

令和4年度 第1回堺市学校給食安全衛生運営会議 次第

1 座長の選出

2 学校給食の概要および実施状況について

- ① 堺市における学校給食の概要
- ② 学校給食における物価高騰対策
- ③ 学校給食ができるまで
- ④ 令和3年度の実施状況について

3 「堺市中学校給食改革実施計画」について

4 全員喫食制中学校給食のモデル校（大泉中学校）の給食費の設定について

5 令和4年度の活動について

6 その他

令和4年度 第1回堺市学校給食安全衛生運営会議

【資料目次】

- | | |
|--|-------|
| 1. 堺市学校給食安全衛生運営会議開催要綱 | 【資料1】 |
| 2. 令和4年度委員名簿 | 【資料2】 |
| 3. 学校給食の概要および実施状況について | 【資料3】 |
| 4. 「堺市中学校給食改革実施計画」について | 【資料4】 |
| 5. 全員喫食制中学校給食モデル校(大泉中学校)の
給食費の設定について(案) | 【資料5】 |
| 6. 令和4年度年間計画(案) | 【資料6】 |
| 7. 令和4年度実地確認票(案) | 【資料7】 |

令和4年8月22日(月)
堺市教育委員会

堺市学校給食安全衛生運営会議開催要綱

令和4年5月1日制定

1 目 的

堺市立の小学校、中学校及び特別支援学校における学校給食の安全を確保し、もって学校給食の円滑な管理及び運営並びに学校給食を活用した食育の推進を図るにあたり、学校給食の衛生管理、食育等について、有識者、保護者等から広く意見を聴取するため、堺市学校給食安全衛生運営会議（以下「会議」という。）を開催する。

2 意見を聴取する事項

- (1) 学校給食調理施設の衛生管理に関する事項
- (2) 学校給食調理業務の衛生管理に関する事項
- (3) 前2号に掲げるもののほか、学校給食の管理及び運営、食育の推進に関する事項

3 構 成

会議は、次に掲げる者のうち、教育長が依頼する8人以内の者（以下「構成員」という。）をもって構成する。

- (1) 食品の衛生管理に識見を有する者
- (2) 経営管理に識見を有する者
- (3) 学識経験者
- (4) 堺市PTA協議会から選出された者
- (5) 前各号に掲げる者のほか、教育長が適当と認める者

4 座 長

- (1) 会議に座長を置き、構成員の互選により定める。
- (2) 会議は、座長が進行する。
- (3) 座長に事故があるとき、又は座長が欠けたときは、あらかじめ座長の指名する構成員がその職務を行う。

5 関係者の出席

教育長は、必要があると認めるときは、会議に関係のある者の出席を求め、その意見若しくは説明を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

6 会議の公開

- (1) 会議は、公開するものとする。ただし、教育長は、会議の内容が次の各号のいずれかに該当すると認めるとき、会議の全部又は一部を非公開とすることができる。

ア 堺市情報公開条例（平成14年条例第37号）第7条各号に掲げる情報について意見を聴取するとき。

イ 会議を公開することにより、公正又は円滑な意見の聴取が著しく阻害され、会議の目的が達成できないとき。

- (2) 会議を公開する場合における傍聴について必要な事項は、堺市懇話会の傍聴に関する要綱（令和2年制定）の規定を準用する。

7 会議録

教育長は、次に掲げる事項を記録した会議録を作成しなければならない。

- (1) 会議の日時及び場所
- (2) 会議に出席した構成員の氏名
- (3) 会議の内容
- (4) 前3号に掲げるもののほか、教育長が必要と認める事項

8 開催期間等

令和4年5月1日から令和5年3月31日までのうち、6回程度

9 庶務

会議の庶務は、学校給食課において行う。

令和4年度堺市学校給食安全衛生運営会議 委員名簿

氏名	所属団体・役職等	
齋藤 浩一	公益社団法人 大阪食品衛生協会 専務理事 (元 大阪府食の安全推進課長)	食品の衛生管理に 識見を有する者
加瀬 哲男	大阪公立大学大学院 医学研究科 公衆衛生学 特任講師 (元 大阪府立公衆衛生研究所感染症部 部長)	食品の衛生管理に 識見を有する者
滝本 優枝	近畿大学 経営学部 商学科 准教授	経営管理に識見を 有する者
金岡 有奈	羽衣国際大学 人間生活学部 准教授	学識経験者
西川 知己	堺市PTA協議会 書記	堺市PTA協議会 が推薦する者
西谷 茉唯子	堺市PTA協議会 評議員	堺市PTA協議会 が推薦する者

学校給食の概要および実施状況について

1. 堺市における学校給食の概要
2. 学校給食における物価高騰対策
3. 学校給食ができるまで
4. 令和3年度堺市学校給食実施状況報告
 - ① 学校給食の内容
 - ② 学校給食における食物アレルギー対応
 - ③ 学校給食の衛生管理
 - ④ 学校給食施設設備等の整備状況

1. 堺市における学校給食の概要

●実施人数(令和4年5月1日現在)

区分	学校数	児童生徒数	種別
小学校	92	40,926	完全給食
特別支援学校	3	389	完全給食
中学校	43	20,583	完全給食

※完全給食とは、主食・副食・牛乳が揃った給食

※中学校は選択制給食を実施

●実施方式

区分	学校数	自校方式	親子方式	テリハリー方式
小学校	92	91	1	0
特別支援学校	3	3	0	0
中学校	43	0	0	43

●委託状況

区分	学校数	直営	委託
小学校	92	0	92
特別支援学校	3	1	2
中学校	43	0	43

※調理・配膳業務は小学校・特別支援学校は16社、中学校は3社に委託

●給食費(1食単価)

令和元年10月改定

区分	低学年	中学年	高学年	中学部
小学校	245円	250円	255円	—
特別支援学校	245円	250円	255円	255円

区分	小盛	標準	大盛
中学校(選択制)	300円	310円	330円

※ごはんの量のみ異なる



小学校・特別支援学校給食



中学校給食

2. 学校給食における物価高騰対策

「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」の活用

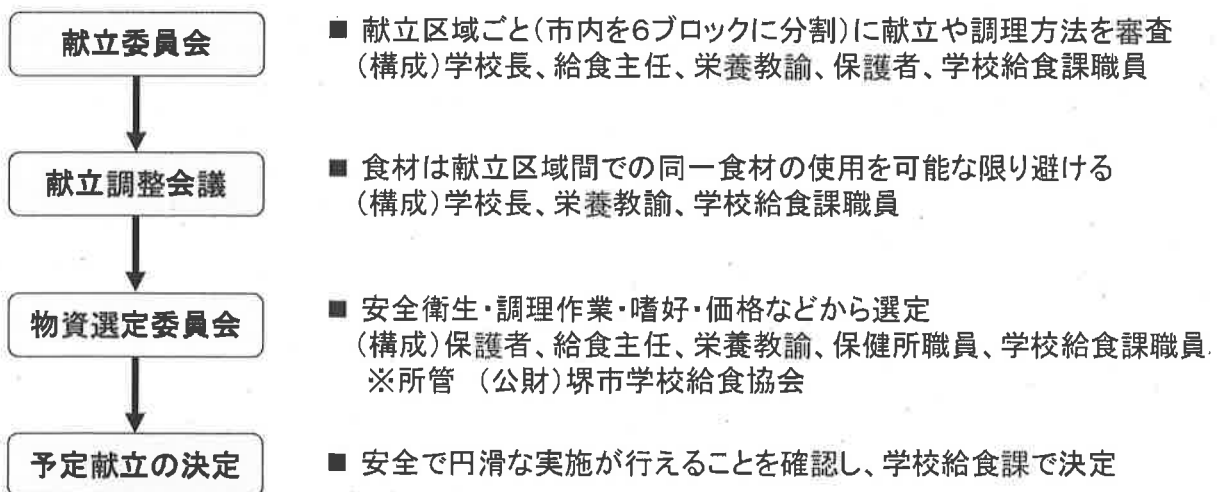
●目的:物価高騰に直面する保護者の経済的負担を軽減すること

●期間:①給食費無償化:令和4年8月～12月

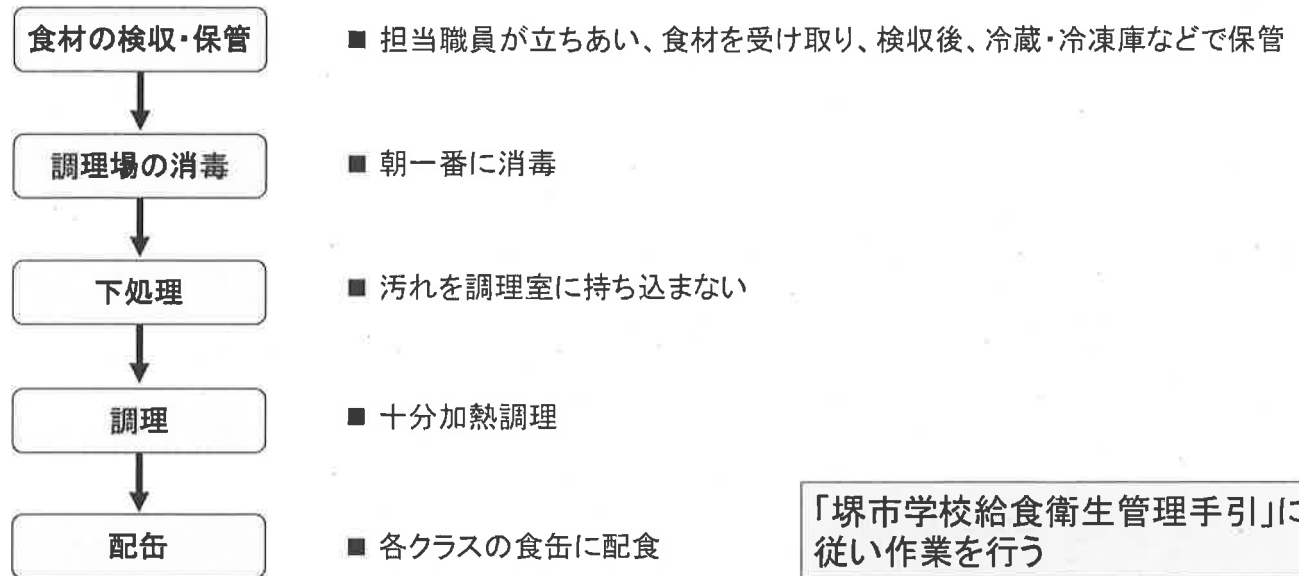
②学校給食の食材費高騰への支援:令和4年4月～令和5年3月

●対象:市立小学校・特別支援学校に通う児童生徒の保護者

3. 学校給食ができるまで



学校での対応



配膳例



副食には、スチームコンベクションオーブンを活用し、カップケーキや焼き魚、お好み焼きなど蒸し物や焼き物の献立も提供しています。

献立の作成方針

1. すべての食材を加熱する調理方法の献立とすること。また、衛生上危惧のある食品や料理は避けること
2. 調理の工程において、食品及び使用する機器や器具類の衛生管理が行えるよう、複雑な献立を避けること
3. 献立ごとに使用する食材は、栄養摂取・食品構成・嗜好面等に留意すること
4. 食材は、希少な食材利用を避け、旬の食材を利用して、集荷・搬送・保管等に支障を生じさせず、良質で安定した食材購入が図れるものを組み合わせ使用すること
5. 季節や授業・行事等と児童の体調との関係を考慮した献立形態・喫食量とすること

4. 令和3年度堺市学校給食実施状況報告

～小学校・特別支援学校～

①学校給食の内容

●年間給食実施回数 …… 195回

●主食

	回数	内容
米飯	117回(週3回)	ごはん116回、炊き込みご飯1回
パン	78回(週2回)	11種類のパン コッペパン、黒糖パン、ミニパン・揚げパン、 ミルクパン、ミニミルクパン、ココアパン、 おさつパン、大麦パン、オリーブパン、 ソフトパン、黒糖きなこパン

●副食(おかず)

□ 行事食の実施

月	行事	献立例
5月	こどもの日	かしわもち
6月	歯と口の健康週間	カルシウムサラダ・カルちゃん焼き
7月	七夕	七夕汁
9月	お月見	月見汁・みたらしだんご
10月	目の愛護デー	キャロットケーキ
1月	お正月	雑煮・煮しめ・ぶりの照り焼き
2月	節分	いわしの甘酢かけ・福豆・セルフ恵方巻

□ 郷土料理の実施(一例)

地域	郷土料理
北海道	石狩汁
岐阜県	鶏ちゃん
大阪府	船場汁
兵庫県	ばち汁
熊本県	タイピーエン
長崎県	長崎てんぷら 浦上そぼろ
沖縄県	沖縄風そば

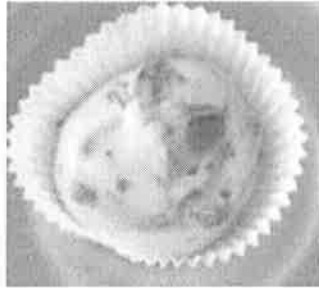
□ 世界の料理の実施(一例)

国	料理
中国	サンラータン ジャージャン豆腐
韓国	トック・チャプチェ タッカンマリ風スープ
タイ	ガイヤーン・ガパオ
ブラジル	カンジャ・フェイジョアーダ
ベトナム	フォー
イタリア	ミネストローネ
フランス	ラトウイユ

□ 姉妹都市献立の実施

月	姉妹都市	献立
11月	バークレー市(アメリカ)	コーンブレッド
2月	ウェリントン市(ニュージーランド)	クマラスープ

姉妹都市提携月に合わせて各区で実施



コーンブレッド



クマラスープ

● 地場産物(堺市産)の使用状況

食材	使用時期	使用量	参考 (令和2年度)
米	4～6月／2～3月	約95.2t／約68.7t	—
玉ねぎ	6～9月	約24.4t	約13.9t
小松菜	通年	約17.2t	約13.9t
キャベツ	11～3月	約12.4t	約5.8t
大根	11～3月	約10.9t	約8.5t
にんじん	6～7月、1月	約2.4t	約1.3t
おおさかしろな	10～3月	約1.8t	約1.0t
春菊	10～3月	約1.1t	約0.2t
水菜	10～2月	約1.0t	約0.3t
食材	物資	実施回数	
大麦	堺市産大麦を使用した大麦パン	年1回	
小松菜	堺市産小松菜を使用した「小松菜コロッケ」	年1回	

②学校給食における食物アレルギー対応

- 医師の診断に基づき実施
- 食物アレルギーの原因となる食品を取り除いて除去食を提供
 - 飲用牛乳(200ml紙パック)の除去
飲用牛乳を飲むことができない場合は、牛乳を中止(牛乳代を返金、または給食費から減額して徴収)
 - 除去食の提供
 - 調理場で調理可能な範囲で除去食の提供を行う
 - 釜献立: 調理の最終段階で入る食物のみ対応可能
 - オープン献立: 原因食物と同一庫内での加熱が可能な場合は対応可能
 - 揚げ物: 原因食物を揚げた油を再度使用する場合あり
 - 除去食は、除去食専用容器に配食して提供する
 - 教室での対応
 - 個包装のものや加工品など、除去食として提供できないものは教室で配食しない
 - ※安全管理上、教室で児童が自分で原因食物を除去する、喫食量を調整する等の対応は行わない

● 誤食事故防止の取組みについて

- 除去食専用容器の導入(平成24年度～)
- 配食なしカードの活用(主に低学年)
- 研修資料「学校給食における食物アレルギー対応(教室編)」の活用



除去食専用容器



配食なしカード

③学校給食の衛生管理

●学校給食調理場立ち入り調査指導(4～7月)

食品衛生法に基づき、堺市保健所食品衛生課が「食品衛生監視指導計画」を作成し、計画に基づき、学校給食調理場の立ち入り調査を実施

●学校薬剤師による学校給食調理場の衛生検査と学校への指導

「学校給食衛生管理基準」に基づき年間3回(6月、9月、1月)実施
学校給食調理場の衛生検査を実施

●学校給食課による学校給食調理施設衛生検査の実施

学校給食課において、学校給食調理施設の衛生管理の実態を把握するため、調理場内のふき取り検査(細菌、清浄度検査/検査業者に委託)を実施

●食材の検査

- 堺市保健所による保存食収去検査(年に1回)
- 学校給食用食材抜き取り検査(学期に1回、各献立区域抽出校1校)
- 児童に提供した給食の放射能検査(通年、各献立区域抽出校1校で6～7回)
- 使用食材の事前検査(0157検査、ヒスタミン検査)

検査名(所管)	根拠法令等	時期	検査項目	検体数		結果
保存食収去検査 (堺市保健所)	食品衛生法	4・5月	《細菌検査》 一般細菌、E.coli、黄色ブドウ球菌 腸管出血性大腸菌O157	11		陰性/異常なし
食材検査 (学校給食課)	学校給食 衛生管理基準	定期検査	《細菌検査》 一般細菌、大腸菌群、腸炎ビブリオ 腸管出血性大腸菌O157 サルモネラ、カンピロバクター 《理化学検査》 保存料4項目、酸化防止剤、着色料、発色剤、漂白剤等	1学期	42	陰性/異常なし40 陽性2件 ※1
				2学期	43	陰性/異常なし40 陽性3件 ※2
				3学期	44	陰性/異常なし44
児童に提供した給食の検査 (学校給食課)	学校給食課においてさらなる安心を確保するため	臨時検査	《放射性物質検査》 放射性セシウム134 放射性セシウム137	40		不検出
使用食材の事前検査 (学校給食課)	学校給食課においてさらなる安心を確保するため	納入業者から使用日3日前までに結果報告	腸管出血性大腸菌O157 ヒスタミン ※対象食材のみ検査対象	0157	2967	陰性
				ヒスタミン	343	

※1 原材料の鶏肉からサルモネラ属菌O6・O8、カンピロバクター検出 →調理済分は陰性で異常なし

※2 原材料の鶏肉からサルモネラ属菌O4検出 →調理済分は陰性で異常なし

(公財)堺市学校給食協会から業者指導

●**堺市学校給食安全衛生推進専門家会議**

市関係者とは異なる衛生と経営の専門家の視点や保護者の立場から調査等を行い、その意見を反映することにより、学校給食の衛生管理のさらなる徹底を図る【**実地調査**】

- ・令和3年11月22日 新金岡東小学校調理場(ウェット校 昭和55度～)
- ・令和3年12月20日 浜寺石津小学校調理場(ドライ校 令和3度～)

●**調理委託業者への業務説明会の開催**

調理従事者に対して、調理ミスや異物混入、拭き取り検査結果などの具体的な事例や最近の食中毒事例を踏まえ、衛生管理の徹底を図るとともに安全でおいしい給食の提供ため、学期に1回業務説明会を実施

●**学校給食課給食係、会計年度任用職員による学校給食調理場巡回**

調理業務委託の履行確認を行い、学校給食の安全性を確保するため、栄養教諭・学校栄養職員未配置校49校への履行確認を実施

④学校給食施設設備等の整備状況

- ドライフロアシステム調理場の整備状況・・・39校
- 空調の整備状況・・・配膳室・食品庫に設置・・・全校に設置
- 調理備品の入替

備品	台数	備品	台数	備品	台数
スチームコンベクションオープン	3	牛乳保冷库	1	食器消毒保管庫	1
ガス回転釜	19	保存食用冷凍庫	3	包丁・まな板消毒保管庫	4
パススルー冷凍庫	1	食器洗浄機	3	球根皮むき機	3
パススルー冷蔵庫	1	食缶消毒保管庫	2	野菜裁断機	2

●**消耗品関係**

- ・大椀・小椀 1学年分 →経年劣化による順次入替
- ・お箸(強化ナイロン製) 3献立区域分 →全校整備完了

堺市中学校給食改革実施計画

令和3年10月

堺市教育委員会

目次

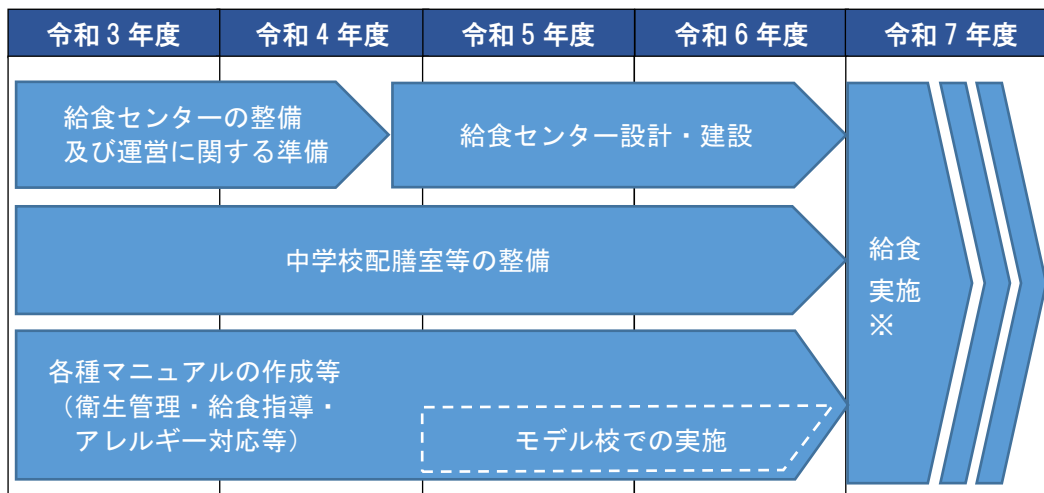
<u>1 計画策定の背景と趣旨</u>	…1
<u>2 ロードマップ</u>	…1
<u>3 PFI 導入可能性調査の結果</u>	…1
<u>4 給食センター及び中学校環境の整備</u>	…2
(1) 建設用地	
(2) 給食センターの施設整備	
(3) 中学校配膳室等の整備	
(4) 教室の整備	
<u>5 安全安心でおいしい中学校給食の実現に向けた取組</u>	…3
(1) 献立作成	
(2) 物資選定	
(3) おいしい給食の提供	
(4) 献立内容	
(5) 食器・食缶	
(6) 食物アレルギー対応	
(7) 安全安心への取組	

1 計画策定の背景と趣旨

堺市教育委員会では、令和2年3月決定の「全員喫食制の中学校給食に向けた基本的な考え方」に基づき、全員喫食制の中学校給食の実施に向けた方向性を示す「堺市中学校給食改革実施方針」を令和2年10月に策定しました。

本計画は、給食センターの整備を主な内容として「堺市中学校給食改革実施方針」で示したことを具現化するためのものです。

2 ロードマップ



※(仮称)堺市立第1学校給食センターは、令和7年6月の開始を予定しています。

(仮称)堺市立第2学校給食センターは、令和7年4月の開始を予定しています。

3 PFI 導入可能性調査の結果

国では、事業費の総額が10億円以上の公共施設等の整備事業については、自ら整備する従来型手法に優先して、PPP/PFI手法の導入を検討することを定めた指針があり、公共施設等の整備等と財政健全化の両立を図る上で、PFI事業の活用を推進しています。

本市教育委員会においても、「堺市PPP/PFIマニュアル(優先的検討規程)」に従い、給食センターの設計、建設、維持管理、運営等(以下、「本事業」という。)においてPFI手法の導入可能性について調査しました。

調査の結果、本事業は、市の財政負担の縮減効果とサービス水準の向上が見込まれ、市場調査の結果においては、各企業の関心が高く民間事業者の競争性なども見込まれることが分かり、堺市PFI等活用庁内委員会において、本事業のPFI手法の導入について審査し承認を受けました。



今後、民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律(平成11年法律第117号)に基づき、法第5条規定の「実施方針の策定」や法第7条規定の「特定事業の選定」などを経て本事業を進めます。

4 給食センター及び中学校環境の整備

(1) 建設用地

全員喫食制の中学校給食の実施に向け、市域の規模を考慮し、2時間以内の喫食を厳守することや、食中毒発生時の拡散リスクを考慮し、給食センターを（仮称）堺市立第1学校給食センターと（仮称）堺市立第2学校給食センターの2か所に分散させ、次の建設用地を選定しました。

給食センターの建設・運営をとおして、地域経済と地域社会の活性化を推進します。

	（仮称）堺市立第1学校給食センター 建設用地	（仮称）堺市立第2学校給食センター 建設用地
事業用地	堺市中区八田西町 1-1-1	堺市南区桃山台 1-23-1
周辺図		
敷地面積	約 20,943 m ²	約 6,657 m ²
用途地域	準工業地域	準工業地域
建ぺい率	60%	60%
容積率	200%	200%

(2) 給食センターの施設整備

令和7年度以降の生徒等推計数を踏まえ、（仮称）堺市立第1学校給食センターで16,000食、（仮称）堺市立第2学校給食センターで8,000食を提供できる規模の給食センターとします。

また、それぞれの給食センターは次のとおり整備します。

1. 「学校給食衛生管理基準」及びHACCPの考えに対応した施設

① 汚染・非汚染区域の完全区分

二次汚染防止の観点から、汚染作業区域（調理前の食材を取り扱う部屋）と非汚染作業区域（完成した食品等を扱う部屋）を部屋単位で明確に区分します。

② ドライシステムの導入

床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業することで、濡れた床面からの水による食材への二次汚染の防止や、調理室内の温度・湿度を低く保つことで、雑菌の増殖を抑えます。

2. アレルギー食専用調理室の整備

調理過程において偶発的にアレルギー物質が混入してしまう事態（コンタミネーション）を避けるため、アレルギー食専用調理室を設け、他の調理作業と区分します。

3. 食育センター機能

生徒が学校給食を通じて食の大切さを感じ、生涯にわたり健全な食生活を営み、健康の保持増進を図ることができるよう、ICT等を活用し食育に関する情報を発信します。

4. 省エネルギー施設

SDGsのゴールの一つである「エネルギーをみんなに そしてクリーンに」の実現に向け、環境に配慮した施設とし、エネルギー消費量の削減に努めます。

5. 働きやすい環境の整備

安全安心な給食が安定的に提供できるよう、調理従事者等の心身の健康と安全を確保する環境を整備します。

(3) 中学校配膳室等の整備

全員喫食制の中学校給食の実施に向け、現在の配膳室を改修して使用します。配膳室では、給食センターからの給食の受入れや安全に給食を生徒に提供するために配膳員を配置します。

なお、配膳室の改修などの整備は令和6年度末までに順次行います。

(4) 教室の整備

生徒が安全に配膳できるよう配膳台を設置し、必要に応じてカバン棚等を整備します。

5 安全安心でおいしい中学校給食の実現に向けた取組

(1) 献立作成

市の管理栄養士と栄養教諭が成長期の生徒にふさわしい栄養バランスのとれた献立、給食時間及び各教科等における食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるような献立を作成します。

また、保護者代表や学校関係者が参加する献立委員会において献立の審査を行います。

(2) 物資選定

物資選定委員会（保護者代表、学校関係者、保健所職員で構成）において安全性や品質等を確認して食材を選定します。

(3) おいしい給食の提供

献立、食材、調理、色彩、環境、この条件がバランスよく整う「おいしい給食」を提供します。

(4) 献立内容

主食、主菜、副菜という料理の分類を基本とし、多様な食品を組み合わせ、旬の食材や地場産物を積極的に使用し、行事食や各都道府県の郷土料理、世界の料理を取り入れます。

(5) 食器・食缶

食器は、環境ホルモンに関わる原材料を使用していない安全な材質であること、破損時の危険性や重量による生徒への負担が比較的小さいこと、食材の色が食器表面へ着色しないことなどを考慮し、小学校給食でも使用している PEN 食器の導入を基本とします。

食缶は、適温で提供できるよう、保冷・保温性と密閉性に優れた角型二重食缶の導入を基本とします。

(6) 食物アレルギー対応

食物アレルギー対応については、除去食を基本とした個別対応食を調理し、個人別の専用容器を使用するなど、安全性を最優先にして取り組みます。

(7) 安全安心への取組

安全安心な給食が提供できるよう、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」を基に給食センター方式に対応する「堺市中学校給食衛生管理マニュアル」を作成します。

同マニュアルに基づき、市の管理栄養士等が給食センターにおける日々の給食の調理工程について確認します。

(案)

全員喫食制中学校給食のモデル校(大泉中学校)の給食費の設定について

1. 給食の内容 (方向性)

小学校給食を基本とし、食材の増量や調理を要しない献立を付加し、中学生に必要な栄養価を充足させる。

- ▶ 中学生にとって必要なエネルギー量 830Kcal を確保する
 - ・ 「学校給食摂取基準」の『生徒(12歳～14歳)の場合』を適用する。
 - ・ 小学校給食の中学年の量の1.3倍の量を基本とする。(「学校給食摂取基準」のエネルギー量より算出)
- ▶ 主食・副食は小学校給食を増量し、必要に応じてヨーグルト、ふりかけ、佃煮等の添加物を付加する
 - ・ 献立例

イメージ

(例) ①ご飯 ②副食(3種類) ③添加物(ふりかけ) ④牛乳



2. 給食費の設定の考え方

現在の中学校の選択制給食の給食費は、中学生に必要な栄養価を充足させるための献立を前提に、額を積算しており、今回も同様の考えで、必要な給食費の積算を行う。

(給食の献立内容)

牛乳：小学校給食と同等

主食：小学校給食の主食を増量し、エネルギー量を確保

副食：小学校給食の副食を増量・添加物を付加し、エネルギー量を確保

【参考】学校給食摂取基準のエネルギー量の比較

	中学生 (kcal)	小学生 (kcal)	比較
必要量	830	650	1.3倍
内訳	① 牛乳	138	等倍
	② 主食	376	1.3倍
	③ 副食(①-②-③)	316	1.4倍

令和4年度堺市学校給食安全衛生運営会議

年間計画(案)

回	日時	内 容
第1回	令和4年8月22日(月) 午前10時～12時	【会議】堺市役所 趣旨説明、堺市の学校給食に関する説明等
第2回	令和4年10月(予定)	【調理場実地確認】ドライ校1校
第3回	令和4年11月(予定)	【調理場実地確認】ウェット校1校
第4回	令和4年12月(予定)	【会議】堺市役所 実地確認等の意見交換及び質疑応答 その他
第5回	令和5年2月(予定)	【会議】堺市役所 まとめ作成 その他

堺市学校給食安全衛生運営会議確認票(案)

令和4年 月 日

学校名()

委員名()

確認項目	評定	備考
1. 施設設備の管理	/	
① 厨房機器・調理器具・備品・器具の故障を放置していないか		
② 給食場内の照度は確保されているか(蛍光灯等の定期的な取り替え)		
2. 学校給食従事者の衛生管理	/	
A 器具類の管理が適正に行われ、取り扱い等が適切か	/	
① ごみ入れ、残菜入れに籠を使用して直置きしていないか		
② 冷凍庫、冷蔵庫の温度センサーの位置は適切か		
③ 調理器具の色分けテープが、はがれていないか		
④ 調理器具の整理整頓ができているか、配置は適切か		
B 消耗品の管理が適切に行われているか	/	
① スポンジ等の洗浄用具は、清潔で適切な場所で保管されているか		
② 洗浄用具やタオル等は適切に乾燥させ、保管しているか		
③ ホースの取扱いは適切か。つけっ放し、床面に直置きしていないか		
C 清掃が十分に行われているか	/	
① パンラックの清掃ができているか		
② 目線より高い場所の清掃ができているか		
③ 換気扇・網戸の清掃が十分にできているか		
④ 清掃用具の取扱い・保管は、衛生的に行っているか		
D 整理整頓ができているか	/	
① 食品庫内の整理整頓ができているか		
② 食品と器具が混在していないか		
③ 食品と消毒剤等が区別して置かれているか		
④ 小分けした石鹼や消毒剤に表示があるか		
3. 食品の取り扱いについて	/	
① 検収が適切に行われているか。受け取りだけとなっていないか		
② 検収した食品が適切に保管されているか		
4. 手洗いが適切に行われているか	/	
① 作業内容が変わるごとに手洗いが行われているか		
② 石鹼、消毒剤、爪ブラシが適切に配備されているか		
5. ドライシステムの運用について	/	
① 調理作業中に床面がぬれていないか		
② 作業は、丁寧に行われているか		
6. 調理について	/	
① 調理作業が適切に行われているか		
7. その他	/	
① 帳簿類の記録(日常点検票、検収表、除去食確認票など)		
② 換気が適切に行なわれているか		
③ 防虫防鼠の対策がとられているか		
④ 衛生管理手引きの変更点が実施されているか		
総合評価		
評価等		

判定: ○ できている △ 一部できていない × できていない