

教保体第229-1号  
平成28年5月9日

各市町村教育委員会教育長  
各教育事務所長  
各学校給食実施県立学校長 } 様

埼玉県教育委員会教育長  
( 公印省略 )

食品衛生法に基づく学校給食関係施設の監視指導について (依頼)

日頃、学校給食の運営について、格別な御協力を賜り厚くお礼申し上げます。

このたび、県保健医療部長から、食品衛生法に基づく学校給食関係施設の監視指導について、別添のとおり協力の依頼がありました。

学校給食衛生管理基準に、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、衛生管理体制等についての実態把握に努めることが規定されており、文部科学省からは、監視指導を積極的に活用し、調理場の衛生管理体制の充実を図るよう指導があるところです。

つきましては、監視指導の協力及び活用について、御配慮いただきますようお願い申し上げます。

【担 当】

保健体育課 学校給食担当 荒井

電 話 048-830-6968

F A X 048-830-4971



食 品 安 第 8 4 号  
平 成 2 8 年 4 月 2 6 日

教 育 長 様  
(県立学校部保健体育課)



保 健 医 療 部 長

学校給食関係施設の監視指導について (依頼)

食品関係施設の監視指導については、食品衛生法第24条により「埼玉県食品衛生監視指導計画」を定め、計画的に実施しているところです。

学校給食関係施設については、本年度も下記のとおり、監視予定数を定め、継続して重点的な監視を実施することとしました。

つきましては、食中毒の発生を防止するために必要な指導や、学校給食法第9条に基づく「学校給食衛生管理基準」の第3に規定されている保健所が関連する業務を円滑に行うための監視を実施させていただく予定ですので、関係機関へ周知の上、御協力をお願いいたします。

監視にあたっては、食品衛生法第30条に基づき、保健所の食品衛生監視員が施設の衛生に十分配慮した立入を行いますことを申し添えます。

記

1 監視対象施設と監視予定数

対象施設	監視予定数
学校給食指定工場	年2回以上
各市町村の給食センター	年2回以上
自校式により給食を実施する施設	3年に1回以上

2 監視結果について

別添の「食品衛生監視指導・立入検査票」を作成し、監視対象施設の設置者あて交付する。

担当:食 品 安 全 課  
監視・食中毒担当  
TEL :048 - 830 - 3611  
FAX :048 - 830 - 4807

# 食品衛生監視指導・立入検査票 (施設)

施設の所在地 \_\_\_\_\_

氏名又は名称 \_\_\_\_\_

屋 号 \_\_\_\_\_ TEL \_\_\_\_\_

施設符号 \_\_\_\_\_ 埼玉県

年 月 日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

区 分 1 監視 2 立検 3 収去 4 その他 \_\_\_\_\_

食品衛生監視員 \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_

FAX \_\_\_\_\_

- 1 指摘事項はありません。今後もこの衛生状態を維持してください。
- 2 次のとおり指摘事項があったので、改善してください。
- 3 改善状況を \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日までに \_\_\_\_\_ へ報告してください。
- 4 \_\_\_\_\_ は許可（届出）を必要としますから、直ちに中止し、今後営業の意志がある場合には、所管の \_\_\_\_\_ 保健所へ許可申請（届出）手続きをしてください。

区 分	指摘事項 (○印) 及び基準点	基準点	採点		
			①	②	③
施設の構造	1-1 大きさ・構造 1-2 区画 1-3 更衣室等 2-1 床・壁・天井 2-2 採光照明 2-3 換気 3-1 手洗設備 3-2 洗浄（給湯）設備 4-1 排水の構造 4-2 防虫防鼠設備 (大項目ごとに3点)	12			
食品取扱設備	5 機械器具の能力・致 6 機械器具の配置 7 機械器具の材質構造 8 戸棚保管設備 9 機械器具の補修 10-1 温度等の計器類の設置 10-2 温度等の計器類の補修 (大項目ごとに3点)	18			
給水及び汚処理	11-1 飲用適の給水設備 11-2 使用水の管理 11-3 水質検査 11-4 残留塩素 ( mg/l ) 12-1 便所の構造・手洗設備 12-2 便所の清潔保持 13-1 廃棄物容器 13-2 廃棄物の保管管理 13-3 排水の処理 (大項目ごとに5点)	15			
管理運営	14 清掃・整理 15 そ族・昆虫の駆除 16-1 食品の保管管理 16-2 検食の保存 16-3 冷蔵庫等の温度管理 17-1 食品間の相互汚染防止 17-2 機械器具の使い分け 18-1 調理加工等（温度）管理 18-2 添加物の使用管理 18-3 表示 19 機械器具の洗浄・消毒 20 食品衛生責任者（管理者）の設置・講習会 21-1 管理運営要領等の作成 21-2 自主管理 21-3 衛生教育 22 適切な期限表示 (14, 15, 19, 20, 22は4点、その他は5点。 ただし22を必要としない場合は0点とし、14, 15, 19, 20は5点とする。)	40			
食品取扱者	23-1 従事者の健康管理 23-2 保菌検査（検便） 24-1 清潔な作業衣 24-2 帽子・はきもの・マスク 25-1 手指の洗浄消毒 25-2 衛生的な作業習慣 25-3 不要品の持ち込み (大項目ごとに5点)	15			
合計点		100			
備 考					

上記の事実を確認し、指摘事項については改善に努め、その状況を報告いたします。

年 月 日 営業者又は食品衛生責任（管理）者 氏名