

大津市学校給食
衛生管理マニュアル
(北部調理場編：配膳員用)

令和 7 年 6 月 1 日 改訂
大津市教育委員会 学校給食課

目 次

I	基本事項	1
1	健康状態	
2	服装等	
3	手洗い、使い捨て手袋	
II	配膳業務	3
1	準備	
2	パン、米飯、麺、牛乳、飲用ヨーグルトの検収	
3	保存食及び記録	
4	配膳	
5	回収等	
6	清掃・後片付け等	
	◆薬剤の取り扱い	
	◆薬剤の種類と効果等	
	◆薬剤溶液の希釈表	
	◆長期休業前後の設備・機器の清掃及び維持管理	
III	その他	
	○ 嘔吐物が付着した食器等の処理について	8

【様式一覧】

【参考文献・資料】

【改訂】

平成 18 年 4 月 1 日	発 行
平成 29 年 4 月 1 日	改 訂
令和 2 年 10 月 1 日	改 訂
令和 7 年 6 月 1 日	改 訂

大津市学校給食衛生管理マニュアル〔北部調理場編：配膳員用〕について

学校給食の衛生管理体制については、平成 8 年度に発生した腸管出血性大腸菌 O-157 による食中毒以後、学校給食における衛生管理がより厳しく要求されている。本市では令和元年度 1 月より、大津市の公立小学校及び中学校（全 55 校）で共同調理場方式または自校調理方式により児童生徒に安全安心な学校給食の提供を行っているが、学校給食の現場は多様化している状況である。

学校現場で勤務し、給食業務の最終段階の業務を行う配膳員（学校従事員ともいう。）は、安心安全な学校給食の運営を行うにあたり、衛生面をはじめ児童生徒等の給食事故防止の役割は、非常に大きいものであるといえる。

また、学校給食を実施する教育委員会は、自らの責任において、安全な学校給食の実施のために必要な措置を講じるよう努めることとされているため、北部調理場管轄校向けの衛生管理の向上及び意識の徹底を目的とした基本的な事項を定めたマニュアルを策定する。

本マニュアルは学校給食課・北部調理場及び調理委託業者が活用するものとする。

I 基本事項

- （１）作業開始前に校長、教頭又は給食主任等に健康状態及び服装等の点検を受け、「学校給食従事者個人別健康観察記録票（参考様式 1）」に点検者の確認印を受ける。
- （２）児童生徒の給食に支障が生じる事態が起こった場合、または起こるおそれが予想できる場合は、速やかに学校職員及び調理委託業者の総括責任者に報告する。
- （３）貸与している配膳設備、備品等に異常が生じた時は、速やかに校長に報告する。
- （４）貸与している配膳設備、備品等以外の機器類や不要物を配膳室内に持ち込まない。
- （５）配膳室の出入り口を施錠するなど管理に注意し、不審者の侵入を防ぐ。
- （６）配膳員や学校職員、児童生徒以外の者が、点検等でやむを得ず配膳室内に立ち入る場合には、健康状態等を点検し、その状態を「学校給食従事者以外の健康・衛生状態点検記録票（参考様式 2）」に記録する。また、立ち入る者が、目的とする機器類以外の他の物品等を触らないように注意する。

1 健康状態

配膳員は、学校給食業務を行う者として、日頃から常に健康に留意し、作業にあたっては、以下の事項を遵守する。

- ① 普段から食生活に注意し、下痢や食中毒を起こさないようにする。

また、体調に異常がある場合は、必ず申し出る。また、「学校給食従事者個人別健康観察記録票（参考様式 1）」に毎日点検し、記録を行う。

- ② 下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合は、速やかに医師の診断を受け、必要に応じて検便を実施し、完治するまで作業に従事しない。

- ③ 化膿性の疾患が手指、腕にある場合は、使い捨て手袋を着用する。

また、手指については、化膿性の疾患でなくても傷、火傷、手荒れ等がある場合も使い捨て手袋を着用する。

使い捨て手袋着用時は、後述の「3 手洗い、使い捨て手袋 ③使い捨て手袋の着用手順」を遵守する。

- ④ 本人又は同居人が、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」における一類感染症、二類感染症又は三類感染症の患者、疑似症患者又は無症状病原体保有者である場合は、医師の診断を受け、そのおそれが無くなるまでの期間として感染症毎に厚生労働省令で定める期間は就労してはならない。
- ⑤ 学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく検便（赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌・ノロウイルス等）を実施し、異常があった場合はその内容により、適切な対応を行う。
- なお、ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、配膳業務に従事しない。
- また、ノロウイルスにより発症した配膳員と一緒に食事を喫食する、または、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある配膳員については速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、配膳業務に従事しない。
- ⑥ 従事員等から、一類感染症、二類感染症又は三類感染症の病原体が検出された場合の給食実施及び給食施設の消毒実施等の判断については、保健所の指導に基づき、教育委員会が行う。

2 服装等

- ① 作業に入る前に、「学校給食従事者個人別健康観察記録票（参考様式1）」に記入し、学校職員に確認印をもらう。
- ② 作業に入る前には、用便をすませ、用便後は確実に手洗いと消毒を行う。
- その際、作業衣は必ず脱ぐ。また、便所専用の履物を使用する。
- ③ 作業を行う時は、指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、腕時計等は必ず外す。
- 必要でない物品は持ち込まない。爪は常に短く切り、マニキュアはしない。
- ④ 毎日、清潔な作業衣、帽子、マスクを正しく着用し、帽子の下にはヘアネットをつけ、帽子から毛髪が出ないようにする。
- ⑤ 作業衣や作業靴を着用したまま屋外へ出ない。
- ⑥ 作業靴は、作業終了後に洗浄及び消毒を行い、翌日までに乾燥させておく。
- ⑦ 作業衣、帽子、マスクは、作業従事中は常に着用し、毎日清潔なものに交換する。

3 手洗い、使い捨て手袋

手洗いは下記記載の「学校給食における標準的な手洗い手順」に従って行う。

① 手洗いの手順

- ※ 手指は、経口感染細菌や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因となるので正しく丁寧に行う。
- 『いち作業いち手洗い』を励行する。

○ 学校給食における標準的な手洗い手順

(学校給食調理場における手洗いマニュアル 平成 20 年 3 月 文部科学省より一部抜粋)

- | | |
|----------------------|------------------------------------|
| 1 流水で軽く手を洗う | 11 流水で十分にすすぐ (15 秒程度) |
| 2 手洗い用石けん液をつける | 12 ペーパータオルでふく |
| 3 十分に泡立てる | 13 アルコールを指先にかかるように
手の平で受けながらかける |
| 4 手の平と甲を洗う (5 回程度) | 14 指先にすり込む |
| 5 指の間を洗う (5 回程度) | 15 親指の付け根まですり込む |
| 6 親指の付け根まで洗う (5 回程度) | 16 手の平と甲にすり込む |
| 7 指先を洗う (5 回程度) | 17 指の間にすり込む |
| 8 手首を洗う (5 回程度) | 18 手首にすり込む |
| 9 肘まで洗う | |
| 10 個人用爪ブラシで爪の間を洗う | |

※ アルコールは紙で拭かない。

※ アルコールの噴霧量が少なかったり、手洗いの時間が短い場合は、殺菌が不十分になるので注意する。

② 下記の場合には、必ず手洗い (洗浄、消毒) を行う。

- ア. 配膳室に入るとき
- イ. 作業開始前及び用便後
- ウ. 作業の切り替え時 (特に米飯、パン、麺、牛乳、飲用ヨーグルト等の搬入物を扱ったとき)
- エ. 他の食品や器具等に触れる場合
- オ. 床面、廃棄物容器及び汚染源となるおそれがあると思われるものに触れたとき
- カ. 作業の途中で、頭髮、頭皮、耳、鼻、顔等に触れたとき

③ 使い捨て手袋の着用手順

手袋を使用しているので安心であるという意識をなくす。(手洗いの代用にならない)

- ア. 前述の「学校給食における標準的な手洗い手順」の手順どおりに手を洗い、消毒してから着用する。
- イ. 両手にきっちり着用する。
- ウ. 使用後は、廃棄し、絶対に再使用しない。
- エ. 手袋を脱ぐ時は、使用して汚れた面が内側になるように外して捨てる。
- オ. 未使用の手袋は、所定の場所に清潔に管理する。

Ⅱ 配膳業務

1 準備

- ① 常に配膳室の衛生に努める。
- ② 当日の献立を確認する。
- ③ 行事及び児童生徒の転入、転出等の給食実施人員の変動を確認する。
- ④ 牛乳保冷库及び冷蔵庫が 10℃以下に保たれているか、保存食用冷凍庫は-20℃、冷凍庫は-18℃

以下に保たれているか確認し、「学校給食日常点検記録票（参考様式3）」に記入する。df（defrost：霜取り中）の場合は、しばらく時間を置いて再度確認し、記録する。

- ⑤ 棚、パン箱、運搬車等をアルコール噴霧し、ペーパータオル等で拭き上げる。

リフト（エレベーター）については、手の触れる箇所やボタン等にもアルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばして消毒する。

2 米飯、パン、麺、牛乳、飲用ヨーグルトの検収

給食コンテナは、重量があり動き出すと急に停止ができないため、配膳員が挟まれるなどの危険性がある。

そのため、移動させるときには、移動場所を確認し、配膳員が複数の場合はお互いに声を掛け合い、ゆっくり動かすなど、安全な作業に心がける。

「学校給食日常点検記録票（参考様式3）」の項目に沿って確実に検収を行い、記録する。

また、主食・飲料・学校配送品の検収にあたっては、次の事項に留意する。

- ◆ 検収時の確認事項（「学校給食日常点検記録票（参考様式3）」の検収表に記載）

項目（検収表記載項目）	確認内容
納品時間	指定した日時に納入されているか
納品業者	指定した業者かどうか
製品名	指定した品かどうか
数量	数量・重量は合っているか
製造年月日、消費期限または賞味期限	製造年月日及び賞味期限または消費期限の適否、極端に短い期限でないか（使用中または保管中に期限切れになるものはないか）
ロット番号、その他のロットに関する情報	ロットは統一されているか （統一していない場合は、ロットごとに品質を確認）
品質	破損、変形の有無、指定した大きさ等の適否、食品の保存状態（学校給食衛生管理基準「学校給食用食品の原材料、製品の保存温度」参照）、指定した配合表との突合
鮮度	カビ、変質、変色、異臭、病害痕の有無、冷凍品は霜が付いていたり再凍結がされた形跡はないか
箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況	容器、包装の衛生状態（破れ、汚れ、凹みがないか）の確認
品温（製品の温度） （納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）	学校給食衛生管理基準「学校給食用食品の原材料、製品の保存温度」から逸脱していないか【測定方法により、温度差が生じるため端数の物も含め、複数点測定する。】
異物混入及び異臭の有無	病害虫などの付着、異物の混入の有無

◆ 参考：学校給食衛生管理基準「学校給食用食品の原材料、製品の保存温度」

食 品 名	保存温度
牛乳	10℃以下
飲用ヨーグルト	10℃以下
冷凍食品（学校配送品：デザート等）	－15℃以下

※ 飲用ヨーグルトの保存温度は、牛乳の保存温度に準ずる。

3 保存食及び記録

- ① 配膳室の温度、湿度を記録する。

小学校は9：00、12：00 時点とし、中学校は9：30、12：30 時点とする。

配膳室内の温度が25℃以下、湿度が80%以下とする。それを超過した場合、冷房機器等を使い、調整する。

- ② 配送車の到着時刻を記録する。

- ③ 献立毎に温度を測定し、記録する。（職員室の食缶のものを測定）

- ④ 保存食は、使い捨て手袋を着用し、衛生的に採取する。

- ⑤ 保存食は、献立別に専用のチャック式ビニール袋に50g 程度入れ、密封し、日付を明記して、専用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存する。

また、米飯、麺、副食、指定業者からの学校配送品についても同様とする。

- ⑥ 保存食については、採取日時及び採取者と、廃棄日時及び廃棄者を「学校給食保存食記録表（学校用）（参考様式4）」に記録する。

4 配膳

- ① クラス毎に数える時は、使い捨て手袋を着用して作業を行う。

過不足があった場合は、速やかに学校教職員（米飯、パン、麺、牛乳、飲用ヨーグルト）または調理場（ジャム、ドレッシング等）に連絡し、指示を受ける。

- ② 米飯（もしくはパン）、牛乳（もしくは飲用ヨーグルト）及び副食を、児童生徒が運びやすいようにクラス毎に配膳棚に並べる。

食器等の破損・過不足・洗浄不足等が、少量の場合は、予備で対応し調理場へ報告する。

大量の場合は、ただちに調理場へ連絡し調理場より届けてもらう。（配膳室にて洗浄・消毒等は行わない。）

- ③ 配膳室から各階配膳室及び教室前への給食の運搬については、安全・衛生の観点から、給食時間の直前となるよう努める。リフト、エレベーターを使用し、丁寧に搬送する。

なお、中学校については、配膳ワゴンを生徒に手渡しする。職員室用の食缶は、検食時間までに職員室に運ぶ。

- ④ 配膳中は、食缶の蓋がしっかりとしまっているか常に確認する。

- ⑤ 気温が高いときは、牛乳（飲用ヨーグルト）は配膳の最後になるよう保冷庫に置くなど、衛生管理に配慮する。

- ⑥ 消毒した食器類を児童生徒が取り扱う場合は、乱雑にならないよう、また、床に落とした食器や食品をそのまま使用したり、食べたりすることのないようにする。
- ⑦ パンの包装や牛乳（飲用ヨーグルト）の容器等の汚染にも十分注意する。
- ⑧ 配膳時は、髪の毛や虫等の異物が混入しないように注意しながら作業を行う。
- また、納入された主食・飲料・学校配送品に、不具合や異物の付着がないか等を十分に確認しながら作業を行う。不具合や異物を発見した場合は、発見した状態のまま保全し、良品とは別にして保管しておく。

5 回収等

- ① 配膳室に食缶等が返却された後、主食及び副食は、食缶ごとに残菜量を計量し、記録する。
- ② 返却された食器、食缶類であっても、床に直接置かないようにし、指定された方法で残菜をまとめ、コンテナに積み込む。
- ③ 配送車の誘導、コンテナの積み下ろしなど作業の補助を行う。
- 配送トラックの出入りの際には、周囲に児童生徒がいらないか確認するなどして誘導する。
- 特に、回収時は、児童生徒の休憩時間と重なる場合が多いため注意する。
- ④ 児童生徒に対しては、常に目を配り事故のないよう配慮し、また、衛生面での注意を与えたりするなどして、好ましい関係を保ち、児童生徒の配膳員への信頼感及び親近感を確保する。

6 清掃・後片付け等

- ① ごみは、指定された通りに分別する。
- ② パン箱は、蓋を含む本体に熱湯を流しかけ、よく水を切り乾燥しやすい状態にして保管する。
- ジャム等が付着した場合は、その部分を中心に洗剤で洗い熱湯を流しかけ、よく水を切り、乾燥しやすい状態にして保管する。
- ごはんしゃもじは、お湯につけ、調理場へ返却する。
- ③ 配膳室内は、配膳室専用の清掃用具で毎日清掃を行い、常に清潔に保つ。
- 毎日作業終了後清掃を行い、床、排水溝、リフト（またはエレベーター）、配膳棚、手洗い施設、その他配膳施設等に給食の副食やごみ等が落ちていないよう、常に清潔保持に努める。
- また、ドライ運用に努める。（水を流さない）

【具体的な清掃方法】

- ・床、リフト（またはエレベーター）は、常に清潔にしておく。
 - ・手洗い場は、清掃し、消毒する。
- また、液体せっけん、消毒用アルコール及びペーパータオル等の衛生器具を常備し、不足している場合は補充する。
- ・牛乳保冷库、配膳棚や運搬車（学級用運搬台）は、専用の布きん（不織布が望ましい）に洗剤を染み込ませて汚れを拭き取った後、衛生的な布きん（不織布が望ましい）で水拭きし、乾燥させ、衛生的な布巾で次亜塩素酸ナトリウム液を使用し消毒をする。（毎朝、使用前には消毒用アルコールで消毒をする。）

- ④ 業務終了時は、照明機器やリフト（エレベーター）等の電気・電源類を消し、窓や出入り口等の異常がないかを確認したうえで配膳室を施錠する。

鍵は、「学校給食日常点検票（参考様式5）」とともに学校職員に返却し、業務終了の旨を伝える。

- ※ ねずみや衛生害虫が発生した場合は、その都度駆除し、「学校給食日常点検票（参考様式5）」に記録する。また、侵入防止措置を講じ、清掃、清拭、消毒等を行い、衛生保持に努める。

◆ 薬剤の取り扱い

- ① 薬剤は必ず食品と区分して保管し、使用にあたっては薬剤の「使用上の注意」をよく読んで使用する。
- ② 塩素系薬剤と酸性系薬剤が混ざると有毒ガスが発生するので、成分を把握しておく。

◆ 薬剤の種類と効果等

種 類		効 果	使用上の注意
洗 浄 剤	液体石鹼	手の汚れを浮き出し、油分を落とす。	- よく泡立てて使用する。 - 石鹼分は十分に洗い流す。
	洗剤	無リンの洗剤を使用する。	洗浄後は十分に洗浄剤を洗い流す。
殺 菌 剤	次亜塩素酸ナトリウム	- 殺菌力が強く漂白作用もある。 - 普通の細菌以外にウイルスに対しても効果がある。 - 芽胞には、十分な殺菌にならない。	- 空気に触れたり、光や熱により効力が低下するので、冷暗所に保存し、開封後は必ず密封する。 - 蛋白質や脂肪分の汚れが混入すると効力が無くなるので、使用前に汚れを落としてから使用する。 - アルミ等の金属は使用不可。 - 原液を水で希釈したものは、長時間置かない。 - 原液を取り扱う際は、ゴム手袋をする。 - 酸性の洗剤と混ぜると有毒ガスが発生するので一緒に使用しない。 - 使用の際、換気に気をつける。 - 目に入ったときは、すぐに水で十分洗い流し、医師の診察を受ける。
	70%消毒用アルコール	- 優れた殺菌効力があり、調理器具の殺菌剤として使用。 - 普通の細菌や真菌、ウイルスに対しても効果がある。 - 芽胞には効果がない。	- 消毒する器具に近いところから直接噴霧する。 - 直接食品に触れる部分に噴霧する。 - 消毒する器具が乾燥した状態で噴霧する。 【注意：濡れた状態では殺菌効果がない。】 - 噴霧後、拭き延ばす。水を流さない。 - 火気に近づけない。 - 換気に気をつける。 - 長時間の消毒効果はない。

◆ 薬剤溶液の希釈表

○次亜塩素酸ナトリウム【注意：商品によって含有塩素量（％）が異なる】

10%次亜塩素酸 Na の場合

水量 次亜塩素酸 Na 10%	1ℓ	5ℓ	10ℓ	用 途
100ppm	1 mℓ	5 mℓ	10 mℓ	調理器具、床、排水溝
200ppm	2 mℓ	10 mℓ	20 mℓ	エプロン

※ 必ず元の濃度を確認し、計算して適切な希釈を行う。

（例）5%の次亜塩素酸 Na を用いて 200ppm の希釈液をつくる場合

$$5\% (=50,000\text{ppm}) \div 200\text{ppm} = 250 \text{ (倍)}$$

◆ 長期休業前後の設備・機器の清掃及び維持管理

- ① 保存食用冷凍庫及び牛乳保冷庫等は、受け台や棚を取り外し、拭き取りを行い、洗浄消毒をし、電源をつけたままにしておく。
- ② 設備・機器等の清掃、消毒、点検、整理整頓等を行う。特に、日常業務で行えない箇所を重点的に行う。配膳設備や備品等に異常がないか確認し、異常があれば調理委託業者の責任者に報告する。

Ⅲ その他

○ 嘔吐物が付着した食器等の処理について

配膳員は、絶対に嘔吐物の処理を行わない。

- ① 嘔吐物は配膳室に持ち込まない。（持ち込まれないようにもする。）
- ② 嘔吐物のついた食器や食缶は、消毒されたものであることを確認し、ビニールで密閉した上で、他の食器等と区別して調理場へ返却する。
大量の食器や食缶等が汚染された可能性がある場合は、ただちに調理場へ連絡し、指示を受ける。

【様式一覧】

参考様式1 「学校給食従事者個人別健康観察記録票（学校従事員用）」

参考様式2 「学校給食従事者以外の健康・衛生状態点検記録票」

参考様式3 「学校給食日常点検記録票（学校従事員用）」

参考様式4 「学校給食保存食記録表（学校用）」

参考様式5 「学校給食日常点検票（学校従事員用）」

【参考文献・資料】

『学校給食衛生管理基準』（平成21年4月） 文部科学省

『学校給食調理場における手洗いマニュアル』（平成20年3月） 文部科学省

『調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅠ』（平成21年3月） 文部科学省

『調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ』（平成22年3月） 文部科学省

『大量調理施設衛生管理マニュアル』（平成29年6月改正） 厚生労働省

『学校給食における食中毒防止Q&A』（平成21年4月） 独立行政法人日本スポーツ振興センター

年 月 氏名: _____

決 裁	総括責任者	衛生管理者	学校長

- ・個人が毎日作業開始前に点検し、学校職員（衛生管理者等）の検印を受けること。
- ・月末には学校長、会社の検印を受け、学校栄養士に提出すること。

チ ェ ッ ク 項																											
			月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金
本 人	服 装 等	調理衣、エプロン、マスク、帽子は清潔である																									
		履物は清潔である																									
		適切な服装をしている																									
		爪は短く切っている																									
	健 康 状 態	下痢をしていない																									
		発熱をしていない																									
		腹痛をしていない																									
		嘔吐をしていない																									
		感染症の感染、又はその疑いはない																									
		手指、顔面に化膿性疾患はない																									
家 族	健 康 状 態	下痢をしていない																									
		発熱をしていない																									
		腹痛をしていない																									
		嘔吐をしていない																									
		感染症の感染、又はその疑いはない																									
備 考																											
学 校 職 員 印																											

※点検結果は、「○」または「×」で記入する。また、結果欄が「×」の場合でその理由、対応等があれば備考欄に記入する。

項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理者に報告し、指示を仰ぐこと。

（注1）化膿性疾患がある場合は配膳業務に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示に従うこと。

学校

年 月

決	場 長	学校栄養士	総括責任者	衛生管理者	学校長	学校職員
裁						

日		時	日 ()	日 ()	日 ()	日 ()	日 ()
			: ~ :	: ~ :	: ~ :	: ~ :	: ~ :
目 的							
所属または会社名							
氏 名							
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本人もしくは同居者に感染症 の感染又はその疑いはない。						
	⑥手指、腕、顔面に傷はない。						
	⑦手指、腕、顔面にできもの、 発疹はない。						
	⑧手指、腕、顔面に化膿創はな い。						
服装等	⑨専用の清潔な作業衣、マスク、 帽子を着用した。						
	⑩適切な専用の履物を使った。						
	⑪爪は短く切っている。						
手洗	⑫石鹸液及び消毒薬を使って 手洗いを行った。						
備 考							

※点検結果は、「○」または「×」で記入する。また、「×」の場合でその理由、対応等があれば備考欄に記入する。

《作業の開始・終了時間》

作業開始時間	作業終了時間
：	：

《配膳室の温度及び湿度》

	測定時間	温 度	湿 度	測定者
午前（9:00）	：	℃	%	
午後（12:00）	：	℃	%	

《牛乳保冷庫の温度》

	測定時間	温 度	測定者
始 業 前	：	℃	
終 業 時	：	℃	

*基準…10℃以下

《保存食用冷凍庫の温度》

	測定時間	温 度	測定者
始 業 前	：	℃	
終 業 時	：	℃	

*基準…－20℃以下

《検 収 表》

納品時刻	品 名	数 量	製造年月日	消費期限 または 賞味期限	品 質	鮮 度	包 装	品 温	異 臭 異 物	内 容 表 示	不良時の 内容及び 処 理 方 法	確認者
：	米 飯	箱			良・ 不良	良・ 不良	良・ 不良	℃	有・ 無			
：	パン	箱 低： 個 中： 個 高： 個			良・ 不良	良・ 不良	良・ 不良	℃	有・ 無			
：	麺	箱			良・ 不良	良・ 不良	良・ 不良	℃	有・ 無			
：	牛乳	本			良・ 不良	良・ 不良	良・ 不良	℃	有・ 無			
：	飲む ヨーグルト	本			良・ 不良	良・ 不良	良・ 不良	℃	有・ 無	適・ 不適		
：					良・ 不良	良・ 不良	良・ 不良	℃	有・ 無	適・ 不適		

《副食の搬入時刻及び温度》

搬入時刻	搬 入 時 温 度			測定者
	献立名	献立名	献立名	
：	フライドックス（ ）	食缶（ ）	食缶（ ）	
	℃	℃	℃	

特記事項

学校

[illegible]

参考様式5(配膳員)

学 校 給 食 日 常 点 検 票 (学校従事員用)

学校

検査日： 年 月 日 ()

記入者： _____

決	場 長	学校栄養士	総括責任者	衛生管理責任者	学校長	学校職員
裁						

※学校従事員が毎日点検し学校、会社、場長の検印を受け、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト			評価	備 考
業	施設・設備	配膳室の清掃、清潔状態はよい。		
		配膳室には、配膳作業に不必要な物品等を置いていない。		
		主食置場、容器は清潔である。		
		床、排水溝は清潔である。		
		パン缶、運搬車等の配膳用機器、器具は消毒をし、清潔である。		
		牛乳保冷库、冷凍庫内は整理整頓され、清潔である。		
		機械、機器の故障の有無を確認した。(エレベーター、リフトを含む) *故障があれば備考に記録		
		牛乳保冷库(10℃以下)、保存食用冷凍庫(－20℃以下)の温度は適切である。		
		食器具、容器や配膳用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。		
		手洗い設備の石けん液、爪ブラシ、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。		
		ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。 *発生があれば備考に記録		
前	学校給食従事者	作業衣、エプロン、マスク、帽子は清潔である。		
		履物は清潔である。		
		適切な服装をしている。		
		爪は短く切っている。		
	手洗い	石けん液やアルコールで手指を洗浄、消毒した。		
	健康状態	下痢をしている者はいない。		
		発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。		
		本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。		
		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。		
		手指、顔面に化膿性疾患がある者はいない。		
中	作 業	検収及び食品の取扱		
		食品は、責任者が立ち会い受け取った。		
		主食、牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収表に基づき十分に点検し記録した。		
		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。		
		受配校搬入時の時刻と温度を記録した。		
	配 膳 時	作業ごとに手指は洗浄、消毒した。		
		床に水を落とさないで作業した。		
		食品を素手で扱っていない。		
		飲食物の運搬には、ふたを使用した。		
		食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。(食缶等を直接床に置いていない。)		
		配膳にかかる時間は喫食までの時間が極力短くなるようにした。		
	保 存 食	品目ごとにすべて50g程度採取した。		
		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。		
		採取、廃棄日時を記録した。		
後	作 業	検 食		
		検食は、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに検食者(校長等)へ準備した。		
	食器具、容器、器具の洗浄・消毒	食器具、容器や配膳用器具は、確実に洗浄、消毒した。		
		食器具、容器や配膳用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。		
		リフトまたはエレベーター内は清掃し、清潔である。		
		爪ブラシは、洗浄、消毒し、よく乾燥させた。		
		手洗槽は、1日1回以上、洗剤を使って洗浄した。		
	廃品の処理	廃棄物は、衛生的に処理されている。		
		廃棄物の保管場所は清潔である。		
便 所				
配膳室の立ち入り				

※評価は○または×で記入し、該当しない項目がある場合は－を引く。また、×の場合でその理由や対応があれば備考欄に記入する。