		<input type="checkbox"/> 調理場内は、「学校給食施設の区分」により、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。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室は専用(専用でない場合は棚を区分する)であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 <input type="checkbox"/> 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/> 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。	
建物の周囲 の状況	4 床(ドライシステム)	床をぬ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
	6 便所	ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。 ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 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。	A・B・C 有・無 A・B・C
日常点検	7 排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流水するおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理室外に保管場所はあるか。	有・無
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

第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票

衛生管理体制	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 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
	3 校長、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
	4 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
	5 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
	6 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的意思疎通に配慮しているか。	A・B・C
	7 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	A・B・C
	8 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。	A・B・C
	9 調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:不良、改造、修理、改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改造、修理、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

平成30年度

## 給食調理場衛生検査の点検票

名古屋市教育委員会  
名古屋市学校薬剤師会

定期検査票作成者(職・氏名)

学校名	校長名	ⓐ	学校薬剤師	ⓐ
平成 年 月 日( )	給食対象人員	名	給食調理室面積	m <sup>2</sup>
栄養教諭・学校栄養職員	名	調理員	名	作業時間 自 : ~至 :

## 第2票

## 学校給食設備等の衛生管理定期検査票

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。 (温度25℃以下、湿度80%以下が望ましい。)	A・B・C A・B・C		
調理機器・器具とその保管状況	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 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。 5 釜、揚げもの機、野菜皮はぎ機、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、常に清潔が保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。 6 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。 7 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。 8 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。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C		
	給水設備	9 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。 10 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	
	シンク	11 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。 12 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。 13 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C	
	冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	14 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。 15 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。 16 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。 17 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。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C	
		温度計・湿度計	18 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。 19 冷蔵庫・冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。 20 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	21 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。 22 調理場にふた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	23 位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。 24 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。 25 給水栓は温水に対応した方式か。 26 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。さらに、前室(ない場合は調理室入口)には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	27 防そ、防虫の設備は良いか。 28 専用の履物を備えているか。 29 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・証明・通気・照明	30 作業上適当な明るさはあるか。 31 自然換気の場合、側窓、天窗等による通風は良好であり、虫が入らないか。 32 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。 33 夏季の直射日光がささないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C		
	防そ・防虫	34 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損箇所はないか。 35 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	36 天井に水滴や黒かびの発生は見られないか。 37 床に破損箇所はないか。	A・B・C A・B・C	
清掃用具	38 整理整頓され、保管の状況は良いか。 39 汚染作業区域と非汚染作業区域の共有がされていないか。	A・B・C 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3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検収・保管等	1 検収に衛生管理責任者(栄養教諭・学校栄養職員。不在の場合は、調理師資格を有する学校給食調理員)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 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
	4 検収室では食材、食品は衛生的に保管されているか。	A・B・C
	5 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。	A・B・C
	6 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。	A・B・C
使用水	7 色、濁り、臭い、味に問題はないか。	A・B・C
	8 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。	有・無
	9 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
	10 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	11 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。	A・B・C
	12 保存食の採取は食品ごとに確実にに行われており、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
	13 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C
日常点検	14 日常点検は確実にに行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

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。	A・B・C
	2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実にに行われているか。	A・B・C
	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
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	8 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
日常点検	9 日常点検は確実にに行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

第4票

調理過程の定期検査票

調理過程	1 前日調理を行っていないか。	A・B・C
	2 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
	3 中心温度計は、正確か。	A・B・C
	4 料理の混ぜ合わせ、配食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
	5 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。	A・B・C
	6 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
	7 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
二次汚染の防止	8 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
	9 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。	A・B・C
	10 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
	11 包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止に努めているか。	A・B・C
	12 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要のある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。	A・B・C
	13 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。	A・B・C
	14 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。	A・B・C
15 調理作業中にふきんは使用していないか。	A・B・C	
16 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。	A・B・C	
食品の温度管理	17 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
	18 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。	A・B・C
	19 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、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。	A・B・C
	20 配食時の温度管理は適切に行われているか。	A・B・C
	21 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。	A・B・C
廃棄物処理	22 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。	A・B・C
	23 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。	A・B・C
	24 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。	A・B・C
	25 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。	A・B・C
	26 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C
	27 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。	A・B・C
配送・配食	28 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。	A・B・C
	29 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
残品	30 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	31 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