

袋井市認定こども園
給食調理等業務委託仕様書

令和8年1月
袋 井 市

目 次

第1章 総則	1
1 事業の目的	1
2 本書の位置づけ	1
3 事業内容	1
4 本事業の関連条件	1
第2章 袋井市認定こども園調理等業務	3
1 実施する施設等の内容	3
2 業務時間	4
3 給食時間	4
4 施設等の使用及び経費負担	4
5 業務分担区分	5
6 諸届	7
7 調理業務等	7
8 衛生管理業務	12
9 マニュアル整備・研修等	14
10 本業務に係る書類の提示及び提出	15
第3章 その他	17
1 災害時の対応	17
2 経費の節減	17
3 学校行事等への参加・協力	17
4 立入検査等の協力	17
5 実習生等の受入れ	17
6 各種調査資料等の協力	17
7 その他	17

参考資料

- 資料1 浅羽東こども園調理室設備設置配置図及び厨房機器等一覧
- 資料2 笠原こども園調理室設備設置配置図及び厨房機器等一覧
- 資料3 山梨こども園調理室設備設置配置図及び厨房機器等一覧
- 資料4 浅羽東こども園・笠原こども園・山梨こども園献立予定表

第1章 総則

1 事業の目的

袋井市認定こども園給食調理等業務委託事業（以下「本事業」という。）の実施にあたり、民間事業者（以下「事業者」という。）の豊富な経験とノウハウを活用するとともに、柔軟な人員配置等により効率的な運営を図る。

2 本書の位置づけ

本仕様書は、袋井市（以下「市」という。）が本事業を実施する事業者を募集するにあたり、事業者が行う業務の内容及び履行方法等について示すとともに、事業者の提案の具体的な指針を示すものとする。

3 事業内容

(1) 事業名称

袋井市認定こども園給食調理等業務委託事業

(2) 事業期間

令和8年8月1日から令和11年7月31日まで

(3) 事業内訳

業務名	履行期間
ア 浅羽東こども園調理等業務	令和8年8月1日から令和11年7月31日まで
イ 笠原こども園調理等業務	令和8年8月1日から令和11年7月31日まで
ウ 山梨こども園調理等業務	令和8年8月1日から令和11年7月31日まで

4 本事業の関連条件

(1) 特約事項

事業者は、次の項目を本事業の特約事項と認識し、市の取組に積極的に対応すること。

ア 地産地消の推進

園児が、より身近に、実感をもって地域の自然、食文化、農業等についての理解を深めるとともに、「顔が見え、話ができる」生産者等により生産された新鮮で安全・安心な食材を提供するため、市内産の野菜等を積極的に活用すること。

イ 食育の推進

給食を食の指導の生きた教材として活用するためには、給食が園児にとって魅力ある美味しいものでなければならない。グラタン、いちごジャムなどの手作り給食を積極的に実施することで、素材本来の味を生かすとともに、献立内容を多

様にし、食事に対する関心を高め、望ましい食習慣の形成を目指すこと。

(2) 遵守事項

ア 事業者は、本事業が教育・保育の一環として行われる給食であることを十分に理解し、信義を重んじて誠実な業務の遂行に努めること。

イ 事業者は、安全・安心でおいしい給食の安定的な供給に資するため、衛生管理には万全の注意を払い、適切な管理の下、誠意をもって業務の遂行に努めること。

ウ 事業者は、本事業を履行するにあたり、以下の関係各法令及び市の条例等を遵守して、市の指定する施設（厨房機器、器具等を含む。）及び食品（調味料等を含む。）を使用し、適切に本事業に従事する者（以下「業務従事者」という。）を指揮監督するものとする。

[法令等]・食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）

- ・食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）
- ・アレルギー疾患対策基本法（平成 26 年法律第 98 号）
- ・労働基準法等の労働関係法令
- ・児童福祉法（平成 22 年 12 月 12 日法律第 164 号）
- ・児童福祉施設最低基準（平成 23 年 12 月 29 日厚生省令第 63 号）
- ・その他関連法規等

[条例等]・袋井市学校給食運営要綱（平成 17 年 4 月 1 日教育委員会告示第 6 号）

- ・袋井市幼保連携型認定こども園設置条例（平成 29 年 3 月 31 日条例第 13 号）
- ・袋井市幼保連携型認定こども園管理規則（平成 29 年 3 月 31 日規則第 10 号）
- ・袋井市立認定こども園給食実施要綱（平成 29 年 3 月 31 日告示第 61 号）
- ・児童福祉施設等における食事の提供ガイド（令和 7 年 9 月）
- ・保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（平成 31 年 4 月改定版）
- ・今後整理する業務上の要領及びマニュアル等

[市計画]・日本一みらいにつながる給食アクションプラン

エ 事業者は、次の法令等に従い、安全・安心な給食の提供に努めること。

[法令等]・大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日厚生省衛食第 85 号）

- ・食育基本法（平成 17 年 6 月 17 日法律第 63 号）
- ・学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- ・学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）

オ 再委託の禁止

この契約の全部又は一部を、第三者に委託してはならない。

(3) 事前研修及びその費用負担

事業者は、本事業の円滑な履行のため、契約締結から給食の配食開始までの間に、本事業の事前研修（試作を含む）を各施設において実施することができるものとし、その費用は事業者の負担とする。

第2章 袋井市認定こども園調理等業務

本業務は、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日厚生省衛食第85号）に基づき実施するものとする。

1 実施する施設等の内容

名 称	浅羽東こども園
所 在 地	袋井市浅羽2617-1
調 理 室 面 積	30m ²
調 理 食 数	昼食：約30食／日（0～2歳児） おやつ：午前 0～2歳児 約25食／日、午後 約80食／日
調 理 予 定 日 数	約243日／年
使 用 食 器 等	陶器：（飯椀、汁椀、皿、丼） コップ・箸・スプーン等：園児が持参

※昼食食数には、職員数を含む。

名 称	笠原こども園
所 在 地	袋井市山崎5093番地の13
調 理 室 面 積	93.929m ²
調 理 食 数	昼食：約90食／日（0～5歳児） ※幼児部が春・夏・冬休みの間は約80食／日 おやつ：午前 0～2歳児 約20食／日、午後 約80食／日
調 理 予 定 日 数	約243日／年 ※うち幼児部は約150日／年
使 用 食 器 等	陶器：（飯椀、汁椀、皿、丼） コップ・箸・スプーン等：園児が持参

※昼食食数には、職員数を含む。

名 称	山梨こども園
所 在 地	袋井市春岡一丁目8番地の7
調 理 室 面 積	49m ²
調 理 食 数	昼食：約35食／日（0～2歳児） おやつ：午前 0～2歳児 約30食／日、午後 約100食／日
調 理 予 定 日 数	約243日／年
使 用 食 器 等	陶器：（飯椀、汁椀、皿、丼） コップ・箸・スプーン等：園児が持参

※昼食食数には、職員数を含む。

2 業務時間

午前7時から午後5時までとする。ただし、作業の進捗状況や行事食等により時間の変更が必要なときは、市と協議する。

3 給食時間

(1) 昼食

	配膳時間	昼食時間
0歳児	午前11時00分	午前11時10分
1歳児	午前11時00分	午前11時10分
2歳児	午前11時15分	午前11時20分
3歳児	午前11時30分	午前11時40分
4歳児	午前11時40分	午前11時50分
5歳児	午前11時50分	午後12時00分

(2) おやつ

ア 0歳児から2歳児については、午前9時15分におやつ(既製品)を提供する。

イ 保育部の0歳児から5歳児については、午後3時におやつを提供する。

(3) その他

昼食時とおやつ時のほか、水分補給のため、午前9時30分と午後5時に乳幼児がお茶を飲めるように用意する。

4 施設等の使用及び経費負担

(1) 施設等の使用

事業者は、市の所有する施設、設備、器具等を使用する。使用にあたっては、善良なる管理者としての注意義務をもって管理する。また、目的外の使用は一切禁止する。

(2) 市が経費を負担し、用意するもの

ア 厨房機器、器具で次に掲げるもの

種 別	品名等
厨房機器	添付資料に掲げるもの
器具	スパテラ、泡立て器、ひしゃく、ざる、ボール、ポリペール、番重、バット、計量カップ、計量スプーン、包丁、キッチンばさみ、まな板、食品用放射温度計、食品用中心温度計等一定期間の使用に耐えうるもの。

これらに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 光熱水費

施設に要する電気、ガス、水道料

ウ 施設・設備等の管理及び保守点検に係る費用

殺鼠害虫消毒駆除、消防設備保守点検、非常通報装置保守点検、浄化槽維持管理、給油・ボイラー点検、防犯防火警備点検、計量器定期点検等に係る費用

(3) 事業者が経費を負担し、用意するもの

ア 業務に必要な消耗品等で次に掲げるもの

種 別	品名等
業務用被服	作業用上・下衣、帽子、前掛け、調理用靴、消毒マット、使い捨てマスク等
個人衛生用消耗品	手洗い用石けん液、爪ブラシ、消毒用アルコール、ペーパータオル、応急医薬品、トイレットペーパー等
調理業務用消耗品	調理用使い捨て手袋、耐熱手袋、キッチンペーパー、ビニール袋、クッキングペーパー、保存食袋、食品用ラップフィルム、残留塩素試薬、ごみ袋等
洗浄業務用消耗品	洗剤、次亜塩素酸ナトリウム（食用75%以上）、洗浄用品（スポンジ、たわし、ゴムホース等）、モップ、バケツ、デッキブラシ等
事務用消耗品	事務用品、乾電池、施設清掃用具等
その他	その他日々消耗する物品等について、受託者の負担とすることが適当と認められるもの

イ 業務従事者の事前研修及び本事業に必要な知識や技能の習得に係る研修会等の経費

ウ 業務従事者の定期健康診断及び検便等に必要な経費

エ 事務従事者の給食費

事業者は、提供する給食の質の向上を図るため、原則として調理業務実施日には、調理した給食を昼食として喫食することとし、その費用を市に支払う。

オ 通信費

電話代やインターネット使用料など。こども園の電話等は使用しない。

5 業務分担区分

(1) 市の業務内容

市は、次の業務を行う。

ア 認定こども園給食献立及び調理業務指示書等の作成

(ア) 「年間給食実施計画書」を作成し、事業者に提示する。

(イ) 認定こども園給食献立（以下「献立」という。）を作成し、認定こども園給

食予定献立表（以下「予定献立表」という。）として事業者に提示する。

※食物アレルギー対応献立・離乳食献立含む

(ウ) 献立及び食数を「調理業務指示書」として事業者に提示する。

(エ) 「調理業務指示書」の内容に変更が生じた場合は、「調理業務変更指示書」を事業者に提示する。

(オ) 提示した「調理業務指示書」等の内容について、週１回を基本とし、その他必要に応じて、事業者と打合せを行う。

イ 調理食数管理

当該月の調理食数を、前月の 20 日までに事業者に提示する。

ウ 検食業務

提供する給食を喫食し、検食表に記録を行う。

(2) 事業者の業務内容

事業者は、次の業務を行う。

ア 検収業務

あらかじめ検収責任者を定め、食品の納入に立ち会い、検収を行う。

イ 食品保管業務

検収後の食品は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従い保管する。

ウ 調理業務

(ア) 市が提示する「予定献立表」「調理業務指示書」等に基づき、「調理作業工程表」を作成し、市の承認を得る。

(イ) 市の承認を得た「調理作業工程表」に従い、調理する。

(ウ) 食品の温度管理を行い、記録する。

(エ) 保存食を採取し、保存する。

エ 配膳・下膳業務

(ア) 事業者は、決められた時間までに配膳する。

(イ) 配膳は、個人別に盛り付け、クラス別に配膳する。

(ウ) 食物アレルギー対応食は、他の給食と区別がつくようにし、間違いがないように特別な注意を払うこと。

(エ) 配膳したものは、保育教諭等へ確実に引き渡す。

(オ) 下膳は、保育教諭等から確実に受け取る。

キ 洗浄・消毒及び保管業務

(ア) 食器、調理器具等は、確実に洗浄・消毒及び保管を行うこと。

(イ) 洗浄・消毒が的確に行われているか、定期的に ATP (アデノシン三リン酸) 検査等により検査を行うこと。

ク 廃棄物処理業務

(ア) 残菜は、料理ごとに計量し記録し、厨芥とともに所定の場所に搬出・収納すること。その他の廃棄物についても同様とする。

(イ) 収集日には、可燃ごみ・不燃ごみ・資源物を、指定回収拠点へ運搬すること。

ケ 施設・設備等清掃及び日常点検業務

施設、設備等の清掃及び整理整頓を行い、「施設・設備日常点検表」により日常点検を行うこと。なお、グリストラップは、毎週清掃する等、清潔に保つこと。

コ その他付帯する業務

業務用被服及び履物等の洗濯、調理室の消灯の確認、施錠等の業務を行うこと。

6 諸届

(1) 営業許可の取得

事業者は、食品衛生法第 55 条による営業許可を取得し、業務開始 2 週間前までに、営業許可書の写しを市へ提出すること。

(2) 食品衛生責任者の設置

事業者は、業務開始 2 週間前までに、食品衛生責任者の届出をし、その写しを市へ提出すること。

7 調理業務等

(1) 実施体制

ア 責任者等

事業者は、認定こども園給食業務であることを考慮し、「調理業務指示書」等に従い、安全かつ確実に業務を遂行するために必要な業務従事者の配置を行うこと。

代替要員についても、次の要件を満たすものとする。

(ア) 業務責任者

業務全般を掌握し、業務従事者を指揮監督するとともに、事業者の代理人として市との連絡調整を行う。

人数：各施設それぞれに 1 人

要件：学校給食施設又は社会福祉施設において 1 年以上の実務経験を有し、管理栄養士、栄養士及び調理師のいずれかの資格を有する正社員又は準社員

(イ) 業務副責任者

業務責任者を補佐するとともに、業務責任者に事故あるとき又は欠けたときはその職務を行う。

人数：各施設それぞれに 1 人

要件：特定給食施設において 1 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資格を有する正社員又は準社員

(ウ) 調理員

調理師等の専門知識を有し、かつこども園給食等の集団給食調理業務に従事した経験が豊富な者を充てるよう努める。

- (注1) 「実務経験」とは、それぞれの通算期間において1 従事日につき休憩時間を除き6 時間以上を常態としたものであること。
- (注2) 「管理栄養士」とは、栄養士法(昭和22 年法律第245 号)第2 条に規定する管理栄養士免許を有する者をいう。
- (注3) 「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4) 「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5) 「特定給食施設」とは、健康増進法(平成14 年法律第103 号)第20 条第1 項に規定する特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいう。

イ 選任報告書

選任した業務責任者等について、それぞれ選任報告書に業務履歴書及び資格を証する書類の写しを添付して市に提出すること。また、変更があった場合は、業務従事前業務責任者等変更報告書を市に提出すること。

ウ 業務従事者名簿の提出

事業者は、業務従事者の名簿を業務従事者報告書により市に提出すること。

また、変更があった場合は、業務従事前業務従事者変更報告書を市に提出すること。

エ 業務従事者の指揮監督等

事業者は、業務執行に際し、業務従事者を指揮監督し、業務従事者に対し労働基準法、労働者災害補償保険法その他関係法令上の一切の責任を負うこと。

オ 業務従事者の服務等

業務従事者は、業務上知り得た秘密を漏らしてはならない。業務従事者でなくなったときも同様とする。

(2) 検収業務

検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、年月日表示、ロット(一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。)番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い記録すること。

また、放射温度計については、定期的（月 1 回）に誤差範囲内か確認すること。

(3) 食品保管業務

ア 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品庫にダンボール等を持ち込まないこと。

イ 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管し、在庫管理を行うこと。

原材料、製品等の保存基準

区分		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-18℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

(4) 調理業務

ア 共通事項

(ア) 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に施設内の調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食

する。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が 75℃で 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃～90℃で 90 秒以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的（月 1 回）に誤差を補正し、記録すること。

衛生管理基準に基づき、2 時間喫食を徹底すること。

- (イ) 生野菜の使用については、市の指導のもと実施すること。また、業務従事者に対し、生野菜の使用に当たって必要な研修を行うこと。
- (ウ) 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、市の指定する清潔な場所で、専用のエプロンを着用し、清潔な器具を使用して、料理に直接手を触れないよう調理すること。
- (エ) 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。
- (オ) 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意する。加熱せずに提供する缶詰は外装を消毒すること。

イ 使用水の安全確保

- (ア) 使用水は、飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。
- (イ) 使用水について使用に不適な場合は、速やかに市に連絡すること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水 1 L を保存食用の冷凍庫に -20℃以下で 2 週間以上保存すること。

ウ 二次汚染の防止

- (ア) 調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表を作成する。また、調理作業工程表を作業前に確認し、作業に当たること。
- (イ) 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から 60cm 以上の高さの置台の上に置くこと。
- (ウ) 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の

食品への二次汚染を防止すること。

- (エ) 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。
- (オ) 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。
- (カ) 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。
- (キ) 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。
- (ク) エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

エ 食品の適切な温度管理等

- (ア) 調理作業時には、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行う。また、換気を行うこと。
- (イ) 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つ。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
- (ウ) 加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。
- (エ) 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後 2 時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。
- (オ) 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。

オ 検食業務

園児の摂食開始時間の 30 分前までに検食の配膳を行うこと。

カ 保存食の保存業務

- (ア) 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに 50g 程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に -20°C 以下で 2 週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合、それぞれ保存すること。
- (イ) 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから 50g 程度採取し保存すること。

(ウ) 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

(5) 食物アレルギー対応食(除去食及び代替食)調理業務

食物アレルギー等により、通常の献立を喫食できない園児に対して市の指示に従い、別に献立の調理を行うこと。

(6) 離乳食調理業務

0～2歳児に対して、市の指示に従い離乳食調理を行うこと。

(7) 配膳・下膳業務

調理された給食は、喫食数に応じ、配膳・下膳すること。

(8) 洗浄・消毒及び保管業務

ア 食器等の洗浄に使用する洗剤等は、市の指定に従い、規定濃度で使用し、適正に保管すること。

イ 嘔吐物で汚染された食器は、指定された場所で消毒・洗浄してから、さらに洗浄すること。

ウ 食器は、洗い残しの有無を確認し、消毒保管すること。

(9) 廃棄物処理業務

残菜は、種類ごとに分別し、所定の場所に集積すること。

ア 残菜は、料理別に計量し、記録すること。

イ 残菜及びその他の廃棄物（以下「廃棄物」という。）は、汚臭や汚液が漏れないように管理する。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。

ウ 廃棄物は、非汚染作業区域内に持ち込まないこと。

エ 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。

オ 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、衛生的に管理すること。

(10) 施設・設備等清掃及び日常点検業務

ア ドライシステム調理場ではドライ使用とすること。

イ 施設・設備等の清掃及び整理整頓を行い、「施設・設備日常点検表」により日常点検を行うこと。

ウ 敷地内（建物敷地、駐車場、進入路）は、常に美化を保つよう心がけ、清掃等を行うこと。

8 衛生管理業務

(1) 衛生管理体制

ア 業務責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び業務従事者の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理等の作業工程を分析

し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

イ 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

(2) 業務従事者の衛生管理

ア 業務従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。

イ 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。

ウ 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。

エ 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

(3) 業務従事者の健康管理

ア 業務従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握すること。

イ 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157について、毎月2回以上実施すること。ノロウイルスについては、10月から3月の間、毎月1回以上高感度検査を実施すること。また、地域の感染症の流行状況により、必要な検査を行うこと。

ウ 業務従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎朝、個人ごとに把握するとともに、本人又は同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律114号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎朝点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。

エ ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された業務従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせること。また、ノロウイルスにより

発症した業務従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある業務従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる作業に従事することを控えさせること。

(4) 施設及び設備の衛生管理

ア ドライシステム調理場ではドライ使用とすること。

イ 施設及び設備は、清潔で衛生的に保つこと。

ウ 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。

エ 調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を毎日記録し、異常があった場合は、速やかに市に報告し、市の指示に従うこと。

オ ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、業務従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。

カ 業務従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

キ 業務従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

ク 食器具、容器及び調理用の器具は、使用後、食品が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないか確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が調理室から搬出された後に行うこと。

ケ かびの発生の防止に努めること。

コ 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。

9 マニュアル整備・研修等

(1) 作業マニュアルの整備

ア それぞれの施設に対応した業務の作業マニュアルを次の業務区分ごとに作成

し、本業務の開始日までに市に提出して、承認を得ること。

(ア) 検収業務

(イ) 食品保管業務

(ウ) 調理業務

(エ) 配膳・下膳業務

(オ) 洗浄・消毒及び保管業務

(カ) 廃棄物処理業務

(キ) 施設・設備等清掃及び日常点検業務

(ク) 危機対応（すべての業務を通して、事故及び自然災害等を想定し対応を定めること。）

イ マニュアル作成にあたっては、大量調理施設衛生管理マニュアル等、各関係法規等を遵守して作成すること。

ウ 定められたマニュアル等は、必要なときに適正に運用できるように、すべての業務従事者に周知すること。また、必要に応じて随時見直しを行い、市に報告すること。

(2) 業務従事者の研修

ア 業務従事者の教育及び研修が、行われていることを確認できる計画書等を作成して、市に提出し承認を得ること。

イ 調理従事者の研修については、調理、食品の取扱い等が衛生的かつ円滑に行われるよう、定期的に行い、調理従事者の資質向上に努める。研修実施後は、研修実施報告書を市に提出すること。

ウ 新規に業務に従事する者については、必ず研修を実施したうえで、業務に従事させること。

(3) 事前研修の実施

業務実施日までに、設備等の操作方法の習得に努めるとともに、業務従事者の調理作業動線等の研修を十分に実施すること。

業務で使用する設備、器具及び食器等を全て洗浄・消毒したうえで、食品を使用した調理業務の試験運用を実施し、その成果を研修実施報告書により市に報告すること。

10 本業務に係る書類の提示及び提出

市及び事業者は、本事業の業務内容について、次のとおり書類を作成し、相手方に対して定められた期日までに提示または提出すること。また、事業者は、その他の書類については、市の求めに応じ提出すること。

(1) 市の提示書類

書類名	提示期日
年間給食実施計画書	委託事業開始日まで
給食予定献立表	実施日の2週間前まで
調理業務指示書	実施日の2週間前まで
調理業務変更指示書	実施日の2稼働日前まで
業務確認完了通知書	委託業務完了報告書受領後速やかに

(2) 事業者の提出書類

ア 委託事業開始までに提出するもの

書類名	提示期日
営業許可書の写し	委託事業開始2週間前まで
食品衛生責任者の届出の写し	委託事業開始2週間前まで
業務責任者等選任報告書	委託事業開始日まで
業務従事者報告書	委託事業開始日まで
作業マニュアル	委託事業開始日まで
研修計画書	委託事業開始日まで

イ 該当事項発生時に提出するもの

書類名	提示期日
業務責任者等変更報告書	業務従事前まで
業務従事者変更報告書	業務従事前まで
定期健康診断結果報告書	検査結果後速やかに
検便結果報告書	検査結果後速やかに
研修実施報告書	研修実施後速やかに
委託業務完了届	毎月業務履行の翌月5日まで

ウ 実施日の5日前までに提出するもの

書類名	提示期日
調理作業工程表	実施日の5日前まで

エ 実施日当日提出するもの

書類名	提示期日
給食日常点検表	
調理業務完了報告書	
残留塩素量、室内温湿度記録	
冷蔵・冷凍庫等庫内温度記録	
個人別衛生管理点検表	
調理作業工程表(実施後、加筆修正したもの)	
中心温度記録	
冷却温度記録	
残菜量記録報告書	
保存食記録表	
施設・設備日常点検表	

※ 報告書は、必要に応じて追加、変更する場合がある。

※ 様式は、協議して定める。

第3章 その他

1 災害時の対応

災害が発生した場合には、業務を早期に再開させるための体制を整えること。

災害が発生した場合には、市の要請により各施設の炊き出し等の作業に可能な限り対応すること。

また、市が行う防災訓練に参加し、炊き出し訓練等を行うこと。

2 経費の節減

事業者は、本業務が適正かつ効率的に実施できるように、経費の節減に努める。特に、電気、ガス及び上水道の不必要な使用を避けるとともに、故障の原因にならないよう設備、器具等の正しい操作方法及び食器等の丁寧な取扱いに留意すること。

3 行事等への参加・協力

試食会、調理講習会など食育に係ることも園行事等への参加・協力依頼があった場合には協力すること。

4 立入検査等の協力

保健所や市指定の者の立入検査が行われる場合は、当該検査の立会等に協力すること。

5 実習生等の受入れ

栄養士の実習生等の受入れについては協力すること。

6 各種調査資料等の協力

市が各種調査資料等を求めたときは、協力すること。

7 その他

敷地内は禁煙とする。