

【添付資料 14】 受入状況にかかる資料（2 月 12 日配膳室等調査対象）

No	保20							
保育園名		小中山保育園						
現況給食方式		園内単独調理			調理場方式		ウエット式	
調査実施日		平成22年10月19日			連絡先		担当教諭	

1.現況の給食方式について	備考
園内調理室にて調理した給食を配缶し、造付けの配膳棚に並べ、廊下側から職員が取出し、台車に積んで各保育室へ運んでいます。	センター方式移行後も職員が台車にて各教室に運びます。
2.センター方式に移行する際必要と思われる主な改築内容	
配送コンテナの室内への搬入ルートは現在の食材搬入口からが想定されます。 ・コンテナを搬入する開口部及び受入室と調理室間の開口部を広くする為の建具の改造が必要です。 ・搬入部の外部床面と調理室FLの段差の解消が必要です。 ・調理器具の撤去が必要です。	鉄筋コンクリート造の開口部の拡大、壁の撤去については構造的なチェックが必要です。
3.その他検討を要する事項	
1) 庇が低く浅いので、配送トラックから配送コンテナを運ぶ際に雨ざらしになる為、何らかの対応が必要と思われます。 2) 調理室の調理方式がウエットの為、排水溝の撤去若しくは蓋の設置、排水口の封鎖が必要と思われます。 3) 調理室の調理方式がウエットの為、床に水勾配があるが、フラットにした方が良いと思われます。また、床の塗装が剥がれている為、フラットにしない場合も塗装の補修は行った方が衛生的に良いと思われます。(内部写真*1) 4) 排水施設(排水溝・グリストラップ)及びガス設備の撤去をどこまで行なうか検討が必要と思われます。 5) 現在は造付の配膳棚から、廊下と一体のスペースにて食缶等を取出し台車に載せていますが、廊下との間に区画があった方が衛生的に良いと思われます。 6) 現在の受入室・食品庫が不要になる為、改修内容を検討する必要があります。 7) 現在の配膳棚に一度載せ替えて台車に載せるか、配送コンテナから直接台車に載せ替えるかについては保育園と打合が必要と思われます。 8) 検収スペース及び配送や検収内容の記録を行う場所の検討が必要です。	
4.保育園からの伝達	
・道路の舗装部分と保育園敷地の間に砂利敷きの部分があり、凹凸が激しい為、牛乳等の配送トラックが乗入時に危険だと感じている。(外部写真*2)	
5.その他	

■ 受入施設チェックリスト<訪問調査>

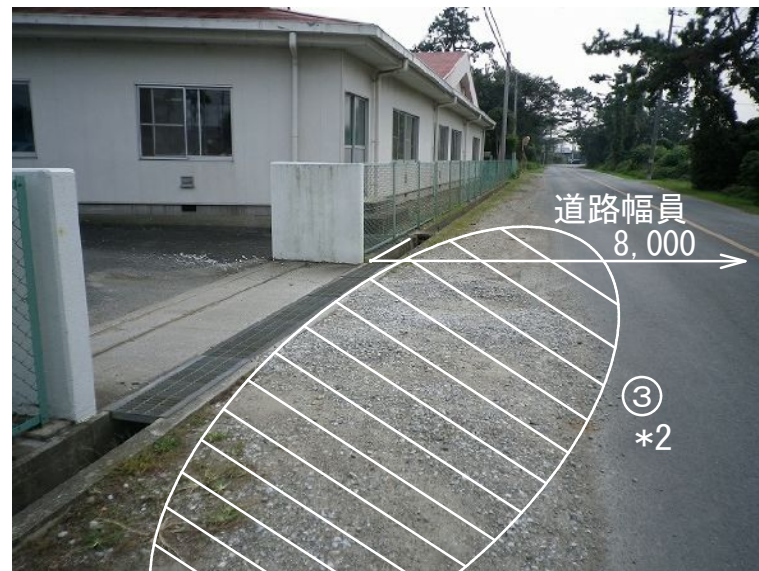
No.保 20

調査票 2-2

保育園名 小中山保育園

調査日 平成 22年 10月 19日

区分	NO	チェックポイント	判定 (○×)	状況等
敷地内 進入路	1	配送車が通れるか。(幅員、障害物)	○	
	2	配送車が回転できるか。(幅員、大きな段差、障害物など)	○	道路で切返し、バックで入れれば向きは変えられる。 (職員駐車場で一部駐車しなければ、敷地内で向きを変更できると思われる。)
	3	その他	△	道路の舗装部分と保育園敷地の間に砂利敷きの部分があり、凹凸が激しい為、牛乳等の配送トラックが乗入時に危険だと感じている。(聞取)
プラット ホーム	4	家畜飼育場、廃棄物集積場等が隣接していないか。	△	100m以上離れているが、家畜飼育場からの臭いが届く事がある。
	5	プラットホームはあるか。使用上問題ないか。	×	プラットホームが設置されていない。
	6	プラットホームの地盤面からの高さは何cmか。	—	〃
	7	雨よけの庇などはあるか。	△	設置されているが、巾が小さく、奥行きは浅い。
	8	配膳室への出入口は使用上問題ないか。	△	食材搬入口下部に段差(H26cm)がある。
	9	配膳室への出入口は施錠できるか。	○	
	10	その他	△	調理室FLとGLに段差(H33cm)がある。
調理室	11	便所に隣接していないか。	△	調理室に隣接する受入室を介して調理員便所が、前室・廊下を介して職員便所が隣接している。
	12	外部からの異物混入を防ぐため廊下等と明確に区画されているか。	×	廊下にて配膳棚から食缶等を取り出し台車に載せている。
	13	廊下等への出入口は施錠できるか。	○	調理室と廊下の間は施錠できる。
	14	手洗設備は衛生的でかつ使いやすい位置に設けられているか。	△	受入室・調理室にはある。配膳棚から配膳台車に載せる作業を行なう廊下には無い。
	15	適切な温度、湿度管理ができ、衛生面に配慮した構造であるか。	○	
	16	空調、換気設備は使用上問題ないか。	△	空調設備は設置されていない。換気設備のみ。
	17	天井、壁、床は外部から漏水していないか。	○	
	18	床の排水処理は使用上問題ないか。	△	洗浄機から水が溢れる。床に水溜がある。
	19	鼠、はえ、ごきぶり等の害虫の侵入防止措置や防塵対策が講じられているか。	×	排水溝からごきぶりが進入しているようだ(聞取)。特に防塵対策は無い。
	20	サッシに網戸が設置されているか。	○	
	21	納入業者専用の下足入、履き替え場所が設けられているか。	—	納入業者の中には入らないので、設置されていない。
	22	納入業者専用の手洗設備が設けられているか。	—	〃
	23	検収時の食品や器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置き台に置くことができるか。	△	検収台は現在の給食方式では問題ないが、配膳棚下段高さは廊下側からH10cm程度しかない。
	24	配送や検収内容を記録できる場所が確保されているか。	△	検収台兼用。
	25	業者から直接納入される牛乳、冷菓等は、冷蔵庫等により温度管理ができ、衛生的な保管ができているか。	○	
廊下 階段	26	配膳室の広さは使用上問題ないか。	×	配膳室が無い。
	27	その他	△	床の塗装が剥けている。
	28	安全に生徒が手運びできるか。(段差、壁の凹凸など)	△	各保育室まで台車で運ぶことができますが、保育室の下部レールに台車が引っかかり、職員が危険を感じる事があるとの事です。
各教室	29	その他	○	職員が台車を使用して運んでいる。
	30	配膳台等の大きさや高さは使用上問題ないか。	○	
	31	その他		



(F)



⑤



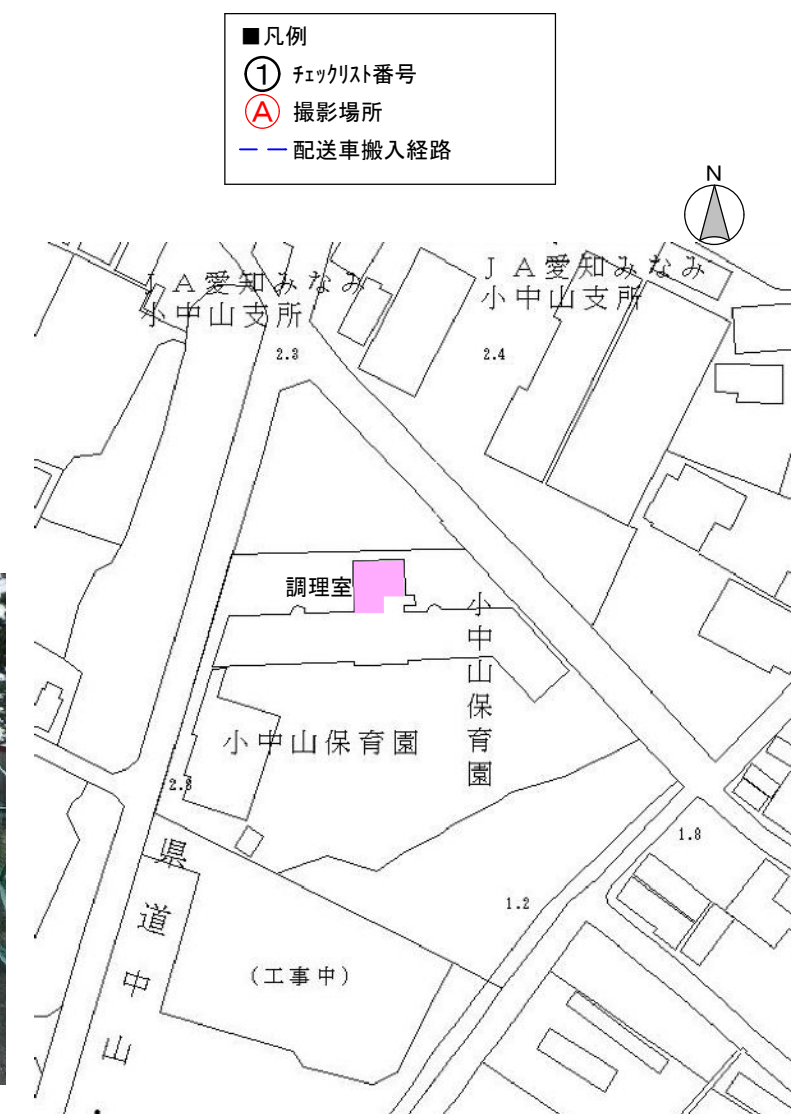
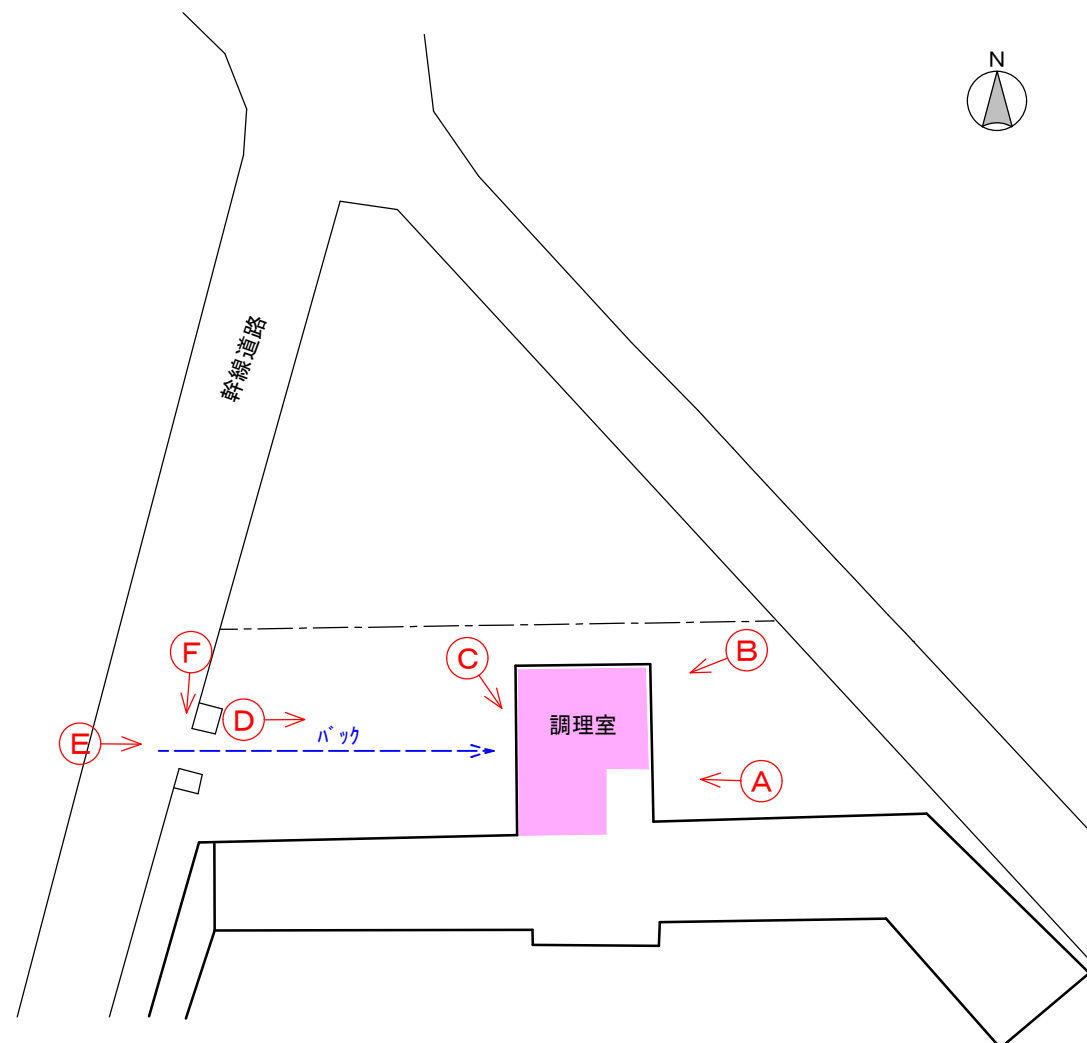
D



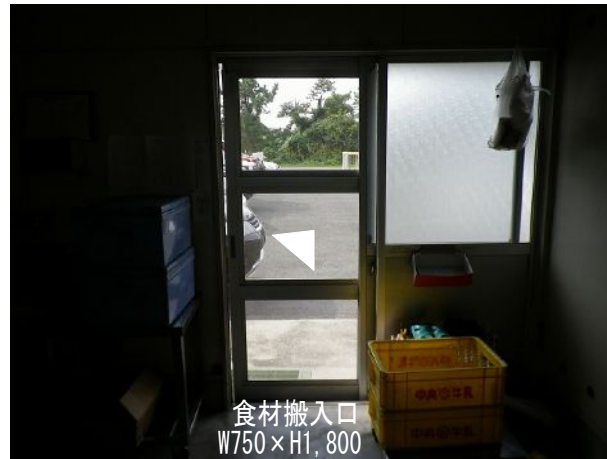
©



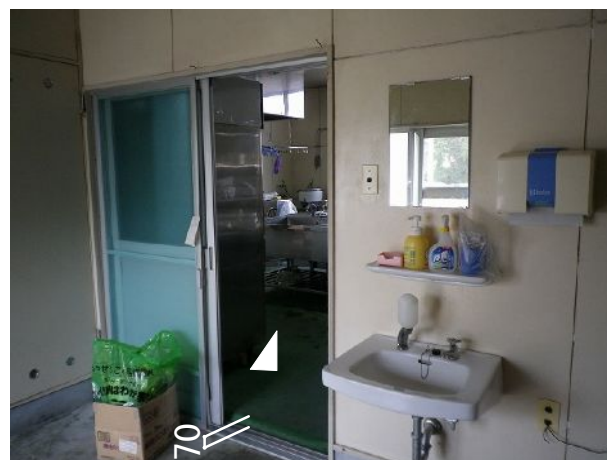
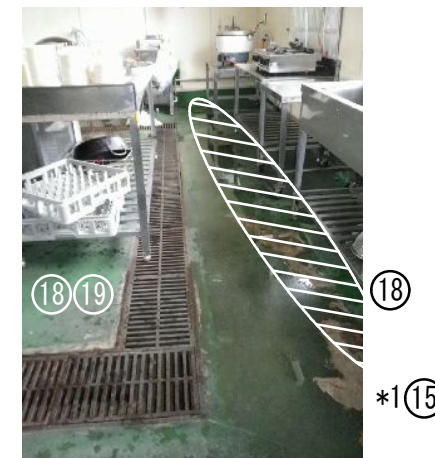
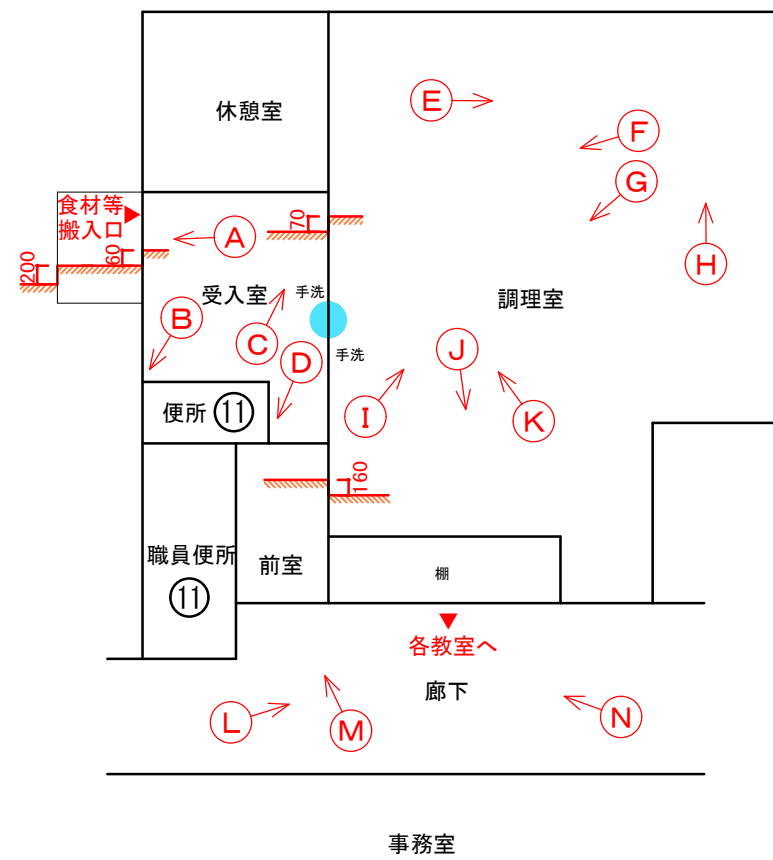
(B)



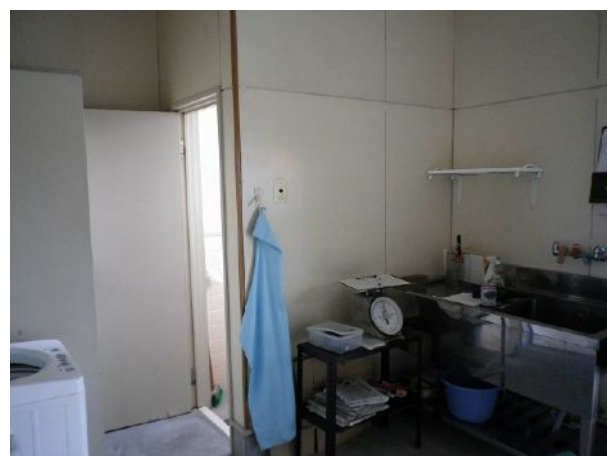
A



A



©



No	17							
学校名		中山小学校						
現況給食方式		校内単独調理			調理場方式		ウエット式	
調査実施日		平成22年8月25日			連絡先		担当教諭	

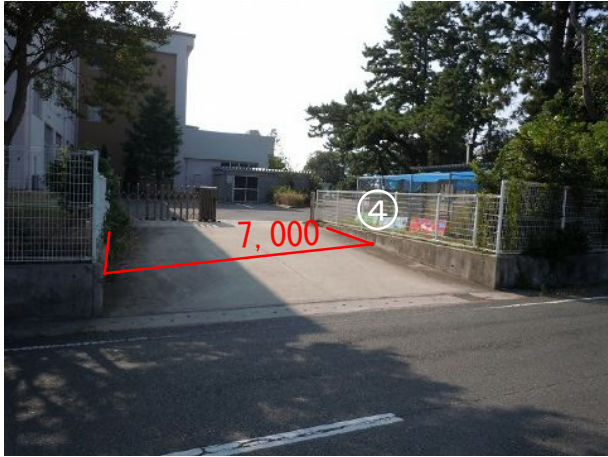
1.現況の給食方式について	備考
校内調理室にて調理した給食を配缶し、各学級毎に台車に乗せて各教室まで運搬します。2階・3階へは配膳室にて配送コンテナに積み、エレベーターで各階配膳室へ運びます。各階の配膳室にて配送コンテナから台車に積み替えて、各教室まで運搬します。(2階・3階には、容量的に一度では運べないので2回に分けて運びます。)	センター方式移行後も左記にて予定しています。
2.センター方式に移行する際必要と思われる主な改築内容	
配送コンテナの室内への搬入ルートは下記の2案が想定されます。 ・搬入部の外部床面と搬入口FLの段差の解消が必要です。 ・調理器具の撤去が必要です。 <A案> 現在の食材搬入口から搬入する場合 ・搬入口から配膳室までの間仕切壁の撤去が必要です。 <B案> 現在のパン・牛乳搬入口から搬入する場合 ・底高さが低い為、配送トラックの高さによっては配送トラックの衝突防止対策又は底の付替えが必要です。 ・搬入口が廊下と一体になる為、廊下と区画することが望めます。 ・現在の配膳室のスペースで支障なく運用できるか検討する必要があります。	鉄筋コンクリート造の開口部の拡大、壁の撤去については構造的なチェックが必要です。
3.その他検討を要する事項	
1) A案の場合、プラットホームの奥行きよりも底の奥行きが浅く、配送コンテナ搬入の際雨ざらしになる為、何らかの対応が必要と思われます。 2) B案の場合、搬入口の底の奥行きが浅く、配送コンテナ搬入の際雨ざらしになる為、何らかの対応が必要と思われます。 3) 調理室の調理方式がウエットの為、排水溝の撤去若しくは蓋の設置、排水口の封鎖が必要と思われます。 4) 調理室の調理方式がウエットの為、床に水勾配があるが、フラットにした方が良くと思われます。 5) 排水施設(排水溝・グリストラップ)及びガス設備の撤去をどこまで行なうか検討が必要と思われます。 6) 現在の検収室・下処理室・食品庫・前室・洗浄室が不要になる為、改修内容を検討する必要があります。 7) 食材搬入口に網戸が設置されていないので、搬入口を開放して使用する場合は、網戸を設置した方が衛生的に良いと思われます。また、廊下への出入口の網戸の枠が曲がり閉まらない状態になっていますので修理が必要です。 8) 検収スペース及び配送や検収内容の記録を行う場所の検討が必要です。	
4.学校からの伝達	
・配膳室と廊下の間の建具の巾(有効W90cm)では、配送用の台車及び上階配送用のコンテナが扉の枠に当たって枠が曲がり、網戸が閉められない状態になっています。(内部写真*1)	
5.その他	

■ 受入施設チェックリスト<訪問調査>

No.17	
学校名	中山小学校
調査日	平成 22年 8月 25日

調査票 2-2

区分	NO	チェックポイント	判定 (○×)	状況等
敷地内 進入路	1	配送車が通れるか。(幅員、障害物)	○	
	2	配送車が回転できるか。(幅員、大きな段差、障害物など)	○	敷地内でバックで切返せば向きは変えられる。
	3	その他		
プラット ホーム	4	家畜飼育場、廃棄物集積場等が隣接していないか。	△	20m程度の位置に飼育(うさぎ)舎、10m程度の位置に校内のごみの集積場があります。
	5	プラットホームはあるか。使用上問題ないか。	○	
	6	プラットホームの地盤面からの高さは何cmか。	—	H53cm
	7	雨よけの庇などはあるか。	△	設置されているが、庇の奥行きがプラットホームの奥行よりも浅い為、配送コンテナをトラックから降ろす際、雨にあたる。
	8	配膳室への出入口は使用上問題ないか。	△	下部に段差(H5cm)がある。
	9	配膳室への出入口は施錠できるか。	○	
	10	その他		
配膳室 ・ 調理室	11	便所に隣接していないか。	△	調理室に隣接する休憩室を介して調理員用便所がある。
	12	外部からの異物混入を防ぐため廊下等と明確に区画されているか。	○	
	13	廊下等への出入口は施錠できるか。	○	
	14	手洗設備は衛生的でかつ使いやすい位置に設けられているか。	○	調理室・下処理室・検収室・前室及び各階配膳室にある。
	15	適切な温度、湿度管理ができ、衛生面に配慮した構造であるか。	○	
	16	空調、換気設備は使用上問題ないか。	△	調理室には空調・換気扇はあるが、配膳室は換気扇のみ。
	17	天井、壁、床は外部から漏水していないか。	○	
	18	床の排水処理は使用上問題ないか。	○	調理室に排水溝・排水桝が設置されている。
	19	鼠、はえ、ごきぶり等の害虫の侵入防止措置や防塵対策が講じられているか。	×	定期消毒の際にごきぶりが駆除される事がある。特に防塵対策はない。
	20	サッシに網戸が設置されているか。	△	食材等搬入口に網戸が設置されていない。配膳室と廊下の間の建具の巾が狭く(有効W90cm)台車が枠に当たり変形した為、網戸があるが使えない状態になっている。
	21	納入業者専用の下足入、履き替え場所が設けられているか。	—	納入業者は場内に入らないので設置していない。
	22	納入業者専用の手洗設備が設けられているか。	—	〃
	23	検収時の食品や器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置き台に置くことができるか。	×	現在の下処理室の検収台はH47cm。配膳棚下段高さは配膳室床面からH15cm程度しかない。
	24	配送や検収内容を記録できる場所が確保されているか。	△	検収台兼用。
廊下 階段	25	業者から直接納入される牛乳、冷菓等は、冷蔵庫等により温度管理ができ、衛生的な保管ができているか。	○	
	26	配膳室の広さは使用上問題ないか。	○	
	27	その他		
各教室	28	安全に生徒が手運びできるか。(段差、壁の凹凸など)	○	エレベーターが設置されており、各階配膳室から各教室までは段差も無く、台車で運べる。
	29	その他	○	各階配膳室から児童が台車で運んでいる。
各教室	30	配膳台等の大きさや高さは使用上問題ないか。	○	
	31	その他		



(B)



(A)



(I)



(J)



(C)



(D)



(E)



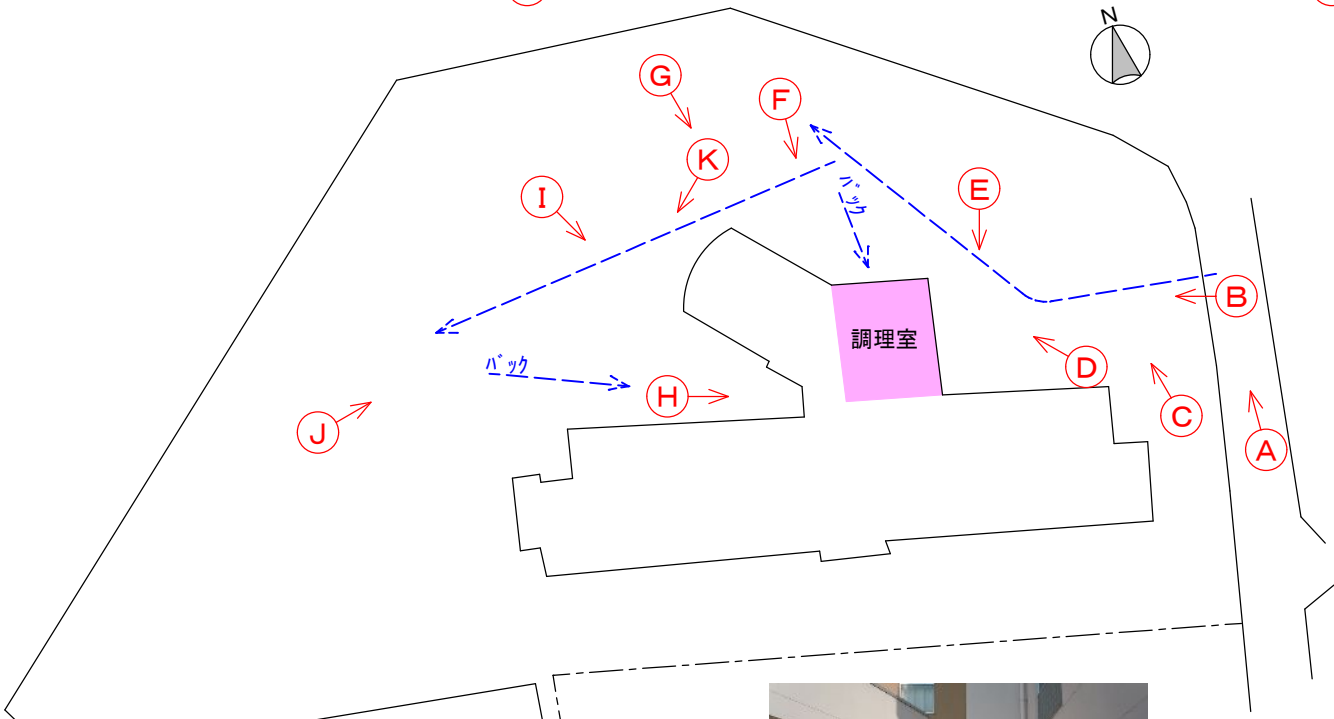
(F)



(H)



(G)

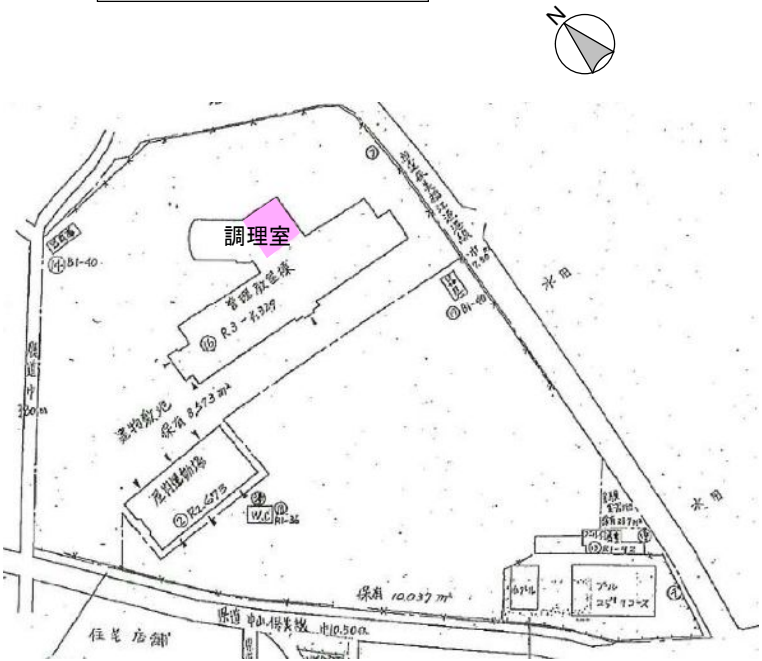


- 凡例

① チェックリスト番号

Ⓐ 撮影場所

← 配送車搬入経路





(A)



(B)



牛乳・パン搬入口
W1, 820×H1, 980

(C)



(D)



(E)



(F)



(N)

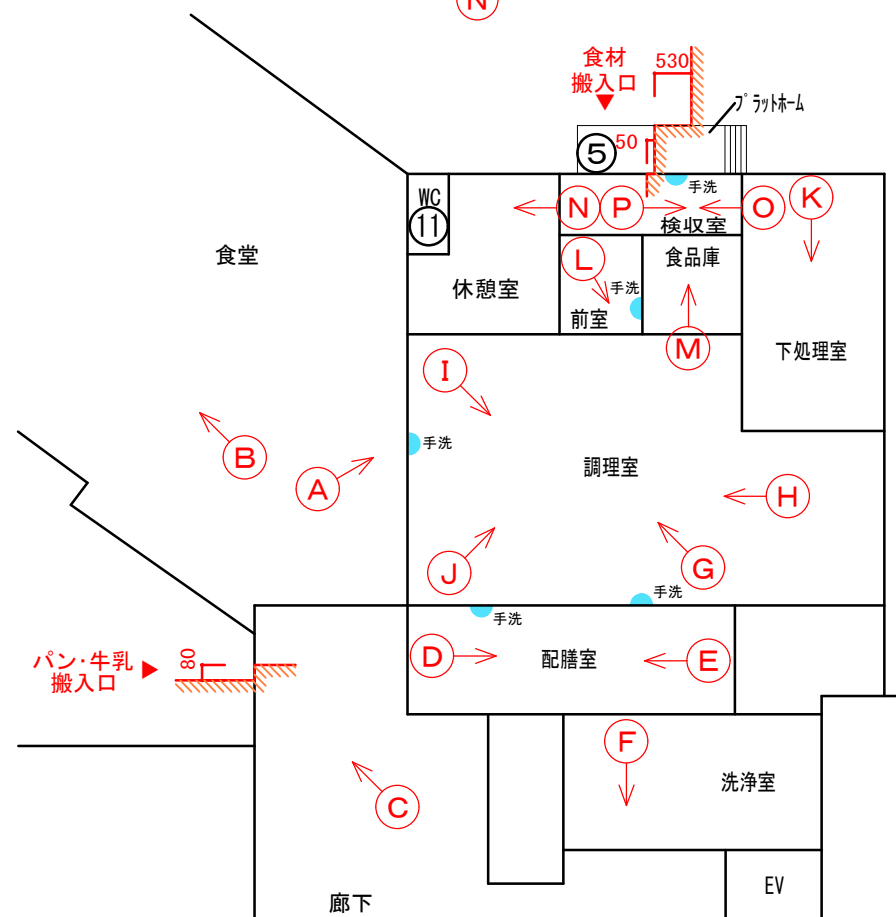


(O)



(P)

食材搬入口
W1, 370×H1, 980



No. 17 中山小学校内部写真



上部階配送用コンテナ
* W1, 100×D800×H1, 570



2階配膳室
* W1, 100×D700×H600



(K)



(M)



(L)



(I)



(J)



(G)



(H)

No	保19							
保育園名		中山保育園						
現況給食方式		園内単独調理			調理場方式		ウエット式	
調査実施日		平成22年10月19日			連絡先		担当教諭	

1.現況の給食方式について	備考
園内調理室にて調理した給食を配缶し、造付けの配膳棚に並べ、配膳コーナー側から職員が直接出し台車に載せて各保育室に運んでいます。	センター方式移行後も職員が台車にて各教室に運びます。
2.センター方式に移行する際必要と思われる主な改築内容	
配送コンテナの室内への搬入ルートは下記の3案が想定されますが、前面道路の幅員が狭く、乗入後の敷地内スペースも狭く、配送トラックの敷地内乗入が困難と思われますので、可能かどうかは詳細な検討が必要です。コンテナを搬入する開口部の拡大、搬入部の外部床面と調理室FL間の段差の解消、調理器具の撤去が必要です。 乗入れの際は、前面道路向かいの民家の敷地(外部写真*1)に一旦進入して切返す必要が有ると思われます。 ＜A案＞ 現在の調理室から搬入する場合 ・コンテナを搬入する開口部の腰壁の撤去が必要です。 ＜B案＞ 現在の受入室側から搬入する場合 ・コンテナを搬入する開口部の建具の改造が必要です。 ・現在の受入室周辺の壁の撤去及び段差の解消が必要です。 ＜C案＞ 現在の配膳室側(職員駐車場に面する壁)から搬入する場合 ・コンテナを搬入する開口部の腰壁の撤去が必要です。 ・配膳室が手狭になるので、機能上支障にならないか検討が必要です。 ・職員の駐車場を他の位置に移す必要が有ります。	鉄筋コンクリート造の開口部の拡大、壁の撤去については構造的なチェックが必要です。
3.その他検討を要する事項	
1) 庇が無く、配送トラックから配送コンテナを運ぶ際に雨ざらしになる為、何らかの対応が必要と思われます。 2) 調理室の調理方式がウエットの為、排水溝の撤去若しくは蓋の設置、排水口の封鎖が必要と思われます。 3) 調理室の調理方式がウエットの為、床に水勾配があるが、フラットにした方が良いでしょう。 4) 排水施設(排水溝・グリストラップ)及びガス設備の撤去をどこまで行なうか検討が必要と思われます。 5) 現在の下処理室・食品庫が不要になる為、改修内容を検討する必要があります。 6) 現在は造付の配膳棚から、廊下と一体のスペースにて食缶等を取り出し台車に載せていますが、引続き同様の作業を行うのであれば、廊下との間に区画があった方が衛生上良いと思われます。 7) 廊下への出入口の扉に網戸が有りませんので、扉を開放して使用する場合は網戸を設置した方が衛生的に良いと思われます。 8) 検収スペース及び配送や検収内容の記録を行う場所の検討が必要です。 9) A案B案では、樹木の撤去が必要です。(外部写真*2)	
4.保育園からの伝達	
5.その他	

■ 受入施設チェックリスト<訪問調査>

No.保 19

調査票 2-2

保育園名	中山保育園
調査日	平成 22年 10月 19日

区分	NO	チェックポイント	判定 (○×)	状況等
敷地内 進入路	1	配送車が通れるか。(幅員、障害物)	△	前面道路幅員が狭く乗入口も狭い為、配送トラックの 大きさは詳細な検討を要する。
	2	配送車が回転できるか。(幅員、大きな段差、障害物など)	×	現在、食材の搬入は道路に駐車して受入口まで搬 入している。
	3	その他		
プラッ トホ ーム	4	家畜飼育場、廃棄物集積場等が隣接していない か。	○	
	5	プラットホームはあるか。使用上問題ないか。	×	プラットホームが設置されていない。
	6	プラットホームの地盤面からの高さは何cmか。	—	〃
	7	雨よけの庇などはあるか。	△	設置されているが、巾が小さく、奥行きは浅い。
	8	配膳室への出入口は使用上問題ないか。	△	受入室搬入口とGLIにの段差(H11cm程度)があ る。受入室床に靴裏消毒槽の段差がある。
	9	配膳室への出入口は施錠できるか。	○	
	10	その他		
配膳コーナ ー ・ 調理室	11	便所に隣接していないか。	△	調理室に隣接する前室を介して調理員用便所がある。
	12	外部からの異物混入を防ぐため廊下等と明確に 区画されているか。	×	配膳コーナーと廊下との間に区画がない。そこで 配膳棚から食缶等を取り出し台車に載せている。
	13	廊下等への出入口は施錠できるか。	×	〃
	14	手洗設備は衛生的でかつ使いやすい位置に設け られているか。	△	受入室・調理室・前室にはある。配膳コーナーには ない。2階配膳室にはない。
	15	適切な温度、湿度管理ができ、衛生面に配慮した 構造であるか。	○	
	16	空調、換気設備は使用上問題ないか。	△	空調設備は設置されていない。換気設備のみ。
	17	天井、壁、床は外部から漏水していないか。	○	
	18	床の排水処理は使用上問題ないか。	○	調理室に排水溝・排水桝が設置されている。
	19	鼠、はえ、ごきぶり等の害虫の侵入防止措置や 防塵対策が講じられているか。	△	特に防塵対策はない。
	20	サッシに網戸が設置されているか。	△	一部開けない前提の引違窓には設置されていな い。廊下への出入口には網戸は設置されていな い。
	21	納入業者専用の下足入、履き替え場所が設けら れているか。	—	納入業者は中には入らないので、設置されていな い。
	22	納入業者専用の手洗設備が設けられているか。	—	〃
	23	検収時の食品や器具類は、常に床面から60cm 以上の高さの置き台に置くことができるか。	△	受入室の台はH51cmしかない。実際の検収は調 理室まで運んで行っている。配膳棚下段高さは H10cmしかない。
	24	配送や検収内容を記録できる場所が確保されて いるか。	△	検収台兼用。
	25	業者から直接納入される牛乳、冷菓等は、冷蔵 庫等により温度管理ができ、衛生的な保管ができ ているか。	△	牛乳用冷蔵庫は上部から出し入れする方式で使 いにくい(聞取)。
	26	配膳室の広さは使用上問題ないか。	○	
	27	その他	○	受入室の天井の一部にカビが生えた部分がある が、塗装をする予定である。
廊下 階段	28	安全に生徒が手運びできるか。(段差、壁の凹凸 など)	○	2階には小荷物専用昇降機を使用している。
	29	その他	○	職員が台車を使用して運んでいる。
各教室	30	配膳台等の大きさや高さは使用上問題ないか。	○	
	31	その他		



(J)



(K)



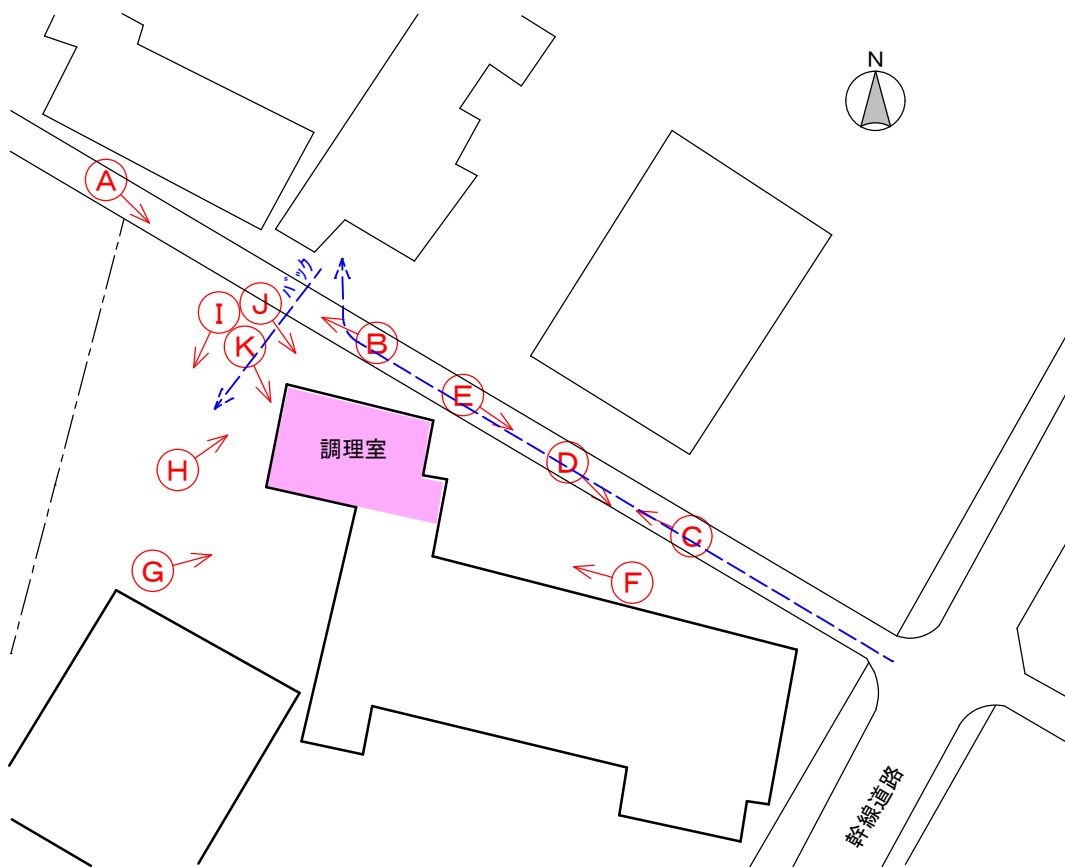
(A)



(B)



(I)



(C)



(D)



(H)



(G)



(F)



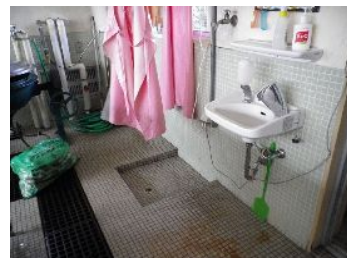
(E)

- 凡例
- ① チェックリスト番号
 - (A) 撮影場所
 - 配送車搬入経路





(K)



(J)



(I)



(H)



(G)



(F)



(E)



食材搬入口
W740×H1,800

(L)



(M)



(N)



2階配膳室



各教室へ
W830×H1,800

2階廊下



調理室へ
W700×H1,750
2,300

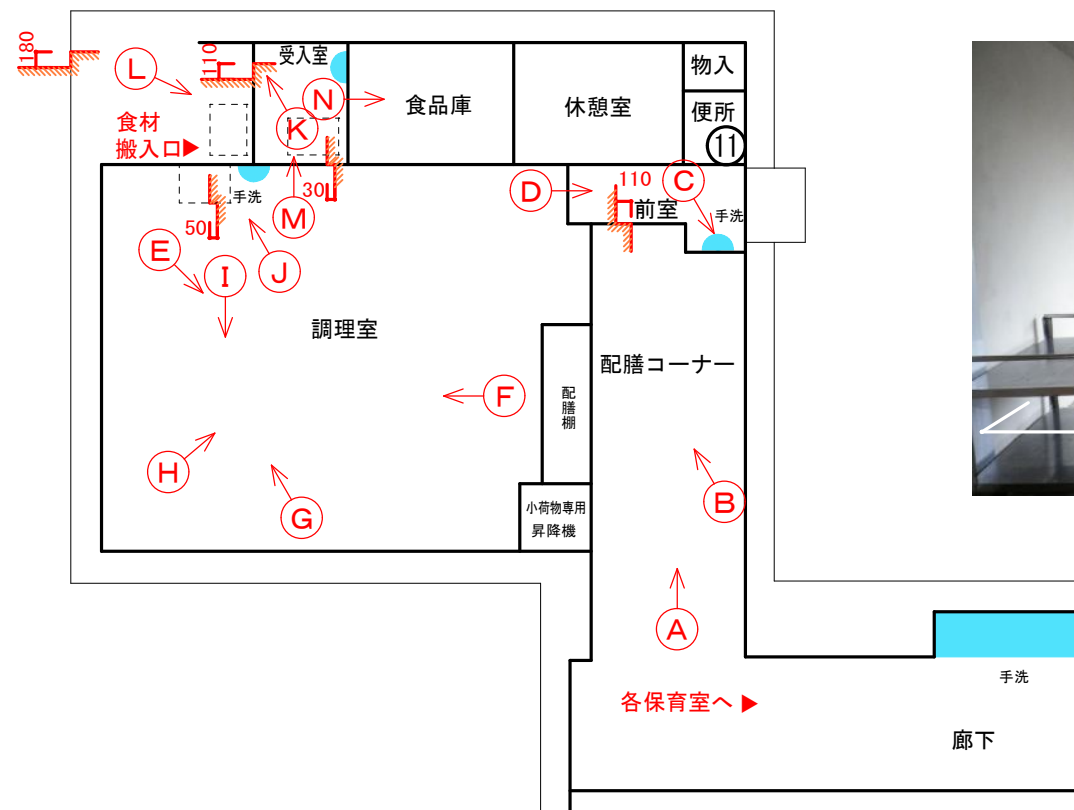
各教室へ

(12)

(A)



(B)



前室へ
W680×H1,800

(D)



(C)

No	16							
学校名		亀山小学校						
現況給食方式		校内単独調理			調理場方式		ウエット式	
調査実施日		平成22年8月30日			連絡先		担当教諭	

1.現況の給食方式について	備考
校内調理室にて調理した給食を配缶し、造付けの配膳棚に並べ、そこから児童が直接出し、手運びにて各教室に運んでいます。 (配膳室に小荷物専用昇降機がありますが、現在使用していません。)	センター方式移行後は全学年コンテナから児童が手運びを予定しています。
2.センター方式に移行する際必要と思われる主な改築内容	
配送コンテナの室内への搬入ルートは下記の3案が想定されます。 ・搬入部の外部床面と搬入口FLの段差の解消が必要です。 ・調理器具の撤去が必要です。 〈A案〉 現在のパン・牛乳搬入口から搬入する場合 ・開口部の拡大が必要です。 〈B案〉 現在の調理室に搬入口を新設する場合 ・搬入口新設の為、鉄筋コンクリート造の腰壁の撤去が必要です。 ・植栽を撤去する必要があります。(外部写真 B、D、E) 〈C案〉 現在の配膳室に搬入口を新設する場合 ・搬入口新設の為、鉄筋コンクリート造の腰壁の撤去が必要です。 ・現在の配膳室のスペースで支障なく運用できるか検討する必要があります。	鉄筋コンクリート造の開口部の拡大、壁の撤去については構造的なチェックが必要です。
3.その他検討を要する事項	
1) A案は搬入口の底の出が浅く、B、C案は底が設置されていない為、配送トラックから配送コンテナを運ぶ際に雨ざらしになる為、何らかの対応が必要と思われます。 2) 調理室の調理方式がウエットの為、排水溝の撤去若しくは蓋の設置、排水口の封鎖が必要と思われます。 3) 調理室の調理方式がウエットの為、床に水勾配があるが、フラットにした方が良いと思われます。 4) 排水施設(排水溝・グリストラップ)及びガス設備の撤去をどこまで行なうか検討が必要と思われます。 5) 現在の下処理室・食品庫が不要になる為、改修内容を検討する必要があります。 6) パン搬入口及び廊下への出入口に網戸が設置されていないので、搬入口及び出入口を開放して使用する場合は、網戸を設置した方が衛生的に良いと思われます。 7) 検収スペース及び配送や検収内容の記録を行う場所の検討が必要です。	
4.学校からの伝達	
・配膳室が渡廊下と一体に構成されていて、その部分に外部からの団子虫の侵入(内部写真*1)及び、雨水の浸入(内部写真*2)のおそれのある隙間があり不衛生です。	
5.その他	

■ 受入施設チェックリスト<訪問調査>

No.16

調査票 2-2

学校名 亀山小学校

調査日 平成 22年 8 月 30 日

区分	NO	チェックポイント	判定 (○×)	状況等
敷地内 進入路	1	配送車が通れるか。(幅員、障害物)	○	
	2	配送車が回転できるか。(幅員、大きな段差、障害物など)	○	敷地内でバックで切返せば向きは変えられる。
	3	その他		
プラット ホーム	4	家畜飼育場、廃棄物集積場等が隣接していないか。	○	敷地外、正門から150m程度の位置に牛舎があります。
	5	プラットホームはあるか。使用上問題ないか。	×	プラットホームが無い。
	6	プラットホームの地盤面からの高さは何cmか。	—	搬入口外部床面から調理室FLまで約7cm。
	7	雨よけの庇などはあるか。	△	設置されているが、奥行きは浅い。
	8	配膳室への出入口は使用上問題ないか。	△	下部に段差がある。
	9	配膳室への出入口は施錠できるか。	○	
	10	その他		
配膳室 ・ 調理室	11	便所に隣接していないか。	△	調理室に隣接する休憩室を介して調理員用便所がある。
	12	外部からの異物混入を防ぐため廊下等と明確に区画されているか。	○	
	13	廊下等への出入口は施錠できるか。	○	
	14	手洗設備は衛生的でかつ使いやすい位置に設けられているか。	△	下処理室・調理室・前室にはあるが、配膳室にはない。
	15	適切な温度、湿度管理ができ、衛生面に配慮した構造であるか。	△	配膳室の壁に外部に通じる隙間がある。
	16	空調、換気設備は使用上問題ないか。	△	空調設備がない。換気設備も調理室のみ。
	17	天井、壁、床は外部から漏水していないか。	×	配膳室外壁清掃時に外部から水をかけると、室内に漏水する。
	18	床の排水処理は使用上問題ないか。	○	調理室に排水溝・排水桝が設置されている。
	19	鼠、はえ、ごきぶり等の害虫の侵入防止措置や防塵対策が講じられているか。	×	配膳室外壁の隙間から団子虫が侵入してくる。特に防塵対策はない。
	20	サッシに網戸が設置されているか。	△	パン搬入口及び廊下への出入口に網戸が設置されていない。
	21	納入業者専用の下足入、履き替え場所が設けられているか。	—	納入業者は場内に入らないので設置していない。
	22	納入業者専用の手洗設備が設けられているか。	—	納入業者は場内に入らないので納入業者専用ではないが、パン搬入口付近の外壁に手洗の設置がある。
	23	検収時の食品や器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置き台に置くことができるか。	△	検収台は現在の給食方式では問題がないが、配膳棚下段高さはH50cm程度しかない。
	24	配送や検収内容を記録できる場所が確保されているか。	△	検収台兼用。
	25	業者から直接納入される牛乳、冷凍等は、冷蔵庫等により温度管理ができ、衛生的な保管ができていないか。	○	
	26	配膳室の広さは使用上問題ないか。	○	
	27	その他		
廊下 階段	28	安全に生徒が手運びできるか。(段差、壁の凹凸など)	×	配膳室の出入口に約50cmの段差がある。
	29	その他	△	児童が手運びしている。
各教室	30	配膳台等の大きさや高さは使用上問題ないか。	○	
	31	その他		



F



G



H



I



E



C



D



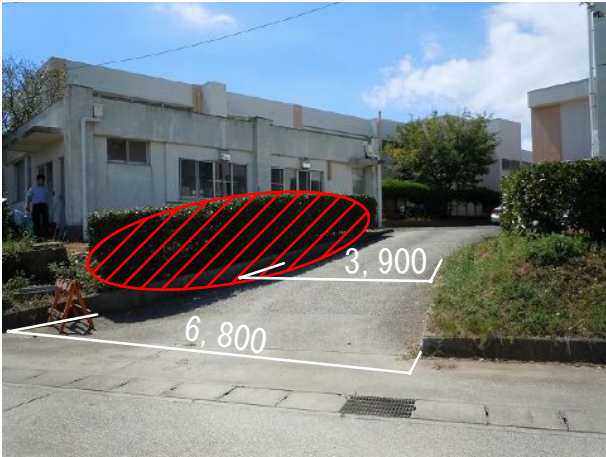
L



K

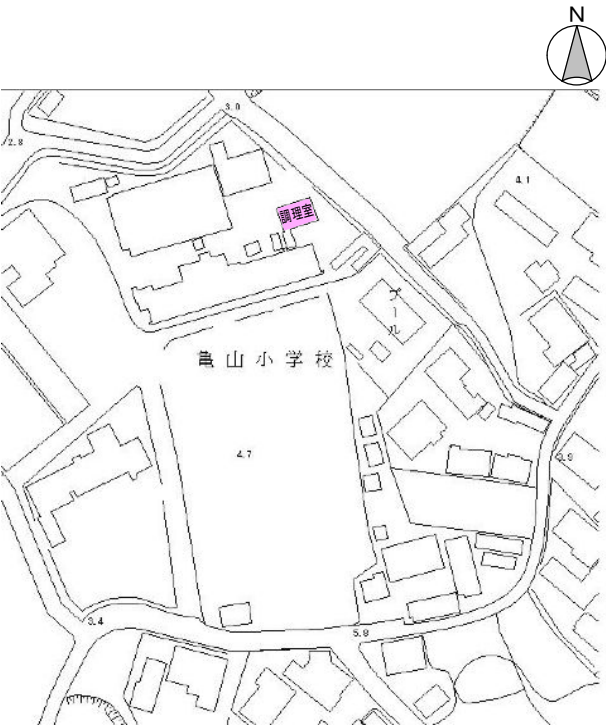


A



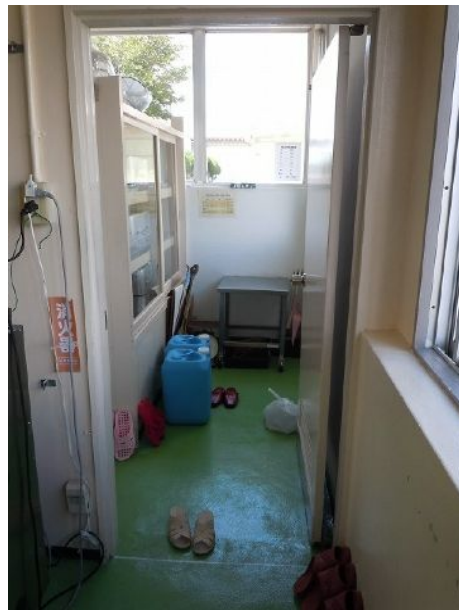
B

- 凡例
- ① チェックリスト番号
 - Ⓐ 撮影場所
 - ← 配送車搬入経路





H



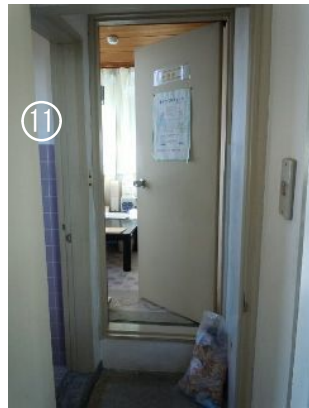
I



J



K



L



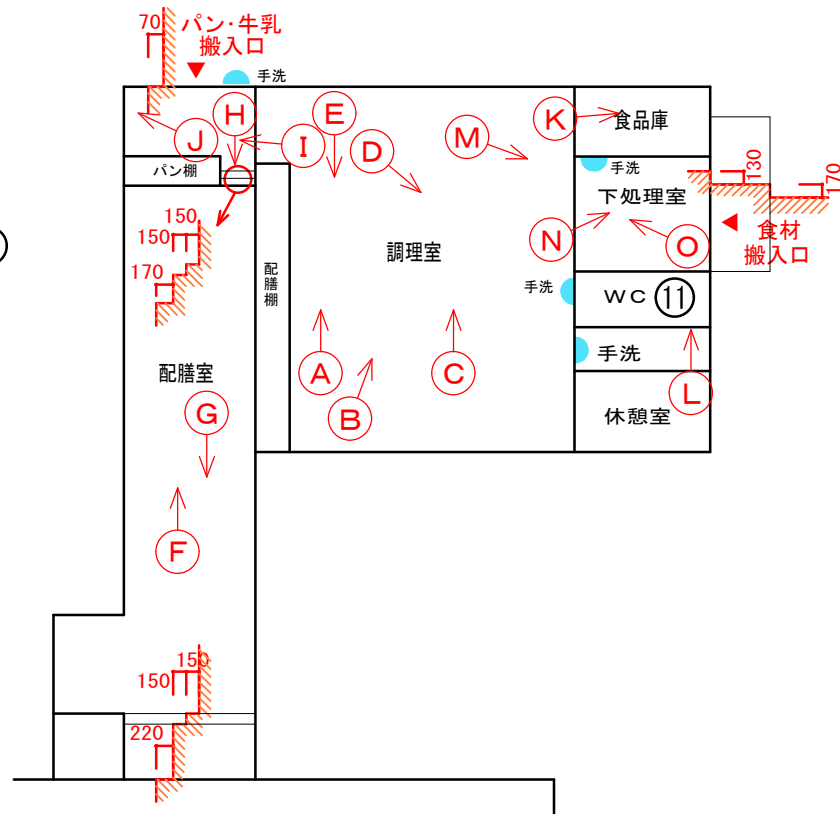
a

 * 1 15 19


b

 * 2 17

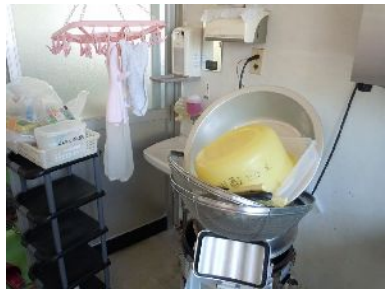

G



M



N



O



B



A



F



E



D



C

No	26							
学校名		福江中学校						
現況給食方式		校内単独調理			調理場方式		ウエット式	
調査実施日		平成22年8月25日			連絡先		担当教諭	

1.現況の給食方式について	備考
校内調理室にて調理した給食を配缶し、造付けの配膳棚に並べ、そこから生徒が直接出し、手運びにて各教室に運んでいます。	センター方式移行後は全学年コンテナから生徒が手運びを予定しています。
2.センター方式に移行する際必要と思われる主な改築内容	
配送コンテナの室内への搬入ルートは現在の食材搬入口から搬入することが想定されます。 ・コンテナを搬入する開口部の建具の改造が必要です。 ・搬入部の外部床面と搬入口FLの段差(約7cm)の解消が必要です。 ・調理器具の撤去が必要です。	鉄筋コンクリート造の開口部の拡大、壁の撤去については構造的なチェックが必要です。
3.その他検討を要する事項	
1) 底の出が浅く、配送トラックから配送コンテナを運ぶ際に雨ざらしになる為、何らかの対応が必要と思われます。 2) 調理室の調理方式がウエットの為、排水溝の撤去若しくは蓋の設置、排水口の封鎖が必要と思われます。 3) 調理室の調理方式がウエットの為、床に水勾配があるが、フラットにした方が良いと思われます。 4) 排水施設(排水溝・グリストラップ)及びガス設備の撤去をどこまで行なうか検討が必要と思われます。 5) 調理室内の壁の塗装が剥がれているところが有り衛生上補修をした方が良いと思われます。(内部写真*1) 6) 現在の検収室・食品庫・備品庫等が不要になる為、改修内容を検討する必要があります。 7) 検収スペース及び配送や検収内容の記録を行う場所の検討が必要です。	
4.学校からの伝達	
・室内から外部への排水口の出たところに一部水の流れにくい部分が有り不衛生です。(外部写真*1)	
5.その他	
・接続道路の幅員が狭く、幹線道路から入る際に、配送トラックの容量によっては切り返しが必要です。(外部写真*2)	

■ 受入施設チェックリスト<訪問調査>

No.26	調査票 2-2
学校名	福江中学校
調査日	平成 22年 8月 25日

区分	NO	チェックポイント	判定 (○×)	状況等
敷地内 進入路	1	配送車が通れるか。(幅員、障害物)	○	
	2	配送車が回転できるか。(幅員、大きな段差、障害物など)	○	敷地内でバックで切返せば向きは変えられる。
	3	その他	△	接続道路の幅員がやや狭い。
プラット ホーム	4	家畜飼育場、廃棄物集積場等が隣接していないか。	○	
	5	プラットホームはあるか。使用上問題ないか。	×	プラットホームが無い。
	6	プラットホームの地盤面からの高さは何cmか。	—	搬入口外部床面から調理室FLまで約2cm。
	7	雨よけの庇などはあるか。	△	設置されているが奥行きは浅い。
	8	配膳室への出入口は使用上問題ないか。	△	出入口下部に段差(約7cm)がある。
	9	配膳室への出入口は施錠できるか。	○	
	10	その他		
配膳室 ・ 調理室	11	便所に隣接していないか。	△	調理室に隣接する休憩室を介して調理員用便所がある。
	12	外部からの異物混入を防ぐため廊下等と明確に区画されているか。	○	
	13	廊下等への出入口は施錠できるか。	○	
	14	手洗設備は衛生的でかつ使いやすい位置に設けられているか。	△	調理室・下処理室にはあるが、配膳室には無い。
	15	適切な温度、湿度管理ができ、衛生面に配慮した構造であるか。	○	
	16	空調、換気設備は使用上問題ないか。	△	空調設備は無い。調理室の換気扇のみ。
	17	天井、壁、床は外部から漏水していないか。	○	
	18	床の排水処理は使用上問題ないか。	○	調理室に排水溝・排水桝が設置されている。
	19	鼠、はえ、ごきぶり等の害虫の侵入防止措置や防塵対策が講じられているか。	×	定期消毒の際にごきぶりが駆除される事がある。特に防塵対策はない。
	20	サッシに網戸が設置されているか。	○	
	21	納入業者専用の下足入、履き替え場所が設けられているか。	—	納入業者は場内に入らないので設置していない。
	22	納入業者専用の手洗設備が設けられているか。	—	〃
	23	検収時の食品や器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置き台に置くことができるか。	△	牛乳・冷菓については、木製の机しかなく、調理員が不便を感じている。下処理室は現況問題ない。配膳棚下段高さはH20cm程度しかない。
	24	配送や検収内容を記録できる場所が確保されているか。	△	検収台兼用。
	25	業者から直接納入される牛乳、冷菓等は、冷蔵庫等により温度管理ができ、衛生的な保管ができているか。	○	
	26	配膳室の広さは使用上問題ないか。	○	
	27	その他	△	調理室の一部に壁の塗装が剥がれている部分がある。
廊下 階段	28	安全に生徒が手運びできるか。(段差、壁の凹凸など)	△	配膳室から段差の有る渡り廊下を通り、各教室に運ばれる。
	29	その他	△	生徒が手運びしている。
各教室	30	配膳台等の大きさや高さは使用上問題ないか。	○	
	31	その他		



I



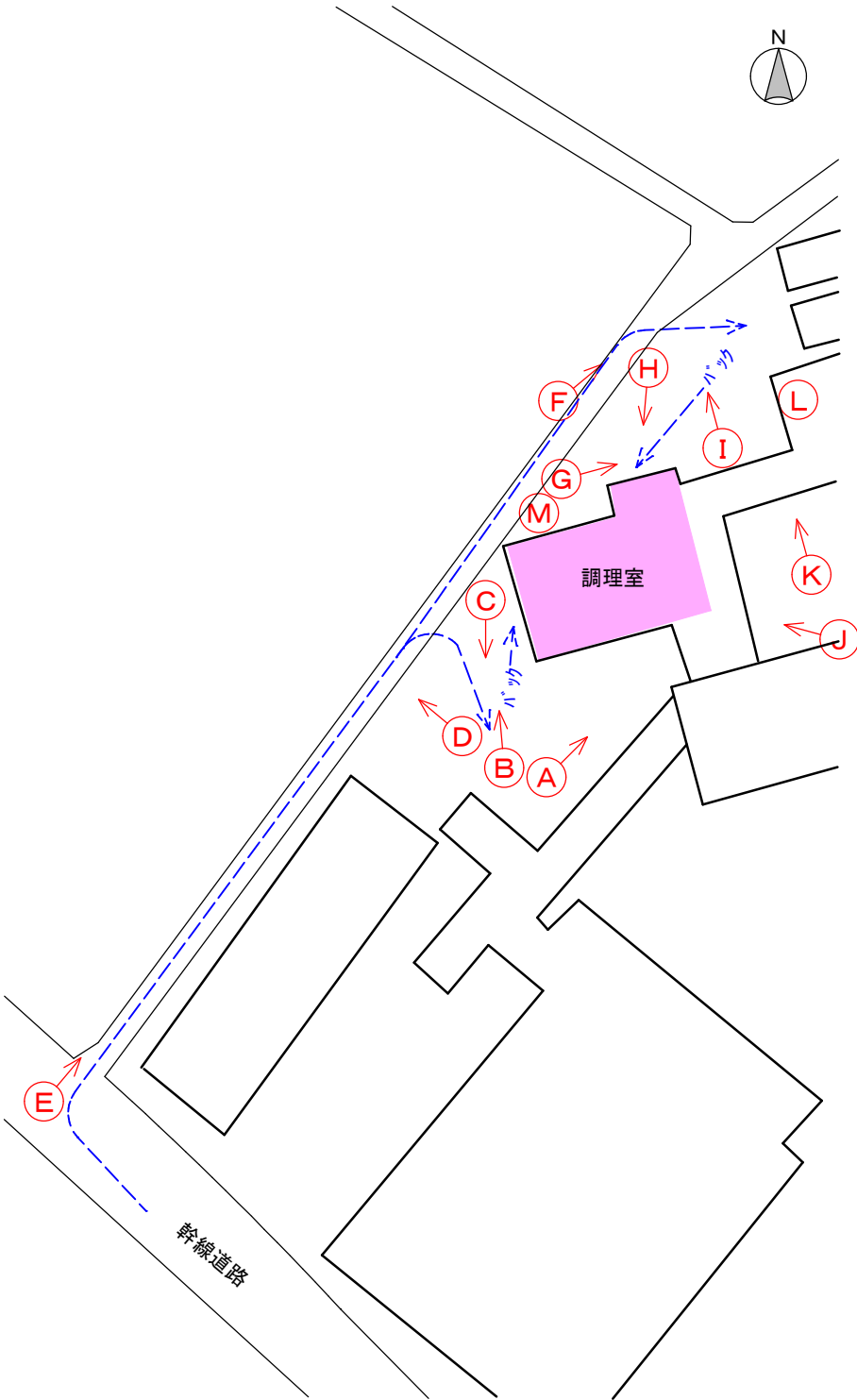
H



G



F



A



B



C



D



J



K



L



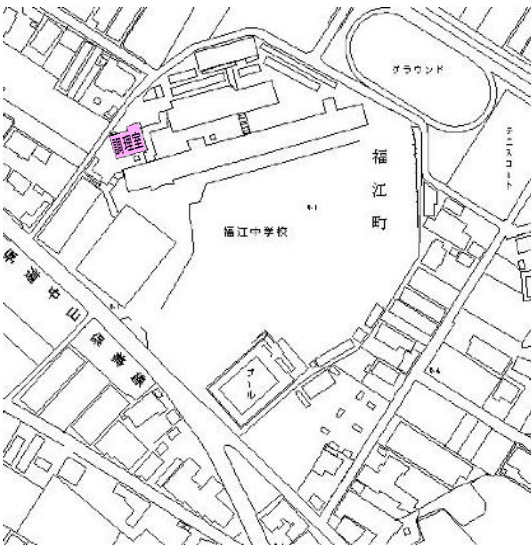
M

■ 凡例

① チェックリスト番号

Ⓐ 撮影場所

— 配送車搬入経路



No	保18							
保育園名		福江保育園						
現況給食方式		園内単独調理			調理場方式		ウエット式	
調査実施日		平成22年10月27日			連絡先		担当教諭	

1.現況の給食方式について	備考
園内調理室にて調理した給食を配缶し、造付けの配膳棚に並べ、廊下側から職員が直接出し台車に載せて各保育室に運んでいます。	センター方式移行後も職員が台車にて各保育室へ運びます。
2.センター方式に移行する際必要と思われる主な改築内容	
配送コンテナの室内への搬入ルートは現在の食材等搬入口が想定されます。 ・コンテナを搬入する開口部及び受入室と調理室間の開口部を広くする為の建具の改造が必要です。 ・搬入部の外部床面と調理室FLの段差の解消が必要です。	鉄筋コンクリート造の開口部の拡大、壁の撤去については構造的なチェックが必要です。
3.その他検討を要する事項	
1) 底が低く浅いので、配送トラックから配送コンテナを運ぶ際に雨ざらしになる為、何らかの対応が必要と思われます。 2) 調理室の調理方式がウエットの為、排水溝の撤去若しくは蓋の設置、排水口の封鎖が必要と思われます。 3) 調理室の調理方式がウエットの為、床に水勾配があるが、フラットにした方が良いと思われます。 4) 排水施設(排水溝・グリストラップ)及びガス設備の撤去をどこまで行なうか検討が必要と思われます。 5) 現在は造付の配膳棚から、廊下にて食缶等を取り出し台車に載せていますが、廊下の幅員が狭く(W175cm)作業時に廊下を塞いでしまう為、現在の調理室を配膳室とし、その作業を行える様にした方が良いと思われます。その為には、現在の調理室と配膳室の段差の解消及び、開口部の設置が必要です。 6) 平成22年5月に、天井面に雨漏りによる雨水の浸入が認められました。修繕は行っていないが、それ以降の雨漏りは確認されていないとの事ですので、必要に応じて修繕を行った方が衛生的に良いと思われます。(漏水位置の特定はされていない。) 7) 現在の検収室・受入室・食品庫・前室が不要になる為、改修内容を検討する必要があります。受入室に設置されている靴裏消毒槽(内部写真*1)についても同様です。 8) 廊下への出入口に網戸が設置されていないので、出入口を開放して使用する場合は網戸を設置した方が衛生的に良いと思われます。 9) 検収スペース及び配送や検収内容の記録を行う場所の検討が必要です。	
4.保育園からの伝達	
5.その他	

■ 受入施設チェックリスト<訪問調査>

No.保18

調査票 2-2

保育園名 福江保育園

調査日 平成 22年 10月 27日

区分	NO	チェックポイント	判定 (○×)	状況等
敷地内 進入路	1	配送車が通れるか。(幅員、障害物)	○	
	2	配送車が回転できるか。(幅員、大きな段差、障害物など)	○	敷地内駐車場の一部を利用して向きを変えることができる。ただし、一部駐車スペースを空ける必要がある。
	3	その他		
プラット ホーム	4	家畜飼育場、廃棄物集積場等が隣接していないか。	○	
	5	プラットホームはあるか。使用上問題ないか。	×	プラットホームが無い。
	6	プラットホームの地盤面からの高さは何cmか。	—	〃
	7	雨よけの庇などはあるか。	△	設置されているが、奥行きが浅く、位置が低い。
	8	配膳室への出入口は使用上問題ないか。	△	食材搬入口下部に段差(H27cm)がある。搬入口の巾が狭い(約74cm)。
	9	配膳室への出入口は施錠できるか。	○	
	10	その他	△	受入室から調理室への出入口が狭い。(約72cm)
調理室	11	便所に隣接していないか。	×	調理員用便所が調理室に面している。廊下を介して職員便所が隣接している。
	12	外部からの異物混入を防ぐため廊下等と明確に区画されているか。	△	配膳室がなく、配膳棚から食缶等を廊下で取出し台車に載せている。
	13	廊下等への出入口は施錠できるか。	×	鍵が設置されていない。
	14	手洗設備は衛生的でかつ使いやすい位置に設けられているか。	△	材料受入室と調理室に設置がある。配膳棚から配膳台車に載せている廊下にはない。
	15	適切な温度、湿度管理ができ、衛生面に配慮した構造であるか。	○	
	16	空調、換気設備は使用上問題ないか。	△	空調設備は無い。換気設備のみ。
	17	天井、壁、床は外部から漏水していないか。	×	天井が雨の降り方により漏水する。(漏水位置の特定はされていない。)
	18	床の排水処理は使用上問題ないか。	○	調理室に排水溝・排水桝が設置されている。
	19	鼠、はえ、ごきぶり等の害虫の侵入防止措置や防塵対策が講じられているか。	△	業者による防虫業務委託。特に防塵対策はない。
	20	サッシに網戸が設置されているか。	△	廊下への出入口には網戸は設置されていない。
	21	納入業者専用の下足入、履き替え場所が設けられているか。	—	納入業者は中には入らないので、設置されていない。
	22	納入業者専用の手洗設備が設けられているか。	—	外部に手洗いはあるが、納入業者専用ではない。納入業者は中に入らない。
	23	検収時の食品や器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置き台に置くことができるか。	×	検収台高さH50cm、配膳棚下段高さはH30cm程度しかない。
	24	配送や検収内容を記録できる場所が確保されているか。	△	検収台兼用。
	25	業者から直接納入される牛乳、冷凍等は、冷蔵庫等により温度管理ができ、衛生的な保管ができているか。	○	
	26	配膳室の広さは使用上問題ないか。	×	配膳室がない。
	27	その他	△	配膳棚から食缶を取出し台車に載せる作業を行なう廊下の幅員が狭く(W175cm)、作業時廊下を塞いでいます。
廊下 階段	28	安全に生徒が手運びできるか。(段差、壁の凹凸など)	×	上記27参照。
	29	その他	○	職員が台車を使用して運んでいる。
各教室	30	配膳台等の大きさや高さは使用上問題ないか。	○	
	31	その他		



F



E



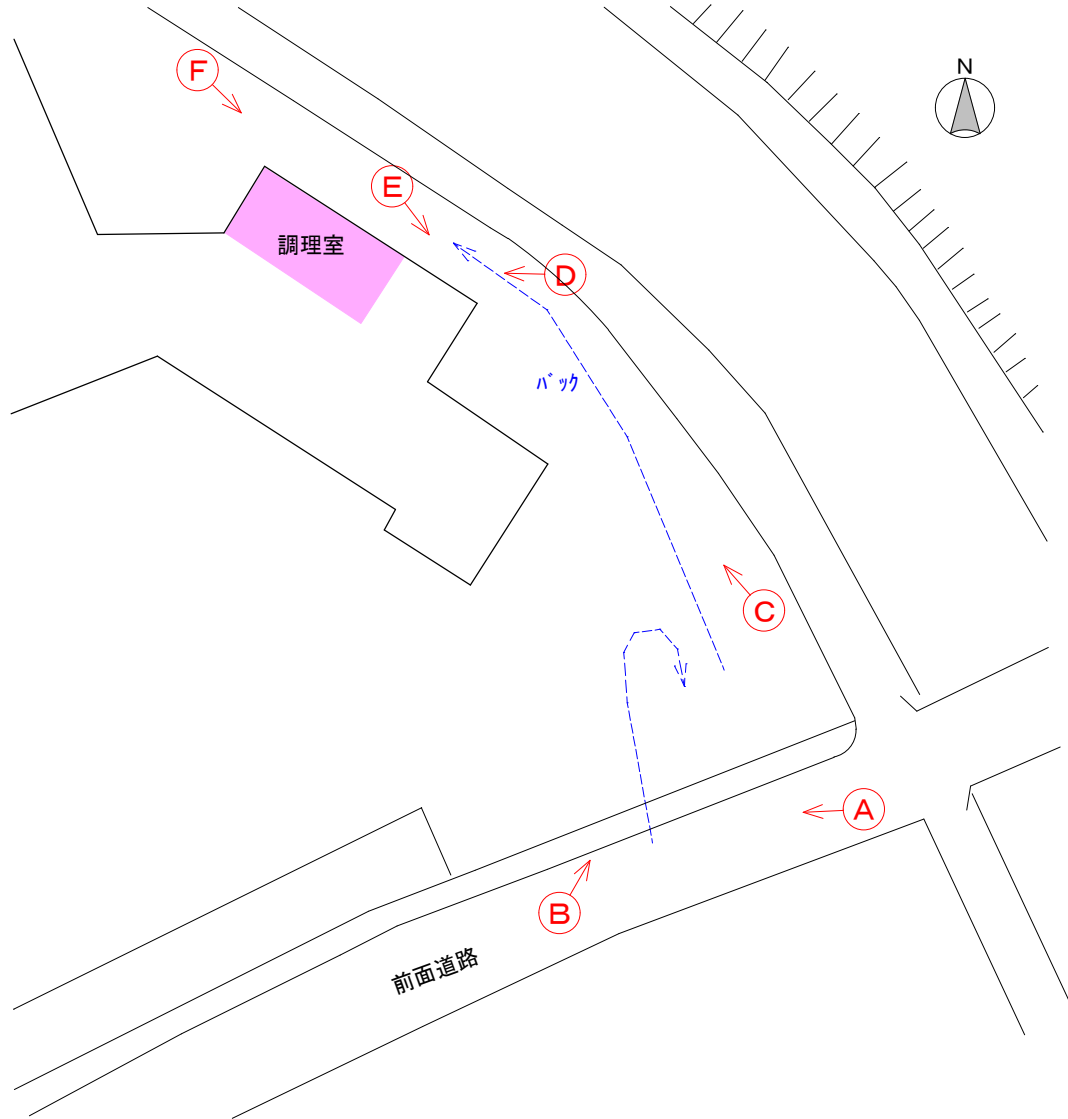
D



C



B



A

- 凡例

① チェックリスト番号

Ⓐ 撮影場所

--- 配送車搬入経路



