

＜給食調理＞

日時：	年	月	日	時から	時（天候：	気温：	℃）
巡視場所：							
巡視同行者：							
職場概要							
職員数	計	人（うち男性	人、女性	人）			
健康診断受診者	計	人（うち男性	人、女性	人）	受診率	%	
公務災害発生の有無		有（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）				
職員の健康管理チェックが定期的に行われている。							
作業着がきちんと身に着けられている。							
調理台の照度が十分に保たれている。							
調理室の換気など、高温多湿への対策が十分である。							
通路や作業スペースが十分に確保されている。							
ごみ処理がきちんと行われている。							
清掃道具が適切に管理されている。							
▲床に水溜りなどがなく、排水溝の流れがスムーズである。							
▲床に水・油・洗剤などがこぼされておらず、清潔に保たれている。							
重量物を持ち上げる作業への対策が図られている。							
やけど対策が行われている。							

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)
調理等の機器のスイッチ（非常停止スイッチなど）の表示が適切でわかりやすい。		
調理等の機器のメンテナンスが定期的に行われている。		
回転釜の取り扱いが無理のない姿勢で行える。		
▲電気プラグ・コンセントが防水型になっている。		
洗剤など化学物質の取り扱いが適切である。		
包丁などの保管が適切である。		
◎ボイラー管理が適切である。		
消火栓・消火器がわかりやすいところに置かれ、緊急時に使用できる状態になっている。		
休憩室・控え室が清潔に保たれ、整理整頓がされている。		
▲をつけたポイントは、ドライとウェットとで項目の立て方が変わってくるものと考えられます。◎をつけたポイントは、主にセンター方式をとる場合に必要となることが多くなるものと思われます。		
<全体を通して気づいたことなど>		

※給食調理場においてはチェックポイントが多く、上記の例のほかにもさまざまな項目が考えられます。そのため、リスト作成に先立って十分に協議・検討を重ね、できるだけ職場の実態に合わせたものを導入することが望まれます。

たとえば、センター方式の場合には、自校方式に比べて配備されている調理機器の類が大型で多種にわたることが予想されるため、チェックポイントも機器操作に関する項目を設けることが必要となります。

＜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、チェックポイント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「良」「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」「すぐに改善した方がよい」など自由記載によって運用することも想定されます。
使用する前に、評価方法について検討し、簡単でかつ改善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なども、ぜひ参考にしてください。