

尾張旭市学校給食センター調理業務等委託

要 求 水 準 書

平成 3 0 年 4 月

尾張旭市教育委員会

# 第1 総則

## 1 事業の目的

尾張旭市学校給食センター（以下「センター」という。）調理業務等委託事業（以下「本委託事業」という。）の実施に当たり、より効率的な運営を図るとともに、民間事業者が有する食品衛生等に関するノウハウを活用する。

また、本委託事業は、3期目を迎えるに当たり、これまでの経験を十分踏まえ、より一層の「安全」に重点を置き、「食する側の安心を確保すること」を目的に「安全・安心な学校給食」の実現を図るものとする。

## 2 本書の位置づけ

本「要求水準書」は、尾張旭市（以下「市」という。）が本委託事業を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）を選定するに当たり、「調理業務等の運営内容」について、市が事業者に要求するサービス水準を示し、本委託事業に指名する事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

### (1) 委託業務名

尾張旭市学校給食センター調理業務等委託

### (2) 履行場所

下記「3 (1) 実施する施設等の内容」のとおり

### (3) 履行期間

平成30年8月1日から平成35年7月31日まで

## 3 本委託事業の関連要件

### (1) 実施する施設等の内容

本委託事業を実施する施設等の内容は、下表のとおりである。

名 称	尾張旭市学校給食センター
所 在 地	尾張旭市旭前町新田洞5005番6
建 築 面 積	2,655.79㎡
延 べ 床 面 積	5,214.38㎡
建 物 構 造	鉄骨造一部鉄筋コンクリート造地下1階地上2階建
建 築 年 月	平成22年7月末
運 営 方 式	ドライシステム方式
調理予定日数	約190日/年
調理予定食数	約7,900食/日（調理能力8,000食/日）
献 立	2献立制 料理の種類は、①主菜、②副菜（揚げ物・焼き物）、③副菜（煮物・茹で物）、④添加物・デザートを基本とする。
使 用 食 器	強化磁器食器（飯椀、汁椀、皿）

## (2) 学校別児童生徒数、食缶数等（平成30年1月9日現在）

学校名		児童生徒数	教職員数	合計	学級数	食缶数	距離
小 学 校	旭小学校	431人	26人	457人	15組	16個	2.5km
	東栄小学校	539人	41人	580人	19組	20個	3.0km
	渋川小学校	398人	20人	418人	13組	14個	2.0km
	本地原小学校	663人	37人	700人	21組	21個	3.0km
	城山小学校	687人	30人	717人	22組	23個	2.0km
	白鳳小学校	689人	35人	724人	21組	22個	1.5km
	瑞鳳小学校	433人	27人	460人	14組	15個	2.5km
	旭丘小学校	592人	28人	620人	19組	20個	3.0km
	三郷小学校	506人	27人	533人	16組	17個	5.0km
中 学 校	旭中学校	921人	52人	973人	26組	27個	1.5km
	東中学校	728人	44人	772人	22組	23個	3.5km
	西中学校	675人	42人	717人	19組	20個	1.5km
合 計		7,262人	409人	7,671人	227組	238個	

※ 食缶数には職員室分を含む。

※ 距離はセンターから学校までの距離

## (3) 業務時間

午前8時から午後5時まで

## (4) 施設・設備等の使用

事業者は、市の所有する施設、設備、器具、配送車両等を使用する。使用に当たっては、善良なる受託者としての注意義務をもって管理する。また、本委託事業の目的以外の使用は一切禁止する。

なお、厨房機器、配送車両等の使用に当たっては、別に「厨房機器等使用賃貸借契約」を締結する（平成29年度予算額 年額617,143円）。市が機器の更新を行った場合は、変更契約を新たに締結する。

## ア 市が用意する物

(ア) 施設・設備・器具及び什器類のうち市が提供するものは、添付資料-1のとおりとし、これらに損傷や故障などが発生した場合は、直ちに市に報告し、その指示に従うものとする。

(イ) 電気、ガス及び上下水道料金は、市が負担する。ただし、事業者は経費節減に努めることとする。（各室を使用しない時間は、節電等に努める。）

## イ 事業者が負担するもの

(ア) 事業者が負担し、用意する消耗品等は、添付資料-2のとおりとする。

(イ) 社員の衛生管理に関する研修会等に係る経費

(ウ) 腸内細菌検査及び健康診断料等（ノロウイルス検査を含む。）

(エ) 調理被服等クリーニング代

#### 4 業務分担区分

本委託事業における市及び事業者の業務分担区分は、添付資料－３のとおりとする。

##### (1) 市の業務範囲

市は、以下の業務を行う。

##### ア 献立作成等

市は、献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器籠、配膳器具の種別等について、下表のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に事業者へ提示する。

種 類	提示時期
年間学校給食実施計画（学校給食予定日数・食数）	年度当初
月間献立表	実施前月初
調理業務指示書	前週
調理業務指示書打合せ	前週
調理業務変更指示書	当日まで

##### イ 提供給食数等

当該月の学校及びセンターの行事予定は、各月の約３５日前までに、また、予定給食数については、前月の２０日前後に事業者へ示す。予定給食数に変更がある場合には、提供日の１稼働日前の午前中までに事業者へその内容を示す。

##### ウ 食材の調達

献立、食数に応じて食材を調達する。食材の納品については、原則として調理前日（休日の場合はその前の平日）又は調理当日の午前８時から午前８時３０分までとする。

##### (2) 事業者の業務範囲

##### ア 食材の荷受け及び検収

(ア) 事業者は、あらかじめ検収責任者を定め、食材の荷受け及び検収を行う。検収時には、食材と食品成分表を照合する。検収した後、原材料の保存食を摂取し原材料保存用冷凍庫に保存し、検収済み食材を食品庫及び下処理室あるいは調理場に運搬する。

(イ) 食材の衛生的な保管及び在庫管理を行う。

(ウ) 検収の段階で保存食の摂取が困難な原材料（割卵後の卵、冷凍食品等）については、事業者が使用前に摂取し、原材料保存用冷凍庫に保存する。

##### イ 調理業務

市が提示する「学校給食献立予定表」「調理業務指示書」等に基づき、市の提供する食材を使用して調理する。（添付資料－４の例を参照）

##### ウ 配缶業務

(ア) 調理した全体量を計量及び記録する。

(イ) 市が指示する学校別、学級別の配分比率に基づき配分表を作成する。メニュー別に学級毎に計量して配缶し、専用コンテナに積載する。

## エ 配送等業務

(ア) 配送車両に専用コンテナを搭載し、市の指定する学校へ、決められた時間に配送する。

(イ) 給食終了後は、市が指定する学校へ指定する時間に専用コンテナの回収を行う。

## オ 洗浄及び消毒業務

(ア) 食器具、食器籠、食缶、調理器具、コンテナ等の洗浄・消毒を行う。

(イ) 洗浄した食器は、次の給食数に合わせて食器籠に入れ、コンテナに積み込んで消毒保管する。

## カ 残菜等集積業務

(ア) 廃棄物ごとに分別・計量して、指定の集積場所に集積する。

(イ) 学校から返却された残菜は、学校別、学級別及びメニュー別に計量・記録する。

## キ 残乳回収及び処理業務

(ア) 各学校から残乳の入ったビンをも、ビンケースごとセンターへ回収する。

(イ) 回収した残乳を学校別に計量する。

(ウ) 回収した残乳を希釈して下水道に投入するため、専用タンクに注入する。

(エ) 投入後、牛乳ビンを洗浄し、保管する。

## ク 清掃・美化業務

(ア) 施設、設備機器、備品類及び配送車両の日常的な清掃（衛生管理を含む。）を行う。

(イ) 三期休業（夏期、冬期、春期）前後に清掃を行う。

(ウ) トイレ及び休憩室は毎日、会議室、通路などは必要に応じて随時清掃を行う。

## ケ その他付帯する業務

(ア) 調理用被服の洗濯、調理室・ボイラーなどの設備、洗浄施設の日常点検作業、電源の確認、戸締り等を行う。

(イ) 調理従事者に対する研修、健康診断及び検便(月2回)を行う。

(ウ) 労働安全衛生に関する業務を行う。

## 5 諸届出

### (1) 営業許可の取得

事業者は、食品衛生法第52条の規定による営業許可を取得し、本委託事業開始2週間前までに、営業許可証の写しを市に提出する。

### (2) 食品衛生責任者の選任

事業者は、食品衛生責任者を選任して届け出をし、本委託事業開始2週間前までに、その写しを市に提出する。

## 6 業務計画書

本委託事業の遂行に当たっては、下表のとおり計画書等を作成し、提出期限までに提出する。

計画書等の種類	提出期限	提出部数
調理工程表	作業日 1 週間前	原本 1 部
調理作業工程表	作業日 1 週間前	原本 1 部
調理作業動線図	作業日 1 週間前	原本 1 部
長期休業中の清掃業務計画書	作業日 1 週間前	原本 1 部

## 7 事業報告書

### (1) 委託事業関係報告書等

本委託事業については、下表のとおり報告書等を作成し、提出期限までに提出する。

報告書等の種類	提出期限	提出部数
社員（調理従事者）報告書	給食開始前	原本 1 部
社員（調理従事者）変更報告書	変更時（ただし、調理従事前に）	原本 1 部
定期健康診断結果報告書	検査結果後直ちに	写し 1 部
腸内細菌検査結果報告書	検査結果後直ちに	写し 1 部
研修実施報告書	実施後直ちに	原本 1 部
学校給食日常点検表	毎日、業務終了後	原本 1 部
調理業務完了報告書	毎日、業務終了後	原本 1 部
調理作業工程報告書	毎日、業務終了後	原本 1 部
検収表	毎日、業務終了後	原本 1 部
調理作業動線報告書	毎日、業務終了後	原本 1 部
残菜量記録報告書	毎日、業務終了後	原本 1 部
残乳量記録報告書	毎日、業務終了後	原本 1 部
保存食（調理済み食品）記録表	毎日、業務終了後	原本 1 部
異物混入等報告書	発生後直ちに	原本 1 部
委託業務完了届	業務履行の翌月 5 日までに	原本 1 部

### (2) HACCP対応マニュアルの作成

本委託事業開始 1 か月前までに、センターに対応した HACCP 対応マニュアルを作成・提出し、市の承認を得る。

### (3) 社員の教育・研修

ア 調理、食品の取り扱い等が適切に行われるよう定期的に研修を行い、社員の資質向上に努めるとともに、社員を新たに採用した場合は、初任者研修を必ず実施する。特に衛生管理、アレルギー対応給食の取扱いについては、十分に研修を行い、意識向上及び資質向上を図る。

イ 社員に注意事項を徹底させるために、毎日業務開始前の朝礼等で確認を行う。

ウ 研修計画に基づいて研修を実施した場合は、研修実施報告書を市に提出する。

## 第2 調理業務等

### 1 実施体制

#### (1) 業務責任者等

事業者は、本委託事業が学校給食業務であることに留意し、調理に従事する者として、調理の専門の知識を有し、かつ集団給食調理業務に従事した次の者を配置する。

なお、下記のア～エの職に従事する者のうち2名以上は管理栄養士の資格を有する者を配置すること。

#### ア 総括責任者（1名）

総括責任者は常勤（注1）の社員とし、業務（調理・洗浄・配送及びこれらに付随する業務。以下「調理業務等」という。）全般を掌理し、社員を指揮監督する。

なお、総括責任者は、学校給食調理場などの大量調理施設（注2）で3年以上の実務経験（注3）を有し、管理栄養士、栄養士（注4）又は調理師（注5）のいずれかの資格を有し、調理業務等全般に関する相当の知識と経験を有する者とする。

#### イ 副責任者（1名以上）

副責任者は常勤の社員とし、学校給食調理場などの大量調理施設で2年以上の実務経験を有し、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、総括責任者に事故あるとき又は欠けたときに、その職務を代行する者とする。

#### ウ 食品衛生責任者（1名）

食品衛生責任者は常勤の社員とし、学校給食調理場などの大量調理施設で2年以上の実務経験を有し、愛知県食品衛生に係る営業の基準に関する条例（平成12年3月28日愛知県条例第10号）の別表第一「公衆衛生上講ずべき措置の基準」に規定する「食品衛生責任者」をいい、管理栄養士又は栄養士の有資格者とする。

なお、食品衛生責任者は「学校給食衛生管理基準」における衛生管理責任者及び「大量調理施設マニュアル」における衛生管理者を兼ねることができる。

#### エ アレルギー対応給食責任者（1名）

アレルギー対応給食責任者は常勤の社員とし、アレルギー対応給食の調理を専任で従事する者のうち、責任者として業務の指導・管理を行い、管理栄養士又は栄養士の有資格者とする。

アレルギー対応給食責任者は、アレルギー対応給食の調理日に必ず配置すること。

#### オ 調理員（9名以上）

調理員は、調理師、管理栄養士又は栄養士の資格を有する、又は有する見込みのある者で、調理・洗浄及びこれらに付随する業務を行う者とする。ただし、このうち9名以上は、常勤の社員とする。アレルギー対応給食責任者が兼ねることができる。（注6）

#### カ 調理補助員（必要数）

調理補助員は、調理・洗浄及びこれらに付随する業務を行う者を補助する者とする。調理補助員のうち2名以上は、アレルギー対応給食の調理業務に配置する。

キ 配送員（7名以上）

配送員は、配送車両及び残乳を回収する車両を運転する者で、関係法令に規定する有資格者で3年以上の運転経験を有する者とする。調理員又は調理補助員を兼ねることができる。

ク 配送補助員（7名以上）

配送補助員は、配送員を補助する者であり、調理員又は調理補助員を兼ねることができる。

ケ ボイラー取扱者（2名以上）

ボイラー取扱者は、ボイラー特別教育修了者であり、ボイラーの日常運転及び点検業務を行う者とする。調理員を兼ねることができる。

コ 洗濯員・清掃員（必要数）

洗濯員・清掃員は、調理用被服の洗濯や施設などの清掃業務を行う者であり、調理員又は調理補助員を兼ねることができる。

(注1)「常勤」とは、1従事日につき休憩時間を除き7時間以上従事することを常態とする者をいう。

(注2)「大量調理施設」とは、「同一メニューを1回300食以上又は、1日750食以上提供する調理施設」をいう。

(注3)「実務経験」とは、それぞれ通算の期間において1従事日につき休憩時間を除き6時間以上従事することを常態としたものでなければならない。

(注4)「管理栄養士、栄養士」とは、栄養士法（昭和22年法律第245号）第2条に規定する栄養士免許を有する者をいう。

(注5)「調理師」とは、調理師法（昭和33年法律第147号）第3条に規定する調理師免許を有する者をいう。

(注6)アレルギー対応給食については、アレルギー対応給食責任者1名を含め、3名以上で調理に当たること。

(2) 選任報告書

事業者は、選任した統括責任者、副責任者及び食品衛生責任者（以下「責任者」という。）について、それぞれの下表のとおり報告書を市に提出する。また、責任者を変更する場合は、変更後直ちに市に報告する。

報告書	添付書類	提出期限
統括責任者選任報告書	業務履歴書、資格書の写し	業務開始2週間前
副責任者選任報告書	業務履歴書、資格書の写し	業務開始2週間前
食品衛生責任者選任報告書	業務履歴書、資格書の写し	業務開始2週間前

2 調理業務等

調理業務等については、学校給食法に定める「学校給食衛生管理基準（平成21年4月施行）」を遵守し、業務を実施することとする。なお、新たな情報については、総括責



任者を通じて、市から伝達された内容に従うものとする。

(1) 食材検収業務

ア 使用する野菜類、果物類、食肉・魚介類、食肉加工品、乾物及び冷凍食品については、納入業者が様々な容器で搬入するため、検収の際に所定のキャリーケース及び専用容器（専用台車等）に入れ替える。（その際に、釜割りも行うこと。）

イ 食材の検収時に原材料の保存食を摂取し原材料保存用冷凍庫に保存すること。

なお、検収の段階で保存食の摂取が困難な原材料（割卵後の卵、冷凍食品等）については、使用前に摂取し原材料保存用冷凍庫に保存すること。

(2) 調理業務

調理業務等は、ドライシステム方式により実施する。

ア 調理済みの食品は、メニュー別に配缶量を計量し、記録する。

イ フードスライサーなどを使用するときは、食材のカット作業開始前、作業途中及び作業終了後に刃こぼれ等がないか十分に確認する。また、洗浄後消毒保管庫に格納前にも確認を行うこと。

ウ 清掃作業等は調理が完全に終了してから取り掛かること。

(3) アレルギー対応給食調理業務

ア 卵及び乳のアレルギー除去食及び代替食の調理を行う。

イ アレルギー食調理室で独立して調理を行う。

ウ 調理室内で、アレルギー対応給食専用容器に配缶する。

エ 誤配を防ぐため、調理から配缶まで入念に確認を行うこと。

※ 平成29年度 対象者55人 延べ実施食数 約4,700食  
（乳アレルギーの代替食の豆乳（紙パック）も含む。）

3 配缶業務

調理済みの食品は、市が指示する学校、学級ごとに食缶に配缶し、コンテナに積み込み、配送員に引き渡す。積み込みは配送員と協力して行うこと。アレルギー対応給食についても、同様とする。

4 配送及び回収業務

(1) 配送及び回収業務は、尾張旭市立小中学校全校とする。

(2) 配送は、センターで調理した食品及び食器類を納めた専用コンテナを、センターから各学校まで時間内に運ぶこと。

(3) 回収は、給食終了後、使用済みの食器・食缶類を納めた専用コンテナを、各学校からセンターまで時間内に運ぶこと。

(4) 配送及び回収業務に使用する車両は、市が所有する下表の車両6台を賃借して行うこと。ただし、保険、点検、燃料、修理等に要する費用は、事業者の負担とする。

車 両	登録年	燃 料	車検年数	コンテナ 積載数(注)	備 考
1号車	平成17年	天然ガス	1年	5台	

2号車	平成17年	天然ガス	1年	5台	
3号車	平成19年	天然ガス	1年	5台	
4号車	平成18年	天然ガス	1年	5台	パワーゲート付
5号車	平成12年	軽油	1年	4台	パワーゲート付
6号車	平成13年	軽油	1年	4台	

(注)最大積載量の関係で、21学級までの積載が可能

- (5) 配送車両の運転手は、関係法令に規定する資格を有する者で、かつ3年以上の運転経験のある者を充てるものとし、業務遂行上不適格と認められたときは、速やかに変更の措置をとること。また、月1回以上は、自動車運転免許証の内容を確認すること。
- (6) 配送及び回収業務を円滑に行うため、並びに各学校敷地内における児童生徒の安全を確保するため、補助員を1名以上添乗させること。
- (7) 補助員は、各学校において行われる配膳業務を必要に応じて補助すること。
- (8) 事故のないよう十分注意を払うとともに、事故が発生した時は、直ちに適切な処置をとり、速やかに連絡すること。
- (9) 配送車両ごとに運転日誌を備え付けて記録し、月単位でまとめ報告すること。
- (10) 配送車両は常に点検整備し、清潔の保持に努めること。また、配送及び回収業務の開始前後には洗浄を行うこと。
- (11) 配送車両を使用しないときは、指定する場所に駐車し、業務以外の目的に使用しないこと。
- (12) 配送安全衛生責任者を定め、衛生保安の指揮監督にあたらせること。
- (13) 配送車両に乗車中は、専用白衣を着用する。また、靴は調理場用と区別して着用すること。
- (14) 配送又は回収業務に合わせ、センターと各学校との送付書類等（献立表、給食人員異動報告書等）がある場合は便乗の便宜を図ること。

## 5 洗浄及び消毒業務

- (1) 各学校から返却された食器類（飯椀、汁椀、皿）、箸、スプーン、配膳用トレイ、食器籠、食缶、角食缶、汁杓子、しゃもじ、アレルギー対応給食専用容器等を分別して洗浄し、各指定の消毒保管庫へ格納する。また、コンテナの洗浄・整理作業を行う。
- (2) 食器等は丁寧に取り扱い、洗浄後は各学校ごとの学級別の籠に入れ、それを各専用コンテナに収納して、専用の消毒保管装置に取り付ける。
  - ア 食器の入った籠は積み重ねないこと。
  - イ 洗浄後の食器等は、汚れの有無を確認すること。
  - ウ 食器類の目的外使用は一切禁止すること。
- (3) 食器や各種調理設備機器・容器等の洗浄に使用する洗剤等は、人的・環境面で安全な規定濃度で使用し、適正に保管する。

## 6 残菜等集積業務

(1) 調理作業に伴うごみや残菜は下表のとおり分別し記録簿に記載する。

ごみの種類	回収方法
野菜屑	ディスポーザーに投入後、生ごみ処理機で処理
残食（残渣）	ディスポーザーに投入後、生ごみ処理機で処理
ダンボール	たたんで、所定の置き場に仮置きする。週1～2回収
空き缶、ビン	洗浄室の水槽ですすぎ、まとめて所定の置き場に仮置きする。 週1～2回収
その他	まとめて所定の置き場に仮置きする。週1～2回収

(2) 学校から返却された給食の残菜は、学校別、学級別及びメニュー別に計量して記録する。

(3) 廃棄物（調理施設で生じた廃棄物及び各学校から返却された残食をいう。）の管理は、次のように行う。

ア 返却容器は、汚臭、汚液が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃する。

イ 廃棄物は、非汚染作業区域に持ち込まない。

ウ 廃棄物はできるだけ水切りし、減量に努める。

エ 廃棄物は、所定の置き場に搬出し、調理場に放置しない。

オ 廃棄物の所定の仮置き場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理する。

## 7 残乳回収及び処理業務

各学校で飲み残された牛乳（以下「残乳」という。）を回収及び処理する業務であり、回収は尾張旭市立小中学校全校とし、処理はセンターで実施する。

(1) 回収業務

ア センターが指定する時間帯に、各学校にある残乳を、牛乳ビンの入ったビンケースごと回収する。

イ 残乳量は、全校で1日当たり平均1,600本、ビンケースで約80個となるが、この数値は平成29年11月中の5日間の平均値であり、季節により増減する。

ウ 回収を担当する者は、運転手及び補助員の各1名とし、運転手は、関係法令に規定する資格を有する者で、かつ3年以上の運転経験のある者を充てるものとし、業務遂行上不適格と認められたときは、速やかに変更の措置をとること。また、月1回以上は、自動車運転免許証の内容を確認すること。補助員は、回収業務を円滑に行うため、並びに各学校敷地内における児童生徒の安全を確保すること。

(2) 処理業務

ア 回収した残乳を学校別に計量して記録する。

イ 回収した残乳を、「尾張旭市下水道条例」（昭和59年3月30日条例第1号）第13条第1項第4号に規定された数値に希釈して下水道に投入するため、センター

敷地内に設置する建屋内の専用タンクへ注入する。

なお、専用タンクから注入する流量は、センターが指定した数値とする。

ウ 注入後、センターが指定する場所で、牛乳ビンを洗浄し、建屋内に保管する。また、必要に応じて建屋内の清掃を行う。

(3) 回収に使用する車両等

ア 事業者が専用の車両を用意するものとし、保険、点検、燃料、修理等に要する費用についても、事業者の負担とする。

イ 車両は、ビンケースの積載に耐えうるものとし、適切な台数を用意する。

ウ 使用する車両について、車種、自動車登録番号を市へ報告すること。また、変更する場合は、事前に市に報告すること。

エ 駐車スペースはセンターが用意するが、台数によっては、常時駐車できるスペースを制限する場合がある。

オ 運転日誌を備え付けて記録し、市が求めた場合に提示できるようにしておくこと。

8 衛生管理業務

(1) 個人衛生

ア 事業者による衛生管理体制

(ア) 学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、社員に対して衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮する。

(イ) 従事者に対して労働安全衛生に十分配慮し、厚生労働省労働局長通知による「学校給食事業における安全衛生管理要綱」(平成6年4月21日基発257号)に基づき、業務を実施するものとする。

(ウ) 衛生管理責任者は、本施設等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急措置を講じるとともに、計画的に改善すること。

(エ) 衛生管理責任者は、社員の指導・援助が円滑に実施されるよう、常日ごろから調理従事者との意志疎通等に配慮すること。

(オ) 下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状があった場合や手指等に化膿性疾患がある者を調理作業等に從事させないこと。

イ 社員等の健康管理

(ア) 年1回の定期健康診断を実施し、定期健康診断結果報告書を市に提出する。

(イ) 検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、O-157の検査を含めて月2回以上、10月から3月の間は、ノロウイルス検査を月1回以上実施し、検査結果報告書を市に提出する。なお、疑わしい時は適宜検査を実施する。

ノロウイルス検査については、EIA法等の簡易検査を可とするが、簡易検査で陽性反応があった場合は、リアルタイムPCR法等の高感度の検査において再検査を実施すること。

(ウ) 毎日、社員の健康状態を個人別に記録し、学校給食日常点検表を市に提出する。

(エ) 作業時、社員は清潔な専用の調理衣等(調理衣、エプロン、マスク、帽子等)及び履物を着用する。

- (o) 汚染作業区域、非汚染作業区域の区分に基づき、調理衣等及び履物を着用したままトイレに入らない。
- (k) 調理衣等及び履物は、作業区分ごとに専用のものを着用し、作業区分ごとに保管し、翌日までに乾燥させておく。
- (k) 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。
  - ・作業開始前及び用便後
  - ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
  - ・食品に直接触れる作業に当たる前
  - ・生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合

## (2) 食品管理

### ア 業務の原則

- (ア) 食材は、検収室では食品の相互汚染や床面からの二次汚染に十分注意して専用の容器に移し替え、食品庫及び下処理室にダンボール等を持ち込まない。
- (イ) 納品された食材を保管する必要がある場合は、食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等食材の分類ごとに区分して専用の容器で保管し、原材料の相互汚染を防ぎ、下記の表により冷蔵・冷凍設備、棚で保管する。また、保管場所の衛生管理に十分留意する。

食品名	保存温度	食品名	保存温度
牛乳（調理用）	10℃以下	卵	10℃以下
種実類	15℃以下	バター、クリーム	10℃以下
豆腐	冷蔵	チーズ	15℃以下
鮮魚介	5℃以下	生鮮果実・野菜類	10℃前後
食肉	10℃以下	冷凍食品	-15℃以下
冷凍食肉製品	-15℃以下		

### イ 使用水の安全確保

- (ア) 使用水については、「学校環境衛生基準」（平成21年文部科学省告示第60号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。井戸水は使用しない。
- (イ) 使用水に関しては、毎日、始業前に十分流水後及び調理作業終了後に、遊離残留塩素が0.1 mg/l以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、記録すること。使用に不適な場合には、「学校給食衛生管理基準」に定める措置をとり、速やかに市に連絡すること。

### ウ 二次汚染の防止

- (ア) 献立ごとに調理作業の手順・担当者を示した調理作業工程表や各調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線図を作成して、作業動線の交差がどこで生じやすいかを調理作業前に示し、調理業務完了報告書、調理作業工程報告書、調理作業動線報告書を市に提出する。
- (イ) 布製のタオルやふきんは使用せず、ペーパータオルまたは不織布（ふしょくふ）を使用する。

(ウ) エプロン、白衣、帽子及び履物類は、汚染作業区域と非汚染作業区域に使い分けるとともに、使用後は洗浄及び消毒し、保管の際は作業区分ごとにして、翌日までに乾燥させておく。

エ 検食及び保存食（調理済み食品）の保存業務

事業者は、調理済み食品について、味の検査、異物混入の有無、加熱・冷却の確認などを行うものとする。市が検食を行った結果、手直しを要する場合は、その指示に従う。

(ア) 保存食は、調理済み食品を食品の調理単位ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋）に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。

(イ) 保存食について、その記録（保存開始日、保存温度、廃棄した日時等）を保存食（調理済み食品）記録表により市に報告する。

(ウ) 使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行う。また、適切と判定して水を使用した場合は、使用水1リットルを-20℃以下、2週間以上保存食用の冷凍庫で保存する。

(3) 施設・設備等の管理

ア 設備・機器に欠陥や異常が認められたときは、直ちに市へ報告する。

イ フードスライサー、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して洗浄・消毒後、十分に乾燥させる。

ウ 調理用シンクは、給食終了後に食缶・食器を洗浄するシンクとは共用しない。

エ 調理場、食品保管庫の温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫の内部温度を毎日記録する。

オ 使用する給食設備については、整理整頓、清掃などにより衛生を保持する。

カ 冷蔵庫・冷凍庫及び食品保管庫のそれぞれ内部並びに食品保管場所は、清潔を保持するため、常に整理整頓する。

キ 調理場の換気状態は、適正に保つ。

ク 食器具、容器、調理機器及び器具は、使用後に洗浄・消毒する。

ケ 調理室内の器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理室内から搬出された後に行う。

コ 調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置かない。

サ 作業区域は、汚染作業区域と非汚染作業区域とし、下表のとおりその作業内容（基準）に沿って使用する。

作業区域別	作業区域の諸室別
汚染作業区域	<p>【検収室】 食材の鮮度等の確認及び根菜類等処理する場所</p> <p>【食品庫・調味料庫】 食品の保管場所</p> <p>【下処理室】 食品の選別、剥皮及び洗浄等をする場所</p> <p>【食品・食缶の搬出場】</p> <p>【洗浄室】</p>
非汚染作業区域	<p>【調理室】・食品を切断等する場所</p> <p>・煮る、揚げる、焼くなど加熱処理する場所</p> <p>・加熱調理した食品を冷却等する場所</p>

	・食品を食缶等に配缶する場所 【器具洗浄コーナー2】
その他	【更衣室】【休憩室】【便所】【事務室】【会議室】等

## 9 ボイラー運転管理業務

- (1) ボイラー設備の点検及び機械室の清掃は毎日実施し、故障の予防及び性能の維持に努めること。
- (2) 業務遂行中に異常を認めるときは、直ちに必要な措置を講じるとともに、市に報告すること。

## 10 食育推進への協力

食育推進のため、事業者は、保護者、生産者、地域住民及び行政と連携し、その取組に協力すること。

また、センターが実施している食育推進事業を十分把握した上で、今後の「学校給食における食育事業」の取組を積極的に市へ提案すること。

## 11 アレルギー対応給食への対応

アレルギー対応給食の提供については、市に対し必要な協力を行い、調理及び配送には十分注意を払うとともに、学校側へも協力連携を行う。

また、アレルギー対応給食に対する研修に積極的に参加・協力する。

## 12 その他

### (1) 立入検査等の協力

保健所や市の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会い等に協力すること。また、施設見学者への対応についても協力すること。

### (2) 会議等への出席

総括責任者は、研修会等に市が出席を求めた場合は、協力すること。

### (3) 学校行事への参加・協力

学校行事等のため、給食試食会等が実施される場合は、協力すること。

### (4) 給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間の変更がある場合は、適切に対応すること。

### (5) 実習生等の受け入れ

学校の職場体験や栄養士の実習生の受け入れ等については、協力すること。

### (6) 大規模災害等発生時の協力

大規模災害等が発生し、近隣避難場所において炊き出し等が必要となった場合は、協力すること。

### (7) 臨機の措置

臨機の措置をとらなければならない事情が発生した場合は、直ちにセンター所長又は栄養教諭等に連絡をした上で、適切に処置すること。

(8) 過失等の費用負担

社員がその意志にかかわらず、食材の変質や損失、経年劣化以外の原因による厨房機器等の故障や破損により、市に損害を与えた場合は、事業者がその費用責任を負うこと。

(9) 要求水準書に定めのない事項への対処

本要求水準書に定めのない事項であっても、本要求水準書に付随する業務は誠意をもって実施すること。