

資 料

資料 1
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
 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 人
 給食調理室 面積 m²

校長印

建物の位置・使用区分	1 位置 ア 便所、ごみ集積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。 2 広さ 食数に適した十分な広さか。 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。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input type="checkbox"/> 調理場内は、別添「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。 </div>	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
建物の構造	■ 4 床 ア 床をぬらさないで使用しているか。 (トライシステム、ドライ運用) 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。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。 6 便所 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 A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水 ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。 8 清潔 周囲は清掃しやすいか。 9 廃棄物処理 調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検 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 : 不良、改造、修理を要するもの

- 4 ア 床をぬらさないで使用しているか。
 A : 床をぬらさずに使用している (調理中、洗浄中いずれも)
 B : 床がぬれている (洗浄作業中のみ)
 C : 床がぬれている (調理中)

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
 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 人

校長印

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 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、調理用等調理の課程ごとに区別されているか。 6 釜、焼き物機、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。	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	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
共同調理場	12 共同調理場には、調理後2時間以内に給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 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、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用していないか。 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
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 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。 25 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	26 位置(前室、便所の個室、作業区分毎、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	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・照明	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ささないか。	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

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
 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 人

校長印

検収 ・ 保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 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。 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。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 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。 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。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	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
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 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。 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 A・B・C A・B・C A・B・C
検食 ・ 保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始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。 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。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 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

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 人

校長印

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。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したものはか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したものはか。 ■ 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はか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の購入	■ 5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したものはか。 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。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 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 A・B・C A・B・C A・B・C 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。 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。 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 A・B・C A・B・C
調理過程	■ 13 前日調理は行っていないか。 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。 15 中心温度計は、正確か。 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。 17 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。 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以上であることを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 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。 20 マヨネーズは作成していないか。 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 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
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。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。 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。 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の汚染防止の指導を行っているか。 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。 27 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。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 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 A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の温度管理	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。 32 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。 33 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。 34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。 35 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。 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。 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、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 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。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
配送・配食	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。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 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 A・B・C A・B・C A・B・C
残品	47 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	48 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
 ■ 4, 5 献立委員会、食品選定委員会の設置について
 A : 委員会を設置している (保健委員会等既存の委員会を活用して組織として設置している。)
 B : 既存の委員会を活用しているが、組織としては設置していない C : A又はBに該当せず、委員会を設置していない
 ■ 13 前日調理は行っていないか ※野菜の下処理も含む
 A : 前日調理は行っていない C : 前日調理を行っている

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
 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 人

校長印

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・消毒は確実にされているか。 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。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	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理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実にされており、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

第6票

定期検便結果処置票

年 月 日 記入

給食従事者名 :	性別 : 男・女	年齢 : 歳
----------	----------	--------

下痢をした日 : 年 月 日

検便の結果及び処置

年 月 日 検便実施

検査機関名 :

【結果】	【処置（具体的に記載すること）】
赤痢菌 : + -	
サルモネラ : + -	
腸管出血性大腸菌 : + -	
血清型O157	
その他（具体的に記載すること）	

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 人

校長印

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	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・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ていないか。	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、健康状況等を点検しているか。	A・B・C
	10	調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの

■ 4 学校保健委員会等の設置について

A : 委員会を設置している(保健委員会等既存の委員会を活用している場合含む) C : 委員会を設置していない

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8票

学校給食日常点検票

学校（調理場）名 _____

検査日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

校長（所長）検印 _____

作成者 _____

	天気	気温
	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト		
業 前	施設 ・ 設備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。
		<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
		<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
		<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。
		<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については－20℃以下）の温度は適切である。
		<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。
		<input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
業	使用 水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。
		<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ _____ mg/L）
業	検 収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
		<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
		<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。
		<input type="checkbox"/> 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。
		<input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
業	学校 給 食 従 事 者	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。
		<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
	手洗い	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
	健康 状 態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
		<input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。
		<input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿症疾患がある者はいない。

衛生管理チェックリスト		
作業中	下処理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		<input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調理時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
	使用水	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。
		<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
	保存食	<input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）
		<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。		
<input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。		
配食	<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。	
	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。	
	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
	<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。	
便所	<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。	
	<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。	
	<input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。	
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	
調理室の立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。	
	<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。	
	<input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。	
共同調理場受配校	<input type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。	
	<input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。	
	<input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。	

衛生管理チェックリスト		
業	配送・配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
		<input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
		<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。
		<input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給食当番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。
		<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。		
<input type="checkbox"/> 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。		
後	廃棄物の処理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
		<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。
		<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
食品保管室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。	
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。	
	<input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	

7 学校給食への異物混入（学校における危機管理の手引抜粋）

A中学校において給食時間となり、給食を食べ始めたところ、ある生徒がパンの中に縫い針が入っていたと担任に報告した。

1 発生時の対応ポイント

初期対応

- ・担任等は、生徒の負傷の有無を確認し、学級の生徒に対して、給食を食べないように指示するとともに、直ちに管理職に報告する。
- ・管理職は、直ちに校内放送等により、生徒・教職員に対して給食を食べないように指示するとともに、他の学級の状況を把握する。
- ・管理職は、直ちに教育委員会及び共同調理場に事故の状況を報告するとともに、今後の対応策について協議する。

状況の把握

- ・担任等は、生徒の健康状態や対応などについて正確に記録する。
- ・管理職は、異物発見時の状況（食器・食缶の場所、配膳の方法、生徒の状況等）を確認するとともに、現物（袋等も）を保存する。
- ・管理職は、パンの搬入に携わった者と搬入状況（時刻、場所、個数等）を確認する。
- ・管理職は、故意に混入させたことも考えられることから、来校者名簿等によって、来校者を確認する。

保護者への対応

- ・校長は、保護者説明会等を設け、異物混入の状況を説明するとともに、対応、予防策等について文書を配布し、不安解消に努める。

生徒への対応

- ・校長は、全校集会等により、生徒に事故の状況と対応について説明し、不安解消に努める。

関係機関との連携

- ・校長は、警察へ速やかに届け出るとともに、捜査に協力する。
- ・管理職は、保健所（混入した物によっては学校医、学校薬剤師）に連絡し、対処の方法について指示を受け、対応する。
- ・校長は、翌日以降の給食の中止や献立変更の対応策について、教育委員会及び共同調理場長と協議する。
- ・教育委員会は、校長及び共同調理場長と協議し、学校給食の安全管理体制が整い、食品の安全性が確保された時点で給食用パンの使用の再開を決定する。

教育委員会（教育局）への報告

- ・管理職は、直ちに教育委員会（教育局）へ事故の状況を報告し、対応策等について指導・助言を受けるとともに、状況の変化に応じ適宜報告する。
- ・校長は、事故発生の原因究明後、対応経過、今後の再発防止対策等をまとめ、速やかに「学校給食における事故（食中毒を除く。）発生報告書」を教育委員会（教育局）へ提出する。

報道等への対応

- ・報道機関や関係機関等への対応は、窓口を一本化し管理職が当たる。

2 今後の対応策（未然防止策）のポイント

未然防止策

- ・校長は、学校給食の安全管理のための担当者を明確にするとともに、食品の検収を確実に実施し、配膳室等に食品を保管する際の留意事項（保管場所、温度、出入り口の施錠等）を徹底するなど、管理体制を整える。
- ・担任等は、安全確保のため、生徒への指導を徹底する。（パンはちぎって、一口大にして食べる。牛乳等が容器から漏れていないか確認する等）

3 関係法令等

【法令等】

- ・学校保健安全法第27条（学校安全計画の策定等）、第28条（学校環境の安全の確保）、第29条（危険等発生時対処要領の作成等）、第29条2項、第29条3項
- ・学校保健安全法施行規則第1条（環境衛生検査）、第2条（日常における環境衛生）、第28条（安全点検）、第29条（日常における環境の安全）

【参考資料等】

- ・「学校給食衛生管理基準の実施について」（平成21年4月1日付け 21文科ス第6010号文部科学省スポーツ・青少年局長通知）
- ・「第3次改訂版学校給食衛生管理マニュアル」（平成23年9月 北海道教育委員会）
- ・「学校給食における異物混入防止と安全確保の徹底について（平成29年9月7日付け教健体第479号 学校教育局健康・体育課長通知）」

学校給食調理場における異物混入等の発生時の対応手順・ポイント

異物混入等発生時の連絡

資料 4 ステップ 1：状況の確認

聞き取り、訪問等による苦情処理簿の記入

- ① 苦情を申し立て者(学校、学年名)、発生日時、発見状況(場所、苦情内容、食品名、人数や分布)
- ② 児童生徒の健康被害の有無(症状・経過・医療機関受診の有無)
- ③ 現物の入手、保管、写真撮影

ステップ 2：原因究明

- ① 当日の原材料及び包材、調理機械、器具等に原因がないか？
 - ・当日の材料の納品時、調理時に異物や外観の異常がなかったか？
 - ・食品等の包材や機械器具の素材と一致していないか？
- ② 当日の調理工程、衛生管理の記録の確認衛生
 - ・野菜等の衛生害虫等の防除対策に問題はなかったか？
 - ・温度管理や加熱調理は適切か？
 - ・調理員の服装や健康チェックは確実に行ったか？
 - ・施設設備の清掃状況や保守点検は適切だったか？
 - ・乾物に衛生害虫の混入はなかったか？
- ③ 既製品の製造業者、委託加工で製造、工程、衛生管理に原因がないか？製造業者、委託加工先での原因究明。
- ④ 原因が喫食現場にないか？(配膳・盛りつけ作業や喫食)

ステップ 3：改善策の検討

- ① 調理場や材料で考えられる原因に応じて再発防止対策を検討する。
- ② 納品業者又は既製品の製造業者に原因究明を指示した場合は、検査結果や再発防止対策等について報告を受ける。
- ③ 効果的な改善策がわからない、何度も同様な苦情がある、衛生状態の改善を求める場合は保健所に相談する。
- ④ 喫食現場に原因があった場合には、現場側と話し合い理解を得るとともに、必要な対策の実施に努めるように理解を図る。

ステップ 4：事後措置の記録

資料 5

措置の記録を残しておくことは、適切な対応と今後の苦情再発の防止対策の参考となる。

- ① 経過を記録し、調理員関係者に周知、徹底を図る。
- ② 苦情を申し立て者(学校)に迅速に報告し原因の再発防止対策等を誠意を持って説明する。
- ③ 事後の再発防止対策が適切であったか、関係者一同が理解し、取り組みが行われているか確認する。

異物混入等の発生を予防するために

調理場における異物混入防止対策

1 食器、調理器具、施設の清掃と保守点検

- ◆ 洗い残しがあると食品に混入する可能性があるため、洗浄後、使用前の確認する。
- ◆ 清掃不足で衛生害虫などが発生していないかを確認する。
- ◆ サビや剥がれ、ネジの脱落などがあると、食品に混入する可能性があるため、機械の組み立てはネジのゆるみがないよう複数体制で確認。使用途中の確認も行うこと。

2 衛生的な収納

- ◆ 食器や調理器具をむき出して放置しない。

3 調理器具や洗浄用具の材質を変える

- ◆ 木製の器具は裂けたり欠けたりする可能性があるため、ステンレス製や樹脂製などに交換する。
- ◆ たわし、スポンジ、ブラシ等は混入した場合にすぐわかるように、はっきりした色にするか、抜け落ちにくいものに変える等の工夫をする。

4 防虫対策

- ◆ 防虫設備、網戸等に不備がないか確認する。
- ◆ 調理員の入退室、検収の出入れの際にドアを開放したままにしない。
- ◆ 調理室や食品庫などのネズミや昆虫は適切に駆除する。
- ◆ 電撃殺虫機が作業台などむき出しの食品を取り扱う場所の真上にあると、はじかれた虫が落下し混入するため、殺虫機は食品の取り扱いに影響がない場所に設置する。

5 服装や持ち物の衛生管理

- ◆ 清潔な作業着を着て、頭髪が出ないように帽子をかぶる。
- ◆ 毛髪混入対策として、粘着ローラーを使うのも有効。
- ◆ 輪ゴム、ホチキス、クリップ、ヘアピン、指輪などを持ち込むと食品に混入する可能性があるため、ポケットの中は空にして、調理に関係のないものは調理室に持ち込まないようにする。

6 検収時の検品の徹底、段ボールなどの外包装を調理室に入れない

7 加工前の原材料はよく洗浄し、適切に下処理をし、異物の付着がないかチェックする

8 その他

- ◆ 調理室内に掲示物などを貼る場合、画鋲や小さなマグネットなどで留めると、落ちて食品に混入する可能性があるため、調理室内にはむやみに貼らない、必要な掲示物は食品の取り扱いに影響のない場所に落下しにくいテープ等で留めるなどの工夫をする。
- ◆ 検収等に使用するえんぴつなどは芯の混入の可能性があるため、ボールペンなどを使用する。

苦情受理簿

記録者：	記録年月日：	回覧先：
------	--------	------

受理年月日		受理者	
苦情申立て者		連絡先	
発生日時		発見場所	
発見状況（誰が、どんな状況で）			
食品の種類			
苦情の内容（どんな苦情だったのか）			
同様の状態が複数あるか	複数有 ・ 無（どちらかに○）		
	有の場合その人数・分布（クラス毎の発生状況等）		
現物	有 ・ 無（どちらかに○）	有の場合保管状況	
健康被害	有（症状） ・ 無 医療機関の受診 有（病院名） ・ 無		
学校がとった対応（いつ、誰が、どんな内容の）			
給食施設がとった対応（苦情受理時の対応。原因究明・改善措置については別に記載）			
その他の対応（教育委員会への報告、保健所への相談等があれば、その年月日、対応者、内容等を記載）			

原因究明、改善措置記録簿

記録者：	記録年月日：	回覧先：
------	--------	------

苦情の概要					
苦情食品の名称			提供日		
原 材 料	仕入れ元	仕入れ年月日	製造者	期限/ロット/原産地	検収状況
調理工程・衛生管理の状況					
苦情の原因					
原因究明のための調査の経緯と内容（指示や相談をしたのであれば、その内容も記載）					
再発防止のための対策（誰がどのような対策をとることとしたか、従業員教育等について記載）					

資料 6

別紙様式 1 (道立学校用)

学校給食における事故 (食中毒を除く。) 発生報告書

学校名	
連絡担当者	職名・氏名 電話 番号 ファクシミリ番号 メールアドレス
事故発生日等	年 月 日 () 時 分 ころ
事故の種類(* 1)	異物混入 ・ その他 ()
事故の概要(* 2)	
事故の原因	
児童生徒の被害	
事故発生後の対応	
その他の参考事項	

* 1 ~ 該当を○で囲んでください。「その他」の場合は () に具体的に記入してください。

* 2 ~ 事故の内容に応じて、さらに詳細な報告を求める場合があります。

資料 7

別紙様式 2 (市町村教育委員会等用)

学校給食における事故 (食中毒を除く。) 発生報告書

学校名	
共同調理場名	
連絡担当者	職名・氏名 電話番号 ファクシミリ番号 メールアドレス
事故発生日等	年 月 日 () 時 分 ころ
事故の種類 (* 1)	異物混入 ・ その他 ()
事故の概要 (* 2)	
事故の原因	
児童生徒の被害	
事故発生後の対応	
その他の参考事項	

* 1 ~ 該当を○で囲んでください。「その他」の場合は () に具体的に記入してください。

* 2 ~ 事故の内容に応じて、さらに詳細な報告を求める場合があります。

災害等による学校給食緊急停止時の対応手順・ポイント（例）

災害等による学校給食用食品の納入遅延、学校給食設備の故障等の発生

学校給食調理場

- ・状況の把握、施設設備の点検、安全確保
（管理職、栄養教諭、調理員、事務職員等が役割分担し対応 ※事前に体制を整備）
- ・停電の場合は、冷蔵・冷凍庫内の温度や、食品の鮮度を確認
- ・献立の一部変更を検討
- ・食物アレルギー対応の再確認
- ・在庫している食品で対応可能か検討
- ・代替物資の提供について食品納入業者と連絡・調整
- ・非常用給食で対応可能か検討

教育委員会

- ・給食の実施を判断

献立の一部変更等により給食を実施

学校給食停止

学校給食調理場

- ・発注の取消、変更等について食品納入業者と連絡・調整
- ・主食等製造済（製造着手済）の食品の扱いについて、業者と連絡・調整
- ・返却できない食品や保存できない食品は各調理場で処分
- ・翌日以降に使用可能な物資は、適切な温度で保管

教育委員会

- ・臨時休業（午前授業等）の決定

学校

- ・保護者への連絡

市町村学校給食会等
北海道学校給食会
牛乳供給事業者
主食等製造業者
食品納入業者

- ・学校給食停止の連絡
- ・関係業者への周知を依頼

学校給食調理業務等委託業者

- ・学校給食停止の連絡
- ・業務内容の調整

学校給食運搬業者

- ・学校給食停止の連絡

資料 9

別紙 4 - 1

学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告

		都道府県名	北 海 道				
学 校 名 (共同調理場名)				校 長 名 (所 長 名)			
学校・共同調理場の所在地				電 話 番 号			
受 配 校 数 (共同調理場方式のみ記入)							
食 中	発 生 日 時	年 月 日 (曜 日) (時 分)					
	発 生 場 所						
毒	児 童 生 徒 数			男	女	合 計	備 考
等 の 発	患 者 数 等	区 分		男	女	合 計	備 考
		患 者 数					
	年 月 日 の 現 在	う ち 欠 席 者 数					
		う ち 入 院 者 数					
		う ち 死 亡 者 数					
生	主 な 症 状						
状 況	発 生 原 因 (判明している 場合記入)						
献 立 表		(食中毒発生前 2 週間分の食品の分かる献立表を添付)					

- (注) 1 食中毒発生後直ちに F A X にて報告するとともに、患者等数に変動があった時は速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
- 3 共同調理場における患者等数は、食中毒の発生した受配校の総計を記入し、受配校ごとは別様にして添付すること。

学校における感染症・食中毒等発生状況報告

1 学 校 名 ※																		
2 学 校 の 所 在 地 ※																		
3 感 染 症 ・ 食 中 毒 等 の 発 生 状 況	(1) 病 名 ※																	
	(2) 発生年月日 ※																	
	(3) 終 焉 ^{えん} 年 月 日																	
	(4) 発 生 の 場 所																	
	(5) 患者数・欠席者数 及び死亡者数	区 分	児童生徒等数			患者数			欠席者数			入院者数			死亡者数			備考
		学 年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	
		第1学年																
		第2学年																
第3学年																		
第4学年																		
第5学年																		
第6学年																		
合 計																		
(6) 発 生 の 経 緯																		
4 患者及び死亡者発見の動機																		
5 感染症・食中毒の発生原因																		
6 伝染病・食中毒の感染経路																		
7 臨 床 症 状 の 概 要																		
8	(1) 学 校 の 処 置																	
	(2) 学校の管理機関の処置																	
	(3) 保 健 所 そ の 他 の 関 係 機 関 の 処 置																	
9 都道府県教育委員会 都道府県知事の処置																		
10 その他参考となる事項																		

- (注) 1 感染症・食中毒等が発生した場合、直ちに「様式2」によりFAXで報告すること。
 2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。
 3 共同調理場の場合は、(5)に感染症・食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、各受配校については別様式にして添付すること。
 4 道立学校については、8の(2)の欄を空欄のまま提出すること。

資料11 感染症法と就業制限について

感染症法では、飲食物の製造、販売、調整又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事することにより感染症をまん延させるおそれがある場合に、その業務への就業を制限しています。

具体的な取り扱いは以下のとおりとなっています。

表13 感染症法に基づく就業制限

対象疾病

類型別	患者 (症状有・病原体有)	疑似症患者 症状有・病原体検査中等	症状病原体保有者 (症状無・病原体有)
一類感染症	就業制限有	就業制限有	就業制限有
二類感染症	就業制限有	就業制限無	就業制限有
三類感染症	就業制限有	就業制限無	就業制限有
新型インフルエンザ等感染症	就業制限有	就業制限有	就業制限有

措置

- 飲食物の製造、販売、調整又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に、感染のおそれなくなるまでの期間、従事してはならない。

確認方法

- 感染のおそれなくなったことの確認方法
「患者」については2～3回、「無症状病原体保有者」については1～3回の検便によって、いずれも病原体が検出されないこと。
* 検便の回数と頻度は、かかった感染症の種類により異なります。詳しくは、保健所にお問い合わせください。

留意事項

- 二次汚染の防止
手洗いの励行、原材料の相互汚染防止、作業区分の確認、器具・容器等の区分と洗浄殺菌、まな板、ざる等の取り扱いなどに日常から注意し、二次汚染の防止に努めることが重要です。
- その他の感染性病原体が検出された場合
調理従事者から上記以外の感染症の原因となる病原体（従来の食中毒菌の他、A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルス、クリプトスポリジウム、感染性胃腸炎の原因となるウイルスなど）が検出された場合や、感染症にかかったおそれのある症状（下痢、嘔吐、発熱など）が出た場合は、速やかにかかりつけの医師を受診し、心配があれば最寄りの保健所に連絡して、対応について相談してください。

【参考】学校伝染病の種類及び出席停止期間の基準（学校保健安全法施行規則第18条、第19条）

感染症の予防等に関して規定する法律（感染症法等）は、当然学校にも規定されます。

学校における保健管理を考慮し、特に留意する必要がある伝染病については、「学校保健安全法」においても、予防に関する事項を定めています。

その理由は、学校においては、一般公衆衛生法規が要求する以上に、さらに予防すべきものであること、出席停止という予防措置をとること、及びその際の機関の基準を定めるのにこうした分類が必要であること等のためです。

表14 感染症による出席停止

	種別の考え方	疾患名（カッコ内は通称）	出席停止期間
第一種	感染症法の一類感染症及び二類感染症とする。	エボラ出血熱 クリミア・コンゴ出血熱 痘そう 南米出血熱 ペスト マールブルグ病 ラッサ熱 急性灰白髄炎 ジフテリア 重傷急性呼吸器症候群 鳥インフルエンザ 新型インフルエンザ等感染症 指定感染症 新感染症	治癒するまで
第二種	飛沫感染するもので、児童生徒等のり患が多く、学校において流行を広げる可能性が高い伝染病とする。	インフルエンザ 百日咳 麻疹 流行性耳下腺炎（おたふくかぜ） 風しん 水痘（みずぼうそう） 咽頭結膜熱（プール熱） 結核	解熱後二日を経過するまで 特有の咳が消失するまで 解熱後3日を経過するまで 耳下腺の腫脹が消失するまで 発疹が消失するまで 全ての発疹がか皮化するまで 主要症状消失後2日経過まで 病状により、学校医その他の医師が伝染のおそれがないと認めるまで
第三種	学校教育活動を通じ、学校において流行を広げる可能性がある伝染病とする。	コレラ 細菌性赤痢 腸管出血性大腸菌感染症 腸チフス パラチフス 流行性角結膜炎 急性出血性結膜炎 その他の感染症	病状により、学校医その他の医師が伝染のおそれがないと認めるまで

（注）第二種の出席停止期間については、病状により学校医その他の医師が伝染のおそれがないと認めた時は、この限りではない。

「感染症」と「伝染病」

平成11年4月に感染症法が制定され、これに伴い学校保健法が一部改正されましたが、一部を除いて「伝染病」という用語を、「感染症」に改正せず用いています。

その理由は、以下のとおりです。

- ① 感染症は、コレラ、ペスト、赤痢などの「人から人へ伝染する疾病」（伝染性感染症）及び破傷風のように「人から人への伝染をおこさない疾病」（非伝染性感染症）を含む概念であり、感染症法制定後も伝染病という概念が存在すること。
- ② 学校保健法でいう「伝染病」とは、風疹等のように「人から人へ伝染する疾病」（伝染性感染症）を意味すること。

【文部省「学校において予防すべき伝染病の解説」より一部抜粋】

資料12

学校給食従事者個人健康観察記録票（例）

年 月 氏名 _____

※ 各項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

		1							2							3														
		日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
本人	健康状態																													
	① 下痢をしていない。																													
	② 発熱をしていない。																													
	朝の体温	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
	③ 腹痛をしていない。																													
	④ 吐き気及び嘔吐をしていない。																													
	⑤ 手指、顔面に傷、化膿性疾患はない。（注1）																													
	⑥ 感染症又はその疑いはない。																													
⑦ 咳、倦怠感、呼吸苦、息切れ、味覚障害等の症状はない。																														
⑧ その他（黄疸、耳・目又は鼻からの分泌がない。）（注2）																														
家族	健康状態																													
	① 下痢をしていない。																													
	② 発熱をしていない。																													
	③ 腹痛をしていない。																													
	④ 嘔吐をしていない。																													
⑤ 感染症又はその疑いはない。																														
確認印																														

（注1）化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。

（注2）その他の事項は、食品衛生法施行規則別表第十七（第六十六条の二第一項関係）七食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理に示されている。

耳、目又は鼻からの分泌は、感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。