

## 各委員の所見について

評価については、「A:達成している」「B:やや達成は不十分」「C:全く達成できていない」

項目	番号	点検項目	評価			評価数	各委員の所見	確認		
			A	B	C			現場	書類	
ア 衛生管理	(ア) 従業員の衛生管理	1	作業着・靴・帽子・マスクの着用は、清潔か	4	0	0	4	A:7:15、8:00、8:15に責任者がチェック済。	○	
		2	爪の処理・マニキュア・腕時計・アクセサリは、していないか	3	0	0	3		○	
		3	けがをしている人の手袋の着用や作業内容は、配慮されているか	2	0	0	2	A:配慮されていることが伺えた。	○	○
		4	体調の悪い人が、従事していないか	1	0	0	1	A:第2回の委員会の開催時には、体調不良者は無かった。		○
	(イ) 調理作業における衛生管理	5	作業工程表、作業動線図のとおり、汚染作業、非汚染作業区域の交錯せず実施されているか	3	0	0	3		○	○
		6	調理作業ごとに、手洗い・アルコール消毒は実施されているか	3	0	0	3		○	
		7	使い捨て手袋の活用が、適切に行われているか	3	0	0	3		○	
		8	エプロンの使い分け・シューズの履き替えが適切にできているか	3	0	0	3	A:色分けが実施されていた。	○	
		9	野菜の3回洗浄は、丁寧に行われているか	2	0	0	2	A:一つ一つ丁寧に作業しているところを確認。	○	
		10	残留塩素の測定を行い、確実に記録しているか	2	0	0	2	A:始業時と終業時に実施済。		○
	(ウ) 施設設備等の衛生管理	11	食器具、容器及び調理用の器具は、使用後確実に洗浄・消毒され、適切に保管されているか	3	0	0	3	A:調理台や作業場は、整頓されていた。	○	
		12	排水溝、床、扉等、施設内の衛生管理に気を付けているか	3	1	0	4			○
		13	機械・器具の使用前後の記録が行われているか	2	0	0	2			○
		14	食器・食缶の洗浄は、きちんとできおり、洗い残し、乾燥状態はよいか	4	0	0	4			○
	(エ) 物資の検収・取扱い	15	検収は、確実に実施され、記録されているか	3	0	0	3		○	○
		16	納品された食材は、保存基準に従い適切に保管されているか	3	0	0	3		○	○
		17	保存食(原材料・調理済食材)は、適切に採取保存(50g程度、-20℃以下、2週間以上)され、かつ、保存食簿に記録されているか	4	0	0	4	A:原材料は-21℃、調理済食材は-22℃を確認。	○	○
		18	冷凍食品の解凍方法は、場所や容器など適切に行われているか	2	0	0	2		○	○
	(オ) ドライ運用	19	床に水がこぼれないように工夫されているか	4	1	0	5	B:調理中にスーパーで床掃除。	○	
		20	移動台等の設備の取扱いは、二次汚染に気を付けているか	4	0	0	4		○	
		21	釜の水を流すとき、床にオーバーフローしていないか	4	0	0	4		○	

項目	番号	点検項目	評価			評価数	各委員の所見	確認		
			A	B	C			現場	書類	
イ 業務実施体制	(ア) 勤務体制 人員配置	22	作業工程表、作業動線図を確認し、理解して作業に当たっているか	5	0	0	5		○	○
		23	適切に人員配置されているか	2	0	0	2			○
		24	作業開始、終了時間等の確認をしているか	3	0	0	3			○
		25	休暇時の人員配置は、適切に行われているか	2	0	0	2	A:コロナ陽性者のため一宮市学校給食センターからヘルプ応援あり。		
	(イ) 研修	26	給食調理員へ事故の予防、再発防止策等を徹底など研修は実施されているか	2	0	0	2			○
	(ウ) 連携	27	市との連携体制は、定期的に行われているか	2	0	0	2			○
ウ 給食提供	(ア) 提供時間・温度	28	調理場搬出時及び受配校搬入時の時間が記録されているか	3	0	0	3			○
		29	調理時間は、献立等により配慮されているか	4	1	0	5	B:献立による調理時間の違いについて把握していないと思われた。	○	○
		30	出来上がり温度は、適切か、また記録されているか	4	1	0	5		○	○
		31	調理後2時間以内に喫食でき、配食の時間が記録されているか	0	3	0	3	B:焼き物や蒸し物などについて、配食時間の記録時間から2時間以内の喫食は守られていなかった。		
	(イ) おいしさ	32	市の手配表に従い、調理されているか	3	1	0	4		○	○
		33	火加減や食材の崩れなどに気を付けて作られているか	5	0	0	5	A:栄養士の指示により調理員と連携し実施されている。	○	
		34	適切な加熱方法で調理され、確認・記録が正確にできているか	4	1	0	5		○	○
		35	適切な釜分けで調理作業を行っているか	4	1	0	5		○	○
		36	配缶量、残食量の記録は、どのように行われているか	3	0	0	3		○	○
	(ウ) アレルギー	37	アレルギー責任者の指示のもと作業を行っているか	2	0	0	2			○
		38	誤食を避けるため、二重チェックを実施しているか	2	0	0	2			○
	(エ) 離乳食	39	離乳食責任者の指示のもと作業を行っているか	5	0	0	5	A:責任者がしっかり指示を出しており、チェック体制が行われていた。	○	
40		誤食を避けるため、離乳食確認など作業が徹底されているか	5	0	0	5	A:書類確認したが、不備なく対応されていた。	○	○	
エ その他	(ア) その他	41	食育支援への取り組みは、なされているか	2	0	0	2			○
		42	災害支援への取り組みは、なされているか	4	0	0	4		○	○
		43	光熱水費の低減への取り組みは、なされているか	2	0	0	2		○	
		44	毎月、実施する事業者モニタリングについて確認されているか	2	0	0	2			○

<その他>

- ・全体的に指示などがしっかりできており、上下関係の組織体制が確立していた。
- ・調理場内において、どの場所も責任者がしっかり指示を出しており、各調理員への教育が行き届いていると感じた。
- ・ワゴンなど移動台の扱いについて、勢い余って他の調理員にぶつかりそうだった。
- ・壁に貼ってある調理員への注意喚起の文書が古いものであった。