

学校法人

様

株式会社 ○○
担当 ○○

給食施設点検実施報告書

実施日	2014.4.15 13:00~16:00	
実施場所	○○学園○○校 給食室及びその周辺	
点検者	XXXX	
NO	施設に関する点検項目 (文科省準拠)	点検結果
1	施設は、検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄の作業区域に区分されている	
2	調理場内は、別紙1「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」により部屋単位に区分し、作業動線が明確である	
3	機械・器具については可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう十分配慮した配置である	
4	調理場の外部に開放される個所にはエアカーテン、調理室の入り口にはエアシャワーが備えられている	
5	調理室等は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造である	
6	配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分されており、その出入口に施錠設備を設けている	
7	搬入された食品等の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生面に配慮した構造である	
8	食品保管施設は、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を經由しない構造・配置である	
9	学校給食従事者専用手洗い施設は、衛生的であるとともに、使い易い位置にあり、出入口、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行うための施設又は機器が適切な場所に設けられている	
10	学校給食従事者専用の便所は、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あり、専用の履物を備え、個室にも専用の手洗い設備が設けられている	
11	学校給食従事者専用の便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所及び洗浄室と区分されており、便所は食品を取り扱う場所及び洗浄室から3メートル以上離れた場所に設けられている	
12	給水栓(蛇口)は、直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式(又は足踏み式、自動式等)の給水・給湯方式である	
13	排水溝は、詰まりや逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造・配置である	
14	廃棄物の保管場所は、調理室外の適切な場所に設け、廃棄物専用の容器を備えている	
15	学校食堂・ランチルームには、児童生徒等の手洗い設備が設けられている	

○不適合事項

○当面の処置