

チェックリスト

<学校給食職場>

日	時	年	月	日	時	～	時	(天候 :	気温 :	℃)
巡視場所										
巡視同行者										
	チェックポイント	評 価			気づいたこと (改善・参考にすべきこと)					
		良	要改善	要検討						
調 理 場 内	職員の健康管理チェックが調理作業前に行われている									
	検便は月2回全員が実施されている									
	作業に合った作業衣等を着用している									
	調理室内の照度は基準をみたしている (300～750ルクス)									
	照明器具に破損や汚れはない									
	調理室の通風・換気・排気など高温多湿への対策が十分である (温度: 25℃以下、湿度: 80%以下)									
	一酸化炭素中毒への対策が十分である (検知器の設置や特別教育などの実施)									
	グリストラップについては、専門業者による清掃作業がおこなわれているか									
	強制排気用フードは効率よく作動している									
	ガス器具はさび腐食等により使用上の問題はない									
	ガス漏れの危険の箇所はない									
	各機器の燃焼状態は良好である									
	ガス使用時にガラリ等を開けられる									
	通路や作業スペースが十分確保され整理整頓できている									
	通路や床面に水溜り、シートの剥がれ、破損はない									
	通路や床面に滑る危険はない									
	通路に不要・危険を伴う備品等は置かれていない									
	排水溝につまりや逆流がなく清潔に保たれている									
	溝蓋の大きさ・重さ・材質は適正でガタツキや破損はない									
	給食室の清掃は的確にされ清潔である									
給食室内に塗装の剥離・黒カビ・汚れ等はない										
不必要な置台や物品などが放置されていない										
調理道具・備品・什器等の収納場所は確保している										
分電盤・配電盤の上や前に物を置いていない										
ガス器具の周辺に可燃物は置かれていない										

調 理 場 内	ごみ処理が適切に行われている			
	重量物の運搬作業への対策がはかられている			
	火傷対策が行われている			
	湯の温度は必要以上に高くなっていない			
	調理等の機器のスイッチ（非常停止スイッチなど）の表示がわかりやすい			
	調理等の機器のメンテナンスが定期的に行われている			
	調理機器の作動に異常はない			
	回転釜・固定釜の取り扱いが無理のない姿勢で行える			
	電気プラグ・コンセントは防水型になっている			
	洗剤など化学物質の使用・保管が適切である			
	道具類に破損がなく衛生的に維持管理できている			
	ボイラー管理が適切である			
	非常時の対策ができています			
	高所作業を行う際はヘルメットや安全帯などの安全装具を完備し、2メートル以上の高所作業を行うために必要な特別教育を受講している。			
	避難通路および非常口付近に避難の妨げになる障害物はない			
	消火器等消化設備は直ちに使用でき周囲に不要物はない			
	緊急対応用の設備（緊急放送、インターホン）に異常はない			
	火災報知器が適切に設置されている			
	騒音はない			
	電気・水道システムの安全は保たれている			
	電気配線・器具類の異常はない			
	水質に濁り等の異常はない			
	蛇口等の異常はない			
	ガス・水道などの配管が剥きだしになっていない			
	水槽はつかいやすい			
	防虫・防鼠の対策はできている			
	防虫・防鼠の網戸・換気口の破損はなく、整備されている			
その他				
台車等にストッパーはついている				
長時間同じ姿勢での作業にならないように工夫している				
作業前の打ち合わせをしている				
作業中は声を掛け合い、安全の確認を行っている				

無理な速度で作業をしていない

食品庫	食品庫・物品庫内は整理整頓されている			
	食品庫・物品庫内は不必要な物品を置いていない			
	高所に物品を置いていない			
	調理室の通風・換気・排気など高温多湿、一酸化炭素中毒への対策が十分である（温度：25℃以下、湿度：80%以下）			
休憩室	職員数に応じた十分な広さの休憩室を設けている			
	空調・換気設備がしっかり整っている			
更衣室	休憩室・控え室が安全で清潔に保たれ、整理整頓がされている			
	職員数に応じた十分な数のトイレ設備を設けている			
トイレ	職員数に応じた十分な広さの更衣室・シャワーを設けている			
	手洗い設備・トイレ・シャワー設備等は良好で衛生状態はよい			
	石けん液・消毒用アルコール・ペーパータオル・ダストボックスが常備されている			
	救急用の薬品等は救急箱に保管管理されている			
(全体を通して気づいたこと)				

チェックリストの例

職場巡視の際に使用するチェックリストの例を示すものです。

このチェックリストはあくまでも一つの例であって、必ずしもどの職場でも使えるというところまで志向したものではありません。むしろ、このチェックリストの例を参考に、それぞれの職場に応じたリストの作成が期待されます。

1 不足していると思われる項目、逆に不要と思われる項目については適宜つくりかえを行ってください。また、チェックリストを導入した後も、巡視項目やリストの書式などを適宜見直し、より効果的な職場巡視を行うよう心がけてください。

2 評価の欄は今回空欄としました。評価欄の利用については、「要改善」「要検討」や「ABC」などの選択式評価ポイントとすることや、「よくできている」「すぐに改善したほうが良い」など自由記載によって運用することも想定されます。事業場で使用する前に、評価方法について検討し、簡単でかつ結果につながりやすいと思われる方法を採用してください。

3 本チェックリストの例のほか、各団体で実際に用いられているもの、あるいは調査の記入要領に載せた項目なども、ぜひ参考にしてください。