

別紙調査票

学校・施設名	
施設	

※作成上の注意
 月日には作成日を記入してください。
 有の場合は「1」、無の場合は「2」、回答不要の項目には「0」を記入してください。
 ⑪-2、⑫-2 はプルダウンから職名を選んでください。「その他」の場合は、下段にその職名を記入してください。

施設設備の衛生管理状況

項 目		H27年5月1日現在	H28年5月1日現在	H29年 月 日現在	H30年 月 日現在	H31年 月 日現在	
調理場	① ドライシステム導入の有無						
	② ドライ運用実施の有無	(調理作業時)					
		(洗浄作業時)					
	③ 作業工程表作成の有無						
	④ 作業動線図作成の有無						
	便所	⑤ 調理従事者専用便所の有無					
		⑥ 便所前の調理衣着脱場所の有無					
		⑦ 便所個室内の手洗い設備の有無					
	配膳室	⑧ 廊下との区分の有無					
		⑨ 手洗い設備の有無					
⑩ 出入り口の施錠設備の有無							
衛生検査	⑪-1 定期衛生検査(第1～5・7票)の点検の有無						
	⑪-2 定期衛生検査(第1～5・7票)の点検実施者						
	⑫-1 日常の衛生検査(第8票)の点検の有無						
	⑫-2 日常の衛生検査(第8票)の点検実施者						

※ 回答項目（回答が不要の項目については「0」を記入してください。）

施設	回答する項目
単独調理場	全て
共同調理場	①～⑦、⑪～⑫
共同調理場方式または親子方式の給食受配校	⑧～⑩
デリバリー方式の給食実施校	

【ドライ運用の判断基準】
調理作業時
 床を一切濡らしていない。床面に水や食品がこぼれた場合は、すぐに拭き取っている。
洗浄作業時
 床を一切濡らしていない。台車やコンテナ等は洗浄コーナー(グレーチング)で洗浄している。床面に水や残渣がこぼれた場合は、すぐに拭き取っている。