

チェックリスト

<保育調理職場>

	日 時	年 月 日	時 ~ 時	(天候 : 気温 : °C)		
	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		
施設 関 係	安全な下処理や調理業務を確保するため、照明の明るさは300ルクス以上となっているか (安全)					
	一酸化炭素中毒などの防止のため換気は正常に機能しているか また、COセンサーが設置され、正常に機能しているか (安全)					
	調理室の床やグレーチングは、滑りにくい素材や仕様になっているか (安全)					
	施設内の蛍光灯の交換やフード清掃などの高所作業では、必要な器具・機材と複数要員を確保し、対応ができていないか (安全)					
	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 (安全)					
	施設においては、安全・安心のため、バリアフリー構造となっているか (安全)					
	適切な室内温度を確保する空調システムをなされているか。また、室温25℃以下、湿度80%以下に管理されているか (衛生)					
	調理作業員専用のお手洗いが確保され、トイレ内にも手洗い施設等が設けられているか (衛生)					
	外部に開放される出入口には、網戸、エアーカーテン、自動ドア等を設置し、害虫の侵入を防止できているか (衛生)					
	調理室の手洗い場は、衛生的に自動水栓であり、汚れが落ちやすい、お湯で手洗いが出来る様になっているか。 (衛生)					
	調理員が待機する休憩室は完備されているか (安全・衛生)					
	調理施設においては、HACCP (ハサップ) の概念を踏まえ、ドライシステムの仕様になっているか (安全・衛生)					
	施設及びその周辺は毎日清掃し、衛生上支障がないか (衛生)					
	施設は常に点検し、破損等はないか (衛生)					
	用具 関係 ・ その他	調理場内にみだりに外部者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品が置かれていないか (衛生)				
手洗設備には、石けん・爪ブラシ・ペーパータオル・消毒液などを定期的に補充し、常に使用できる状態か (衛生)						
安全に使用できる調理用具がそろっているか (湾曲していないまな板・使用限度を超していない包丁など) (安全)						
食器石鹸においては、環境と安全への配慮を踏まえ、自然と体に優しい素材・成分のものが選定されているか (安全)						
作業において留意を伴う業務では、その業務に関する学習会や研修を開催し、職員の知識向上がはかられているか (安全)						
業務内容に適した安全な被服の貸与がなされ、必要量を満たしているか (安全・衛生)						
作業靴については、衛生面と安全面を考慮した、現場実態に見合ったものを貸与されているか (安全・衛生)						
調理用具や備品が必要量確保されているか (マスク・手袋・調理道具など) (衛生)						
衛生面の観点から被服のクリーニング制度が導入されているか (衛生)						
包丁、まな板等の調理用具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されているか (衛生)						

調理機械、調理用具、容器等は使用后よく洗浄し、消毒・乾燥して衛生的に保管されているか（衛生）		
--	--	--

調理従事者の衛生管理	健康診断、検便検査の結果に異常なく、下痢・発熱・手指などに化膿創はないか（衛生）			
	専用に清潔な外衣や三角巾を正しく着用し履物は調理室専用のものを使用しているか（衛生）			
	必要に応じてマスクを着用しているか（衛生）			
	手洗いは適切な時期に適切な方法で行っているか（衛生）			
食品の管理	原材料の仕入れにあたっては、品質、鮮度、品温、異物の混入等の点検（検収）を行っているか（衛生）			
	生鮮食品は1回に使い切る量を調理当日に仕入れしているか（衛生）			
	常温保存可能な食品（乾物・調味料など）の保管場所は衛生的で、温度・湿度は適切か 直射日光は当たっていないか（衛生）			
	冷蔵庫、冷凍庫の温度管理をし、食品の相互汚染の無 いよう清潔に区分されているか（衛生）			
	保存食は原材料、調味済み食品を食品ごとに50g程度 ずつ清潔な容器に密閉して入れ、-20度以下で2週間以 上保存されているか（衛生）			
汚物の処理	生ごみ及び残菜は、汚臭、汚液などが漏れないように して速やかに処分し、衛生の保持に努めているか （衛生）			
(全体を通して気づいたこと)				

チェックリスト

＜道路維持作業＞

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	
総合的な対策	安全衛生委員会を月1回以上開催され、労働災害防止抜むけ、対策が講じられている				
	安全運転管理者を選任し、職場巡視が実施されている				
	定期健康診断、特別健康診断を実施し、適切な事後処置を講じる。				
	緊急時、非常時における連絡体制が確立されている				
	ハザードマップを作成し周知している				
車両運行管理	運行前後におけるアルコールチェックが実施されている				
	車両各部の運行前点検が実施されている				
	車両は決められた場所に駐車、格納されている				
	車両の車検、定期点検（自主点検含む）など法定点検が実施されている				
	タイヤ、ワイパーなどの装備品・消耗品等が適宜、交換されている				
	耐用年数を超えた重機や使用年数が長期化あるいは走行距離が過多となっている車両は更新されている				
	事故・緊急時の対応マニュアルを作成し、職員に周知されている				
作業対策	作業服や長靴、雨具、防寒着など、被服貸与が整備され、定期的に貸与されている				
	安全かつ機能的な保護具等が供給されている				
	現場ではヘルメットや安全帯などの保護具が装着されている				
	作業場所に応じた安全標識や防護柵など保安用具が設置されている				
	テールゲートリフターを使用する際は、労働安全衛生規則の改正を踏まえ、保護帽を着用し、遅滞なく特別教育が行われている				
	重量物を取り扱う時は、1回に取り扱う重さを軽くしたり、2人以上で扱うなどが行われている。				
	長時間の作業を要する場合は適宜休息、休憩時間を設ける				
	高所作業における転落防止対策が講じられている				
操作ミス等による事故防止にむけ、車両、重機、各種機器の操作方法や注意事項が明示されている					

作業前、終了後にミーティングが行われている

職 場 ・ 施 設 内 ・ 執 務 環 境 対 策	道具・工具・資材等が整理整頓され、清潔に保たれている			
	重量材は持ちやすい高さに保管するなど、作業軽減の対策が講じられている。			
	通路や階段などに障害物やつまづく恐れがあるものが無く、狭い場所や突起物などがある危険箇所には表示がされている			
	施設内各所に照明器具やブラインドを備えるなど照明の状態が適切にされている			
	衛生用品や救急用品が備えられている（アナフィラキシーショック対策やAEDなども含む）			
	冷暖房設備のある執務室および休憩・休息スペースが確保されている			
	着替えができるロッカー室が確保されている			
	法令に基づいた廃棄物や不要資材置き場が確保されている			
(全体を通して気づいたこと)				

チェックリスト

<介護職場>

	日 時	年 月 日	時 ~ 時	(天候: _____)	気温: _____ °C)	
	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		
環境管理	整理整頓され、ロッカー・書棚を固定し、落下防止が講じられている					
	道具、備品、保護具、資材などを保管する専用倉庫や保管庫、保管棚を設ける					
居室・廊下	床頭台は整理整頓されている					
	ブラインドに破損は無く、紐は利用者の手の届かない位置になっている					
	手すりの破損やグラつきがない					
	枕元灯や居室の電源コンセントにプラグがきちんと差し込まれている					
浴室・トイレ・汚物処理室	てすり、シャワーに破損はない					
	シャワーチェアのブレーキ、車輪は正常である。					
	ストレッチャーに破損はない					
	蛇口・トイレに水漏れがなく、便器や手すりに破損がない					
	カーテンレールに破損がない					
	利用者の手の届く位置に薬品や洗剤が置かれていない。					
ベツト	壁や床のタイルが剥がれていない					
	ベツトストッパーは全部固定されている					
	ベツトの高さは利用者が使用しやすい高さになっている					
	ベツトとマットの隙間がなく、合っている					
	ベツト柵が適切に設置されている					
	介助バーは固定され、ロック機能が正常である					
(全体を通して気づいたこと)						

チェックリスト

＜公園職場＞

	日 時	年 月 日	時 ~ 時	(天候: _____ 気温: _____ °C)	
	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	
環境管理	整理整頓され、ロッカー・書棚を固定し、落下防止が講じられている				
	道具、備品、保護具、資材などを保管する専用倉庫や保管庫、保管棚を設ける。				
	機器器具の取り扱いでは、使用前後の点検整備を欠かさず行い、使用する機械に応じて、特別教育や安全衛生教育を受講している。				
	機械の動く部分や伝達装置に適切な安全対策が講じられている。				
	資格を持つ危険物取扱者を設定し、安全管理を行う。				
	危険物庫内には、法に定められた危険物・油類や、給油のためのポンプ類のみを保管し、定量以上保管していない。				
	作業における危険性や有害性を特定し、事前に取り除くためにリスクアセスメントを実施する体制を構築する。				
	感染症対策を徹底するため、アルコール消毒液・うがい薬などを常設する。				
	ヘルメット等の安全装備品が確保されている（耐用年数のチェック）				
遊具施設等の管理	遊具・公園内施設の通年的な点検・補修サイクルを確立し、適切に維持管理している。				
	破損・故障などで使えないと判断した遊具等について、使用禁止措置や周知など、公園利用者の安全を確保している。				
	剪定作業などで樹木による時は、すべり止め付きで堅固な構造のはしごや脚立を用いる。				
	作業環境に対応したヘルメット、命綱を用いるとともに、地上にも人員を配置している。				
	高所作業を行う際はヘルメットや墜落制止用器具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。				
動物舎の管理	危険な動物庁舎の運動場入り口や餌入れ場所を二重構造にするなど、安全対策が講じられる。				
	警報装置の携帯など、緊急時の警報連絡体制が確立されている。				
(全体を通して気づいたこと)					

チェックリスト

<自動車運転手職場>

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						
各 職 場 共 通	安全運転管理者を選任し、定期的に職場巡視している									
	専用の洗車場と軽整備、点検場所を確保している									
	高圧洗浄機、マット洗い機、洗車用具が揃っている									
	駐車場の間隔を確保しカーストップを設置している									
	駐車場の明るさを確保している									
	リフレッシュに適した休憩場所がある									
	駐車場や敷地内の段差をなくし障害物がない									
	専門業者による定期点検、整備を行っている									
	事故発生者に対する、指導、教育、運転適正診断を行っている									
	運転者の健康管理と安全な運行のため、1日の運転時間に制約を設ける。									
	新入職員、ペーパードライバー等に上級者による教育、添乗指導を実施している									
	管内のハザードマップを作成し注意を促している									
	事故、災害等、緊急時のマニュアルを作成している (全車両に常備している)									
	各地区安全運転管理協会から配布される、重大事故発生通報を供覧し注意を促している									
	アルコールチェッカーと確認簿を使用している									
飲酒運転の罰則と処分を職員に周知している										
全職員を対象とした交通安全講習会を、定期的を開催している										
職員の健康管理に留意している										
(全体を通して気づいたこと)										

チェックリスト

<病院調理職場>

日時	年	月	日	時	～	時	(天候: 気温: °C)
巡視場所							
巡視同行者							
	チェックポイント	評 価			取付いたこと (改善・参考にすべきこと)		
		良	要改善	要検討			
運営管理	給食業務の責任体制及び役割分担が院内組織図で明確にされている						
	給食委員会は医師を含む関係職員で構成されており、定期的開催、出席がある						
	給食委員会の議事録が作成され、検討内容が給食業務に反映されている						
	常勤の管理栄養士又は栄養士が配置されている						
	インシデント（ヒヤリ・ハット）報告を行ない、原因分析並びに対策を行なっている。						
	災害時対応マニュアル、事故時対応マニュアルが作成され機能している						
	非常用献立が作成され、非常用食料等が適切な場所で管理されている						
	院外の調理又は食器洗浄業務を行ない場合は、運搬手段について衛生的に適切な処置がなされている。						
栄養管理	日本人の食事摂取基準（最新版）に基づき給与栄養目標量が算出されている						
	給与栄養目標量に見合った食品構成が作成されている						
	一定期間の予定献立表が作成され、あらかじめ管理者に承認されている						
	給与量が給与栄養目標量を満たしている						
	院内で約束食事箋が策定されている						
	栄養アセスメントを行なう体制が確立され、栄養管理計画を作成している						
	特別食については、医師による指示がなされ、指示事項が明確である。（指示食種と病名に整合性がある）						
	特別食は医師の発行する食事箋に基づいた献立になっている						
	個々人に応じた味付け、盛付け、調理形態、食器等を工夫し、嗜好にも配慮し栄養状態の改善に繋げている。						
	配膳前に医師又は栄養士が検食を行い、時刻及び所見等を記録し、給食内容に反映している						
	残菜検査を毎食後に実施し、嗜好調査等を定期的実施している						
	食事の間隔は、4時間以上あり、夕食時間は18時以降である						
	患者及びその家族に対し、適切な栄養指導を行ない、その指導結果が診察・医療部門に報告されている						
	栄養指導の記録が患者別に管理され、活用されている						
	献立表が喫食者にわかりやすく掲示され、栄養成分が表示されている。（熱量、タンパク質、脂質、食塩等）						
調理従事者等の職場内での栄養・衛生管理教育研修を実施している							
給食関係者が職場外研修に参加し、その内容を関係者に伝達している							

事務管理	調理従事者等による食材検収（品質、量、鮮度、品温、価格、衛生面、異物混入等）が適正に行なわれている			
	納品された食材の検収簿が整理されている			
	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れている			
	倉庫、冷蔵庫、冷凍庫の在庫が管理され、大量保管は在庫量表にて整備されている			
	給食関係諸帳簿は管理者の承認を受けている。			
衛生管理	給食関係職員の細菌検査を月1回以上実施し、陽性者に対する適切な処置がとれるよう取り決めされている			
	給食関係の施設内を、汚染区域、非汚染区域に明確に区分している			
	調理室内は、室温25℃以下、湿度80%以下に管理されている			
	給食関係職員専用のトイレが設置され、トイレ内にも手洗い設備等が設けられている			
	調理に支障が無く、作業効率を高める調理機器が整備されている。			
	冷蔵庫、冷凍庫の温度管理が適切で、食器類の洗浄、消毒、保管を行なう設備が適正に機能している。			
	保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品毎に50グラム程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存している			
	調理施設、機器について、点検票が整備されている			
	作業前と作業後に、残留塩素の測定を行ない、記録簿が整備されている			
	中心温度の測定を行ない、記録簿が整備されている			
	調理業務従事者の健康チェックを個人毎に毎日行い、記録簿が整備されている			
	調理終了後、2時間以内に喫食できている。			
	標準作業表が作成されている。			
	施設における、ねずみ、昆虫の発生状況について、月1回以上巡回点検し、駆除は半年に1回以上実施し、その記録簿が整備されている			
	盛付け時にはマスクを着用し、必要に応じて使い切り手袋を使用している			
原材料の包装の汚染を、保管設備に持ち込ませないようにしている				
(全体を通して気づいたこと)				

チェックリスト

<港湾職場>

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						
環境管理	整理整頓され、ロッカー・書棚を固定し、落下防止が講じられている									
	道具、備品、保護具、資材などを保管する専用倉庫や保管庫、保管棚を設ける。									
	機器器具の取り扱いでは、使用前後の点検整備を欠かさず行い、使用する機械に応じて、特別教育や安全衛生教育を受講している。									
	機械の動く部分や伝達装置に適切な安全対策が講じられている。									
	資格を持つ危険物取扱者を設定し、安全管理を行う。									
	危険物庫内には、法に定められた危険物・油類や、給油のためのポンプ類のみを保管し、定量以上保管していない。									
	作業における危険性や有害性を特定し、事前に取り除くためにリスクアセスメントを実施する体制を構築する。									
	有害資材を使用する際は、適切な防護服、手袋を着用し、また終末処理は適切に行われている。									
	感染症対策を徹底するため、アルコール消毒液・うがい薬などを常設する。									
	ヘルメット等の安全装備品が確保されている（耐用年数のチェック）									
	電気を使う器具は確実にアースをし、高圧電気設備は防護さくなど感電防止の対策が講じられている。									
	作業の目的に応じた機能を持つ車両を備え、耐用年数を超えて使用をせず、点検システム、整備体制が確立されている。									
	作業環境に対応したヘルメット、命綱を用いるとともに、地上にも人員を配置している。									
高所作業を行う際はヘルメットや墜落制止用器具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。										
脚立や移動はしごは、堅牢な構造と安全な踏み面をもち、転倒・転落防止措置が講じられている。										
地震、水害、火災などの災害に対する緊急連絡体制（警察、消防など）を確立されている。										
(全体を通して気づいたこと)										

チェックリスト

＜動物愛護関係職場＞

日 時	年 月 日 時 ~ 時	(天候: 気温: °C)			
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	
運転業務について	安全運転管理者を選任し、定期的に職場巡視している				
	専用の洗車場と軽整備、点検場所を確保している				
	高压洗浄機、マット洗い機、洗車用具が揃っている				
	専門業者による定期点検、整備を行っている				
	事故発生者に対する、指導、教育、運転適正診断を行っている				
	事故・緊急時のマニュアルを作成している				
	始業前点検をはじめ、車両の点検が十分におこなわれている				
	担当管内のハザードマップを作成し注意を促している				
現場作業について	肌の露出が少ない作業着がきちんと身につけられている				
	厚手の手袋や安全靴が各自有効に使用されている				
	収容作業に必要な道具が点検・整備されている				
	重量物の持ち運び作業への対策がはかられている				
	複数人での対応がとれている				
	動物逸走防止の対策はとれている				
	収容中の受傷事故を防ぐ作業工程が確立している				
	暴力事故に対応する体制ができている				
	作業前の打ち合わせを行い意思統一ができている				
作業中は声を掛け合い、安全の確認を行っている					
施設内作業について	動物を車両から移送する際は、事前に車両内の動物の安全確認を行った上で、車両の扉を開放している				
	施設収容する際は、遮蔽対策をとるなど、構造的な逸走防止対策がとれている				
	複数人での対応がとれている				

し	扉や格子などの不良がなく、確実に動物舎を施錠できている			
---	-----------------------------	--	--	--

健康管理等について	必要な場所に手指の消毒設備が設置されている				
	作業ごとに手指の消毒と靴底の消毒が徹底されている				
	犬猫等からの感染を防止するため、作業中のマスク着用が徹底されている				
	個人保護具（ディスポ手袋・ガウン等）が用意されている				
	動物由来による感染症に特化した健康診断が定期的に行われている				
	過度なストレスを伴う作業に対するメンタル対策など健康管理対策が講じられている				
共有設備について	躓いたり滑ったりしないような対策が講じられている				
	休憩室が確保されている				
	職員数に応じた十分な広さの更衣室を設けている				
	身体への汚物付着などを洗い流すため、シャワー室が設置されている				
	作業着など感染の恐れのある物を洗濯・乾燥させる設備が設置されている				
	救急用や必要な薬品等は、救急箱の常時保管されている				
(全体を通して気づいたこと)					

チェックリスト

<病院職場>

日	時	年	月	日	時	～	時	(天候:	気温:	℃)
巡視場所										
巡視同行者										
職場概要 職員数:計 人(内 男性 人・女性 人) 健康診断受診者:計 人(内 男性 人・女性 人) 受診率 % 公務災害発生の有無:有 人(過去3年 件)・無 (災害の概要:) 長期休業者の有無:有 人・無										
	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						
事務室・ナースステーション等	文書・書籍、備品等の整理整頓がなされている									
	ロッカー、棚が固定されている(地震対策など)									
	高いところのものをとる場合等のための安全な踏み台がある									
	電気配線、コンセント(水がかからない・埃がたまらない)等が安全に管理されている									
	室内の床の清掃・管理が行き届いている									
	室内の段差につまずき防止対策が施されている									
	机、椅子の破損、ぐらつきがない									
	室内が暑すぎたり寒すぎたりせず快適である									
	室内の照明や換気が適切である									
	息苦しくないほどの広さが保たれている									
	機械等の、熱、騒音対策がとられている									
有害化学物質・放射線等	医薬品(放射性医薬品含む)、消毒薬、毒物劇物等の保管、管理は適切に行われている(保管場所、保管方法、表示、地震対策、施錠等)									
	有害化学物質を扱う場所において換気設備は正常に作動する									
	有害化学物質を取り扱う場合は、防毒マスク、保護メガネ等適切な防護具が用意されている									
	鋭利な器具等の危険物の収納が適切である									
	放射線防護具等適切な保護具を着用している									
	放射線管理区域(排気設備、排水設備含む)が適切に管理されている									
	電離放射線の個人被ばく線量が管理され、適切である									
	放射線管理区域が適切に表示されている									
感染症対策	注射針をリキャップしない教育・対策がとられている									
	針刺し防止器材を正しく使用している									
	使用済み注射針の廃棄用の専用容器がある									
	感染物の廃棄手順が徹底されている									
	廃棄物が安全に管理されている									
	予防接種などの職業感染対策ができています									
	必要な場所に手指の消毒設備がある									
	個人保護具(ディスボ手袋・ガウン等)が用意されている									

V D T 作 業	V D T作業時の照度（室内、画面、手元など）が適切である				
	V D T作業時、ディスプレイに差し込む光の反射防止対策がなされている				
	V D T作業に適した机およびイスが配備され、安全に使用できる				
機 械 等	機械・設備は定期的に管理、点検が行われている				
	機械の正しい操作方法、手順が周知され、実行されている				
	駆動部には保護カバーがつけられ巻き込まれの危険がない				
共 用 設 備	階段・廊下に物品が置かれず、安全に歩行できる				
	階段・廊下で、つまずいたり滑ったりしないよう対策が行われている（手すりの設置等）				
	非常口や消火栓・消火器の前に障害物がない				
	洗面所およびトイレが清潔に保たれている				
	給湯室が清潔で、換気も十分である				
	休憩室や仮眠室・更衣室が確保されている				
健 康 管 理 等	職員に健康教育が行われている				
	健康管理記録が適切に保管されている				
	作業環境測定が定期的に行われている				
	ストレス対策や長時間労働対策が講じられている				
	暴力事件等に対応する体制ができています				
	敷地内禁煙（または建物内禁煙）が徹底されている				
	ベッド、作業台等について高さが適切で無理な姿勢にならない				
(全体を通して気づいたこと)					

※その他、快適な職場環境づくりをめざす観点から、「職員同士のコミュニケーションが良好である」、「職務分担が適切である」など、職場での聞き取り調査を伴うチェックポイントが考えられる。

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いい」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。