

学校給食について検査票

検査年月日 年 月 日

学 校 名
学校薬剤師名

検 査 要 点		
	調理人員	人
施設	調理室内は、衛生的で清潔であるか。 消毒施設に石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は常備されてるか。 洗面台は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。	良 ・ 普通 ・ 否 良 ・ 普通 ・ 否 良 ・ 普通 ・ 否
使用水	使用水の色、濁り、臭い、味に異常はないか。 遊離残留塩素は0.1 mg/1 以上あるか。 水質検査の記録はあるか。	良 ・ 普通 ・ 否 あ る ・ な い あ る ・ な い
流し	流しは給食取扱い量に応じて、ゆとりのある大きさ、深さがあり衛生的、効率的に区分して使用できる多層式構造であるか。 食品洗浄用とに区別されているか。	良 ・ 普通 ・ 否 良 ・ 普通 ・ 否
食器類	食器の消毒は、煮沸消毒、熱風消毒その他の確実な方法で行われたのちに、衛生的に保管されており、損傷はないか。	良 ・ 普通 ・ 否
食器洗浄及び保管状況	食器の洗浄は適切な方法で行なわれ、洗浄後の食器から残留物は検出されないか。	
	でんぷん性残留物の検査の結果	良 ・ 普通 ・ 不良
	調理機器、器具類は衛生的に保管・保持され、下処理用、調理用、洗浄用等処理の過程ごとに区別されているか。 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の調理にあつては、それぞれの専用の器具を設けているか。	良 ・ 普通 ・ 否 良 ・ 普通 ・ 否
包丁	包丁及びまな板類は、用途別、食品別に区分されており、使用後は十分に洗浄し、消毒、乾燥した後、清潔な場所に保管されているか。	良 ・ 普通 ・ 否
保管場所・温度計等	冷蔵庫・冷凍庫・保管庫の内部及び保管場所は、常に清潔で整頓され温度及び湿度は適正に管理確認されているか。	良 ・ 普通 ・ 否
	食品類は庫内及び保管場所に区分され適切に保管されているか。	良 ・ 普通 ・ 否
	冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒その他のために、適切な場所に正確な温度計が使用されているか。	良 ・ 普通 ・ 否
	日常点検は確実にに行なわれており、記録は保存されているか。	良 ・ 普通 ・ 否
<備考>		