

防衛大学校の本科学生等の  
営内居住者に対する調理作業等業務委託  
民間競争入札実施要項(案)

防衛省

|      |                                                                                                           |    |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|      | 目 次                                                                                                       | 1  |
| 1    | 趣旨                                                                                                        | 2  |
| 2    | 本業務の詳細な内容及びその実施に当たり確保されるべき業務の<br>質に関する事項                                                                  | 2  |
| 3    | 実施期間に関する事項                                                                                                | 5  |
| 4    | 入札参加資格に関する事項                                                                                              | 5  |
| 5    | 入札に参加する者の募集に関する事項                                                                                         | 6  |
| 6    | 入札等内容及び落札者を決定するための評価の基準その他の落札<br>者に関する事項                                                                  | 7  |
| 7    | 入札対象事業に関する従来の実施状況に関する情報の開示に関す<br>る事項                                                                      | 9  |
| 8    | 受託者に使用させることができる国有財産等に関する事項                                                                                | 9  |
| 9    | 受託者が本業務を実施するにあたり、防大に対して報告すべき事<br>項、秘密を適正に取り扱うために必要な措置その他本業務の適正<br>かつ確実な実施の確保のための契約により受託者が講ずべき措置に<br>関する事項 | 9  |
| 10   | 本業務を実施するにあたり、第三者に損害を加えた場合において、<br>その損害の賠償に関し受託者が負うべき責任に関する事項                                              | 14 |
| 11   | 本業務の評価に関する事項                                                                                              | 15 |
| 12   | その他本業務の実施に関し必要な事項                                                                                         | 15 |
|      | 添付書類                                                                                                      |    |
| 別紙第1 | 防衛大学校の本科学生等の営内居住者に対する調理作業等<br>業務委託民間競争入札実施要項の内容及び入札に係る質問<br>について                                          | 17 |
| 別紙第2 | 提案書評価基準                                                                                                   | 18 |
| 別表第3 | 従来の実施状況に関する情報の開示                                                                                          | 19 |
| 別紙第4 | 受託者に使用させることができる国有財産                                                                                       | 29 |
| 別図   | 食堂内概略図                                                                                                    | 30 |

防衛大学校の本科学生等の営内居住者に対する調理作業等業務委託  
民間競争入札実施要項

1 趣旨

競争の導入による公共サービスの改革に関する法律（平成18年法律第51号。以下「法」という。）に基づく競争の導入による公共サービスの改革については、公共サービスによる利益を享受する国民の立場に立って、公共サービスの全般について不断の見直しを行い、その実施について、透明かつ公正な競争の下で民間事業者の創意工夫を適切に反映させることにより、国民のため、より良質かつ低廉な公共サービスを実現することを目指すものである。

上記を踏まえ、防衛省は、公共サービス改革基本方針（平成25年6月14日閣議決定）別表において民間競争入札の対象として選定された防衛大学校（以下「防大」という。）の本科学生等の営内居住者に対する調理作業等業務委託（以下「本業務」という。）について、公共サービス改革基本方針に従って、この実施要項を定めるものとする。

2 本業務の詳細な内容及びその実施に当たり確保されるべき業務の質に関する事項

（1）本業務を実施する場所及び施設等の概要

ア 施設名称及び延べ面積等

防衛大学校学生食堂：鉄筋コンクリート構造2階建て約7,800㎡

イ 所在地

神奈川県横須賀市走水1丁目10番20号

ウ 食堂内概略図

別図のとおり。

（2）本業務の概要

防大学生食堂の調理場等を使用して、防大が作成する献立及び調達する食材等により、防大本科学生及び自衛官の営内居住者（以下「喫食者」という。）に対する調理作業等について、公共サービス実施民間事業者（以下「受託者」という。）に委託するものである。

本業務の実施に当たっては、喫食者の満足度向上を図りながら、厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）」、「食品衛生法（昭和22年法律第233号）」、「食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）」、「食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）」等に則り衛生管理を行い、安全で効率的かつ安定的に給食を提供する。

（3）本業務に係る前提基準

ア 1日当たりの喫食者数：約2,000名（例：平日土曜日を除く。以下同じ。の1日約6,000食。ただし、本科学生の訓練時又は休暇時等は減少する場合がある。）

イ 献立の作成、食数の把握及び食材の調達は防大が実施する。なお、当月の献立表は前月中旬（概ね15日頃）までに、及び当日（実際）の食数を含む日別献立表は実施日の2～3日前までに防大から受託者へFAX又は電子メール等により通知する。

ウ 給食の供給回数は1日3回とし、喫食時間は原則として下表のとおりであり、喫食開始時間に喫食ができるよう調理作業等を実施する。

| 区 分 | 平 日                                  | 休日（土日祝）                              |
|-----|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 朝 食 | 0 6 3 5～0 7 2 0<br>(0 7 0 0～0 8 0 0) | 0 7 2 0～0 8 0 0<br>(0 7 0 0～0 8 0 0) |
| 昼 食 | 1 2 0 0～1 2 4 0<br>(1 1 4 0～1 2 4 0) | 1 1 3 0～1 2 3 0<br>(1 1 3 0～1 2 3 0) |
| 夕 食 | 1 8 1 5～1 9 1 5<br>(1 7 3 0～1 8 3 0) | 1 7 0 0～1 8 0 0<br>(1 7 0 0～1 8 0 0) |

※（ ）は本科学生以外の喫食者の食事時間を表す。

エ 給食の供給前には防大職員による検食を実施する。

#### （4）本業務の具体的内容

##### ア 業務内容

受託者は、平日（土曜日を除く。以下同じ）の朝食、土曜日及びイに掲げる学校行事実施日の昼食及び夕食並びに日曜日及び元旦を除く祝日（国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）で定める休日をいう。）の朝食・昼食及び夕食について、次に掲げる業務を実施する。ただし、祝日である金曜日の朝食については、防大において実施する場合がある。

（ア）食材の運搬・点検作業

（イ）調理作業

（ウ）配食作業

（エ）洗浄作業

（オ）残食等及びごみの処理

（カ）ボイル作業

（キ）清掃作業及び整備作業

（ク）環境整備

##### イ 学校行事に係る委託

受託者は、学校行事に係る午餐会については、防大から通知する日時、食数及び喫食時間により、アに掲げる業務内容について、防大と協議のうえ必要な措置をとるものとする。学校行事の種類及び実施日について

は、次のとおり。

(ア) 入校式：4月5日

(イ) 開校記念祭：11月中旬又は下旬の日曜日の1日

(ウ) 卒業式：3月中旬又は下旬の土曜日又は日曜日の1日

(5) 管理責任者の配置等

ア 管理責任者の配置

受託者は、作業場での作業の遂行に関する指示、受託業務に従事している者（以下「従事者」という。）の管理、防大との本業務に係る交渉等の権限を有する管理責任者を置くものとする。なお、管理責任者については、上記責任を遂行できることを条件として、従事者との兼任を妨げない。

また、管理責任者が不在となる場合は、あらかじめ受託業者は代理の者を選任しておき、管理責任者の代わりに権限を行使させるものとする。

イ 管理責任者の要件

(ア) 作業全般を統括管理する能力を有し、従事者を監督指導できること。

(イ) 防大と速やかに連絡調整できる態勢をとれること。

(ウ) 管理責任者等の休暇等に対応したシフトの管理ができること。

(エ) 上記責任を遂行できることを条件として、従事者との兼任を妨げない。

(6) 確保されるべき業務の質

ア 第3号ウによるほか、指定された食事開始時間までに食事を提供すること。時間遅延0回とする。

イ 防大から指定された食数を提供すること。食数不足0回とする。

ウ 衛生的な食事及び喫食環境を提供すること。受託者の責めに帰する食品衛生事故発生0回とする。

(7) 創意工夫

本業務の実施期間中にあっては、受託者は、第6号の質を確保することを前提として本業務を実施するに当たって創意工夫を行い、本業務の更なる効率化、経費の削減等に努めなければならない。

(8) 業務の引継ぎ

ア 受託者は、次項に掲げる実施期間の終了後に本業務の受託予定者（以下「受託予定者」という。）から業務内容の引継ぎの申し出があった場合には、当該引継ぎが平成27年3月31日までに完了するよう協力するものとする。

イ 受託予定者は、落札決定後防大に対し業務の引継ぎ等について必要な調整を申し出ることができる。

(9) 委託費の支払方法及び支払の留保等

ア 防大は、別紙第3中「業務区分表」における、民間競争入札において受託者が担当する業務細目の実施状況について、事業期間中の監督及び検

査を行い、状況を確認したうえで、契約書に基づき委託費を支払う。

イ 監督・検査の結果、確保すべき水準に達していない場合には、防大は改善指示又は業務改善計画書の作成を指示する。改善指示が概ね達成されたと防大が認めた場合又は業務改善計画書を防大に提出し防大の承認を得るまでは委託費の支払いを留保する。

ウ 委託費の支払いに当たっては、受託者は当該月分の本業務の完了後、書式により、防大へ当該月分の実績に応じ金額の支払い請求するものとし、防大は支払請求書を受領した日から30日以内に防大の定める方法により委託費を受託者に支払う。

エ 防大の責めに帰す事由により、本業務が実施できなかった場合において、受託者に損害が生じたときは、受託者はその損害につき防大に対し、賠償を請求することができる。損害賠償の請求は、本業務を再開した日から30日以内に文書により行わなければならない。

オ 費用負担等に関するその他の留意事項

法令改正による増加費用及び損害の負担について、以下に該当する場合は防大側の負担とし、それ以外の場合については受託者が負担する。

(ア) 消費税その他類似の税制度の新設・改正（税率の改正を含む。）

(イ) 法人税その他類似の税制度の新設・改正（税率の改正を含む。）

(ウ) ア・イの他、本業務に影響を及ぼす法令改正及び税制度の新設

### 3 実施期間に関する事項

本業務の実施期間は、平成26年4月1日から平成27年3月31日までとする。

### 4 入札参加資格に関する事項

次に掲げる条件をすべて満たす者であること。

(1) 調理師法（昭和33年法律第147号）第2条の調理師免許を有する者及び同等の技能を有する者を配置できること（調理従事者のみ）。

(2) 法第15条において準用する法第10条各号（第11号を除く。）に該当する者でないこと。

(3) 日本国籍を有する者を配置できること。

(4) 予算決算及び会計令（昭和22年勅令第165号。以下「予決令」という。）第70条の規定に該当しない者であること。なお、未成年者又は被補助人が、契約締結のために必要な同意を得ている場合には、同条に規定する特別の理由がある場合に該当するものとする。

(5) 予決令第71条の規定に該当しない者であること。

(6) 平成25年度から平成27年度までの間の防衛省競争参加資格（全省庁統一資格）のうち、「役務の提供等」の「C」等級以上の資格を有する者

であること。

- (7) 防衛省から指名停止等の措置を受けている期間中の者でないこと。
- (8) 警察当局から暴力団員（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律(平成3年法律第77号)第2条第6項に規定する暴力団員をいう。以下同じ。）が実質的に経営を支配する業者又はこれに準ずる者として、国が発注する業務等からの排除要請があり、当該状態が継続している者でないこと。
- (9) 労働保険、厚生年金保険等の適用を受けている場合、保険料等の滞納がないこと。
- (10) 第2項に規定する業務を提供できる態勢が整っている者又は整えることができることを証明できる者であること。
- (11) 共同体による入札
  - ア 入札に参加しようとする者は、単独で実施要項に定める業務の全てを担うことができない場合には、適正に業務を遂行できる共同体で入札に参加することができる。その場合は、入札書類提出時までに共同体を形成し、代表企業及び代表者を決め、その他の者はグループ企業として参加するものとする。

なお、代表企業及びグループ企業は、他の共同体に参加し、又は単独で入札に参加することはできないものとし、共同体形成に関する協定書又はこれに類する書類を作成するものとする。
  - イ 共同体で入札に参加する場合には、各企業は第1号から第9号までの入札参加資格を満たすものとし、代表企業は第10号に規定する入札参加資格を共同体として満たすことを証明する書類を作成するものとする。

## 5 入札に参加する者の募集に関する事項

本業務の入札に係る落札及び契約締結は、本業務に係る平成26年度予算が成立し、予算示達がなされることを条件とする。

### (1) 入札に係るスケジュール(予定)

ア 入札公告 平成25年11月中旬頃から12月中旬頃

イ 入札（現場）説明 平成25年12月上旬から入札日前日まで

※入札説明に参加を希望する者は、準備の都合上、事前に連絡すること（日時については調整することがある。）。

なお、入札に係る説明は仕様書を防大まで受領に来た者に対して個別に実施する予定である。

ウ 質問受付期限 平成25年12月下旬頃

（質問は、書面、電子メール及びFAXで受け付けることとし、質問及び回答は軽微なものを除き、すべて公表する。様式は別紙第1のとおり。）

エ 入札関係書類提出期限 平成25年12月下旬頃

オ 競争参加資格の確認結果の通知 平成26年1月上旬頃

カ 入札・開札 平成26年1月中旬又は1月下旬頃

キ 警察庁による暴力団排除条項該当性の有無の確認 平成26年1月下旬から2月中旬頃

ク 落札者の決定 平成26年2月中旬又は下旬頃

ケ 契約の締結 平成26年4月1日

## (2) 入札実施手続

### ア 入札説明会後の質問受付

入札公告に際して、実施要項の交付を受けた者は、当該実施要項の内容や入札に係る事項について、入札説明後に質問を行うことができる。

質問は原則として別紙第1により行い、質問内容及び当方からの回答は原則として入札説明書の交付を受けた者に対し、書面により送付することにより公開するとともに防大会計課掲示板へ掲示する。

### イ 提出書類

民間競争入札に参加を希望する者（以下「入札参加希望者」という。）は次の書類を提出すること。

#### (ア) 入札書

消費税等に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった経費の108分の100に相当する金額を記載すること。なお、消費税率が改正された場合は、その税率に相当する金額を記載すること。

#### (イ) 提案書

本実施要項第2項に規定する業務を提供できる態勢の有無を審査するため、次に掲げる事項を具体的に記載すること。

##### a 実施体制

- (a) 業務従事者の配置
- (b) 管理体制及び連絡体制
- (c) 従業員の教育研修体制

##### b 食品衛生管理

- (a) 衛生管理体制
- (b) 衛生事故へ対応

##### c 秘密等保持

秘密等保持に係る教育

#### (ウ) 資格審査結果通知書

平成25年度から平成27年度まで有効な競争契約の参加資格（全省統一資格）に係る資格審査結果通知書の写し

## 6 入札等内容及び落札者を決定するための評価の基準その他の落札者に関する事項

### (1) 評価方法

#### ア 入札参加資格の確認

防大は、平成25年度に有効な競争契約の参加資格（全省統一資格）に係る写し及び前項第2号イ（イ）に掲げる提案書その他入札説明書等に基づき提出される入札関係書類により第4項に規定する入札参加資格を確認し、その資格を満たしていない入札参加希望者は、入札に参加できないものとする。

#### イ 提案書の評価

別紙第2に定める提案書評価基準に基づいて提案書の評価を行い、1項目でも要件を満たしていない場合には不合格とする。なお、評価に際しては入札参加希望者に対しヒアリングを行うことがある。

### （2）落札者の決定方法

ア 第4項に規定する入札参加資格をすべて満たし、入札書に記載された金額が予定価格の制限の範囲内で最低の価格をもって入札した者を落札とする。ただし、落札者となるべき者の入札価格によっては、その者より当該契約の内容に適合した履行がなされないおそれがあると認められるとき、又はその者と契約を締結することが公正な取引の秩序を乱すこととなるおそれがある著しく不相当であると認められるときは、予定価格の制限の範囲内の価格をもって入札した者のうち最低の価格の次に低い価格をもって入札した者を落札者とする可能性がある。

イ 予定価格の制限の範囲内で最低の価格をもって入札した者が2者以上いる場合は、当該入札した者にくじを引かせ落札者を決定するものとする。当該入札をした者がくじを引くことができない場合には、入札事務に直接関係がない防大職員がこれに代わってくじを引くものとする。

ウ アに規定する要件を満たす入札がなかった場合には、改めて直ちに再度の入札を行うものとする。

エ 落札者が決定した場合には、落札者の氏名又は名称、落札価格、落札者決定の理由等について遅滞なく公表する。契約を締結した場合も同様とする。

### （3）落札者が決定しなかった場合の措置

ア 開札の結果、予定価格の制限の範囲内で入札した者がいないときは、直ちに再度の入札を行うものとする。なお、入札参加者又はその代理人が立ち会わない場合若しくは入札関係防大職員の許可なくして開札場所から退出した場合には、当該入札参加者又はその代理人は、当該年度の入札を辞退したものとみなす。

イ アによってもなお落札者となるべき者がいないときは、入札参加条件等を見直した後、再度公告入札を行うこととする。

ウ 入札により落札者が決定せず、本業務を実施する時間が十分に確保できない等やむを得ない場合には、本実施要項によらないことができる。

この場合においては、防大はその理由を公表するとともに、法第 37 条の規定に基づき設置された官民競争入札等監理委員会（以下「監理委員会」という。）に報告するものとする。

- 7 入札対象事業に関する従来の実施状況に関する情報の開示に関する事項  
別紙第 3 のとおり。

- 8 受託者に使用させることができる国有財産に関する事項

- (1) 使用可能な施設、設備等

本業務に関係する学生食堂の施設及び別紙第 4 のとおり。

- (2) 使用に係る経費等

上記の施設・設備等については、防大と受託者間で使用に関する確認書を取り交わしたうえで、無償使用することができる。ただし、受託者は、従事者の故意又は過失により施設・設備等に損害を与えた場合には、直ちに防大職員に報告し、その指示に従い、受託者の負担において修復等を行うものとする。

- 9 受託者が対象公共サービスを実施するにあたり、防大に対して報告すべき事項、秘密を適正に取り扱うために必要な措置その他対象公共サービスの適正かつ確実な実施の確保のための契約により、受託者が講ずべき措置に関する事項

- (1) 業務報告

受託者は、実施した業務内容等を業務日報(様式は仕様書を参照)により、翌日（土日及び祝日の場合は次の平日）までに防大へ提出する。

- (2) 受託者からの報告等に係る監督・検査体制

防大は、法第 26 条第 1 項の規定に基づき、受託者に対し、当該業務の状況に関し必要な報告を求め、又は受託者の事務所等に立入り、本業務の実施状況若しくは帳票、その他の物件を検査し、若しくは関係者に質問することができるものとする。この場合において、当該検査を行う防大の隊員は、当該検査が法第 26 条第 1 項の規定に基づくものであることを受託者に明示するとともに、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示するものとする。

- (3) 指示等

防大は、受託者による本業務の適正かつ確実な実施を確保するために必要があると認めるときは、法第 27 条第 1 項の規定に基づき、受託者に対し、必要な措置を講ずべきことを指示することができる。

- (4) 秘密を適正に取り扱うために必要な措置

ア 個人情報の保護

受託者は、防大から貸与又は提供された個人情報その他業務の実施に関して知り得た個人情報については、行政機関の保有する個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第58号）の規定に基づき、適切に管理しなければならない。また、当該個人情報については、本業務以外の目的のために使用してはならない。

イ 秘密の保持等

受託者である民間事業者（その者が法人である場合にあっては、その役員）若しくはその職員その他の従事者又は本業務に従事していた者は、本業務の実施に関して知り得た秘密を第三者に漏らし、又は盗用してはならない。これらの者が秘密を漏らし、又は盗用した場合には、法第54条により罰則の適用がある。

ウ 受託者は、本業務の実施に関して知り得た情報（公知の事実等を除く）を第三者に閲覧させ、複写させ、譲渡し、又は委託業務以外の目的に使用してはならない。ただし、あらかじめ書面による防大の承諾を得たときはこの限りでない。

エ 受託者は、本業務の実施に関して知り得た情報（公知の事実等を除く。）について、本業務終了時に、防大への返却又は消去若しくは破棄を確実に行うものとする。

（5）契約に基づき受託者が講ずべき措置

ア 書類の提出

受託者は仕様書に掲げる書類を遅滞なく提出しなければならない。

イ 業務の開始及び中止

（ア）受託者は、締結された本契約に定められた業務開始日に、確実に業務を開始しなければならない。

（イ）受託者は、やむを得ない事由により、本業務を中止しようとするときは、あらかじめ防大の承認を得なければならない。

ウ 金品等の接受の禁止

受託者及び従事者は、業務において金品等を受け取ること、又は与えることをしてはならない。

エ 宣伝行為の禁止

受託者は、本業務の実施に当たって、自らが行う業務の宣伝を行ってはならない。

オ 法令の順守

受託者は、本業務を実施するに当たり、適用を受ける関係法令等を遵守しなければならない。

カ 安全衛生

受託者は、従事者の労働安全衛生に関する労務管理について、責任者を定め、関係法令に従って行わなければならない。

キ 記録・帳簿書類等の保存期間

受託者は、実施年度毎に本業務に関して作成した記録や帳簿書類を、委託事業を終了し、又は中止した日の属する年度の翌年度の4月1日から起算して5年間保管しなければならない。

ク 権利の譲渡等

受託者は、この契約から生じる権利又は義務を第三者に譲渡し、若しくは引き受けさせてはならない。ただし、あらかじめ書面により防大の承認を得た場合はこの限りでない。

ケ 権利義務の帰属等

- (ア) 本業務の実施が第三者の特許権、著作権その他の権利と抵触するときは、受託者は、その責任において必要な措置を講じなければならない。
- (イ) 受託者は、本業務の実施状況を公表しようとするときは、あらかじめ防大の許可を得なければならない。

コ 再委託の取扱い

- (ア) 受託者は、本業務の全部を一括して第三者に再委託してはならない。
- (イ) 受託者は、本業務の一部について再委託を行う場合は、次の各号についてあらかじめ文書により防大の承認を受けなければならない。
  - a 再委託の相手方の商号又は名称及び住所
  - b 再委託を行う業務の範囲
  - c 再委託を行う必要性
  - d 契約金額
- (ウ) 受託者は、第三者に再委託を行う場合においても、本業務に受託者の義務とされている事項につきその責めを免れない。
- (エ) 受託者は、再委託の相手方からさらに第三者に委託が行われる場合には次の各号について文書により防大に届け出なければならない。
  - a 当該第三者の商号又は名称及び住所
  - b 委託を行う業務の範囲
- (オ) 受託者は、再委託に関する書面の記載事項に変更があった場合には、遅滞なく変更の届出を行わなければならない。

サ 契約内容の変更

防大及び受託者は、やむを得ない事由により契約の内容を変更しようとする場合には、あらかじめ変更の理由を提示し、相手方の承認を得なければならない。

シ 防大の解除権

- (ア) 防大は、次のいずれかに該当する場合には、本業務の契約の全部又は一部を解除することができる。
  - a 受託者の責めに帰すべき理由により受託者が履行期限までに本業務を完了しなかった場合

- b 受託者の責めに帰すべき理由により受託者が本業務を完了できなくなった場合
- c 受託者が契約上の義務に違反したことによってこの契約の目的を達することができなくなった場合
- d 公正取引委員会が受託者又は受託者の代理人に対して私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律(昭和22年法律第54号。以下「独占禁止法」という。)第7条又は第8条の2(同法第8条第1号若しくは第2号に該当する行為の場合に限る。)の規定による排除措置命令を行ったとき、同法第7条の2第1項(同法第8条の3において読み替えて準用する場合を含む。)の規定による課徴金の納付命令を行ったとき、又は同法第7条の2第18項若しくは第21項の規定による課徴金の納付を命じない旨の通知を行ったとき。
- e 受託者又は受託者の代理人(受託者又は受託者の代理人が法人の場合にあつては、その役員又は使用人)が刑法(昭和40年法律45条)第96条の6若しくは第198条又は独占禁止法第89条第1項の規定による刑の容疑により公訴を提起されたとき。
- f 警視庁又は道府県警察本部の暴力団排除対策を主管とする課の長(以下「暴力団対策主管課長」という。)への照会、又は暴力団対策主管課長からの通知により、受託者が次の各項目の一つに該当すると認められたとき。
  - (a) 法人等(個人、法人又は団体をいう。)の役員等(個人である場合はその者、法人である場合は役員又は支店若しくは営業所(常時契約を締結する事務所をいう。)の代表者、団体である場合は代表者、理事等、その他経営に実質的に関与している者をいう。)が、暴力団(暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律(平成3年法律第77号)第2条第2号に規定する暴力団をいう。以下同じ。)又は暴力団員であるとき。
  - (b) 役員等が、自己、自社若しくは第三者の不正の利益を図る目的、又は第三者に損害を加える目的をもって、暴力団又は暴力団員を利用するなどしているとき。
  - (c) 役員等が、暴力団又は暴力団員に対して、資金等を供給し、又は便宜を供与するなど直接的あるいは積極的に暴力団の維持、運営に協力し、若しくは関与しているとき。
  - (d) 役員等が、暴力団又は暴力団員であることを知りながらこれを不当に利用するなどしているとき。
  - (e) 役員等が、暴力団又は暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有しているとき。
- g 受託者が自ら又は第三者を利用して次の各事項の一つに該当する

行為をした場合

- (a) 暴力的な要求行為
- (b) 法的な責任を超えた不当な要求行為
- (c) 取引に関して脅迫的な言動をし、又は暴力を用いる行為
- (d) 偽計又は威力を用いて防大の業務を妨害する行為
- (e) その他これらに準ずる行為

h 下請負者等（下請負者（再下請負以降の全ての下請請負者を含む。）、受任者（再委任以降の全ての受任者を含む。）及び下請負者又は受任者が当該契約に関して個別に契約する場合の当該契約の相手方をいう。以下同じ。）がシ（ア）f 及び g の一つに該当する者（以下「排除対象者」という。）であることを知りながら契約し、若しくは下請負者等の契約を承認したとき、又は正当な理由がないのにシ（ア）f の規定に反して当該下請負者等との契約を解除せず、若しくは下請負者等に対し契約を解除させるための措置を講じないとき。

（イ）受託者は、この契約に関して、受託者又は受託者の代理人が独占禁止法第7条の2第18項又は第21項の規定による通知を受けた場合は、速やかに、当該通知文書の写しを防大に提出しなければならない。

（ウ）受託者は、シ（ア）f に関し、防大から求めがあった場合、受託者の役員名簿（有価証券報告書に記載のもの（生年月日を含む。）。ただし、有価証券報告書を作成していない場合は、役職名、氏名及び生年月日の一覧表とする。）及び登記簿謄本の写しを提出するとともに、これらの提出書類から確認できる範囲での個人情報警察に提供することについて同意するものとする。

（エ）受託者は、シ（ア）f 及び g いずれにも該当しないことを表明し、かつ、将来にわたっても該当しないことを確約する。

（オ）受託者は、排除対象者を下請負者等としないことを確約する。

（カ）受託者は、契約後に下請負者等が排除対象者であることが判明したときは、直ちに当該下請負者等との契約を解除し、又は下請負者等に対し契約を解除させるようにしなければならない。

（キ）受託者は、自ら又は下請負者等が、暴力団、暴力団員、社会運動・政治運動標ぼうゴロ等の反社会的勢力から不当要求又は業務妨害等の不当介入（以下「不当介入」という。）を受けた場合は、これを拒否し、又は下請負者等をして、これを拒否させるとともに、速やかに不当介入の事実を防大に報告するとともに、警察への通報及び捜査上必要な協力を行うものとする。

（ク）防大は、上記に定める場合のほか、防大の都合により必要がある場合は、この契約の全部又は一部を解除することができる。

ス 受託者の解除権

受託者は、防大がその責めに帰すべき理由により契約上の義務に違反した場合においては、相当の期間を定めてその履行を催告し、その期間内に履行がないときは、この契約の全部又は一部を解除することができる。

セ 契約解除時の取扱い

(ア) 上記シに該当し、契約を解除した場合には、防大は受託者に対し、当該解除の日までに本業務を契約に基づき実施した期間にかかる委託費を支給する。

(イ) この場合、受託者は契約金額の100分の10に相当する金額を違約金として防大の指定する期間内に納付しなければならない。

ソ 損害賠償

受託者は、受託者及び従事者の故意又は過失により防大に損害を与えたときは、防大に対して、その損害について賠償する責任を負う。

タ 不可抗力免責

受託者は、上記事項にかかわらず、不可抗力により委託事業の全部又は一部の履行が遅延又は不能となった場合は、当該履行遅延又は履行不能による責任を負わないものとする。

チ 契約の解釈

契約に関して疑義が生じた事項については、その都度、受託者と防大協議する。

10 本業務を実施するに当たり、第三者に損害を加えた場合において、その損害の賠償に関し受託者が負うべき責任に関する事項

本契約を履行するに当たり、受託業者又はその職員その他の本業務に従事する者が、故意又は過失により、本業務の受益者等の第三者に損害を与えた場合は、次に定めるところによる。

(1) 受託者に対する求償

防大が国家賠償法(昭和22年法律第125号)第1条第1項等に基づき当該第三者に対する賠償を行ったときは、防大は受託者に対し、当該第三者に支払った損害賠償額(当該損害の発生について防大の責めに帰すべき理由が存する場合は、防大が自ら賠償の責めに任ずべき金額を超える部分に限る。)について求償することができる。

(2) 防大に対する求償

受託者が民法(明治29年法律第89号)第709条等に基づき当該第三者に対する賠償を行った場合であって、当該損害の発生について防大の責めに帰すべき理由が存するときは、受託者は防大に対し、当該第三者に支払った損害賠償額のうち自ら賠償の責めに任ずべき金額を超える部分について求償することができる

## 1 1 本業務の評価に関する事項

### (1) 調査時期

防大は、法第7条第8項の規定に基づく内閣総理大臣が行う評価の時期(平成27年5月を予定)を踏まえ、事業開始から平成27年3月までの状況を調査するものとする。

### (2) 調査の方法

防大は、業務の内容について、その評価が的確に実施されるよう、実施状況等の調査を行うものとする。

### (3) 調査項目

ア 第2項第6号において、本業務の質として設定した項目

イ 献立に関する履行の状況

### (4) 実施状況等の届出

防大は、前号に示す調査項目に関する内容を取りまとめた本業務の実施状況等について、第1号の評価のために、平成27年3月を目途に内閣総理大臣及び監理委員会へ提出する。

## 1 2 その他本業務の実施に関し必要な事項

### (1) 本業務の実施状況等の監理委員会への報告及び公表

ア 本業務の実施状況について、平成26年度分を取りまとめて監理委員会へ報告するとともに、公表する。

イ 防大に対する会計法令に基づく監督・検査の状況について、本業務終了後に監理委員会に報告するとともに、法第26条及び第27条に基づく報告の徴収、立入検査、指示等を行った場合には、その都度、措置の内容及び理由並びに結果の概要を監理委員会へ報告する。また、必要と判断した場合には、その措置内容等を公表する。

### (2) 防大の監督・検査体制

本業務に係る従事者の監督・検査は、契約担当官等が、自ら又は補助者に命じて、立会い、指示その他適切な方法によって行うものとする。本業務の監督・検査は第9項により行うものとする。

### (3) 受託者が負う可能性のある主な責務等

#### ア 罰則等

(ア) 法第25条第2項の規定により、本業務に従事する者は、刑法(明治40年法律第45号)その他の罰則の適用については、法令により公務に従事する職員とみなす。

(イ) 法第25条第1項の規定に違反して、本業務の実施に関して知り得た秘密を漏らし、又は盗用した者は、法第54条の規定により1年以下の懲役又は50万円以下の罰金に処する。

(ウ) 法第55条の規定により次のいずれかに該当する者は30万円以下の

罰金に処する。

- a 法第26条第1項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは質問に対して答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者
  - b 正当な理由なく法第27条第1項の規定による指示に違反した者
- (エ) 法第56条の規定により、法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、法第55条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対して同条の刑を科する。

#### イ 会計検査

受託者は、会計検査院法（昭和22年法律第73号）第23条第1項第7号の規定に該当することから、会計検査院が必要と認めるときは、同法第25条及び第26条の規定により、会計検査院の实地検査を受け、会計検査院から直接又は防大を通じて、資料、報告等の提出を求められ、又は質問を受けることがある。

別紙第 1

防衛大学校の本科学生等の営内居住者に対する調理作業等業務  
委託民間競争入札実施要項の内容及び入札に係る質問について

平成 年 月 日

防衛大学校総務部管理施設課給食第 2 係 宛

F A X : 0 4 6 - 8 4 4 - 5 9 2 0

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 名称又は商号                          |  |
| 担当者（部署名）                        |  |
| 電話番号                            |  |
| 質問事項<br>※入札実施要項に係る質問は項目番号を記入する。 |  |

注）紙面が不足する場合等、別紙に記入されても結構です。

## 提案書評価基準

提出された提案書について、本業務の目的及び業務内容を照らし、最低限の要求要件を満たし得るものは合格とし、1 要件でも満たしていないものは不合格とする。

|         |     |            |                                            |
|---------|-----|------------|--------------------------------------------|
| 1 実施体制  |     |            |                                            |
|         | 1-1 | 従事者の配置     | 本業務を適正かつ継続的に実施するために必要な資格者を所要数従事させる体制の有無    |
|         | 1-2 | 管理体制及び連絡体制 | 本業務を適正かつ継続的に実施するために必要な管理体制及び官側との適確な連絡体制の有無 |
|         | 1-3 | 従事者の教育研修体制 | 調理技能や厨房機器等の取扱等に関する教育研修体制の有無                |
| 2 衛生管理  |     |            |                                            |
|         | 2-1 | 衛生管理体制     | 大量調理施設衛生管理マニュアルに従った衛生管理の体制の有無              |
|         | 2-2 | 衛生事故への対応   | 食中毒の感染拡大防止及び感染源特定等のために必要な協力体制の有無           |
| 3 秘密等保持 |     |            |                                            |
|         | 3-1 | 秘密等保持に係る教育 | 法第 25 条に基づく、秘密保持義務等及び個人情報の取扱いに係る教育体制の有無    |

## 従来の実施状況に関する情報の開示

| 1 従来の実施に要した経費                                                                                                                                                                                         |        |            |            | (単位:円)     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|------------|------------|
|                                                                                                                                                                                                       |        | 22年度       | 23年度       | 24年度       |
| 計<br>(a)                                                                                                                                                                                              | 人件費    | 常勤職員       | —          | —          |
|                                                                                                                                                                                                       |        | 非常勤職員      | —          | —          |
|                                                                                                                                                                                                       | 物件費    |            | —          | —          |
|                                                                                                                                                                                                       | 委託費等   | 委託査定額部分    | 48,790,350 | 47,247,900 |
|                                                                                                                                                                                                       |        | 成果報酬等      | —          | —          |
|                                                                                                                                                                                                       |        | 旅費その他      | —          | —          |
|                                                                                                                                                                                                       |        |            |            |            |
| 参考<br>値<br>(b)                                                                                                                                                                                        | 減価償却費  |            | —          | —          |
|                                                                                                                                                                                                       | 退職給付費用 |            | —          | —          |
|                                                                                                                                                                                                       | 間接部門費  |            | —          | —          |
| (a) + (b)                                                                                                                                                                                             |        | 48,790,350 | 47,247,900 | 53,048,799 |
| 2 従来の実施に要した人員                                                                                                                                                                                         |        |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                       |        | 22年度       | 23年度       | 24年度       |
| ※委託作業員の( )は調理業務従事者を表し、内数である。                                                                                                                                                                          |        |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                       | 常勤職員   | 20         | 20         | 19         |
|                                                                                                                                                                                                       | 非常勤職員  | —          | —          | —          |
|                                                                                                                                                                                                       | 委託作業員  | 31(9)      | 31(9)      | 33(11)     |
| (従事者に求められる知識・経験等)<br>○調理業務従事者:調理及び調理機器取扱いの経験があり、喫食者へのサービス及び食品衛生等(特に大量調理施設衛生管理マニュアル)に係る十分な知識を有する者<br>○配食作業従事者:喫食者へのサービス及び食品衛生等(特に大量調理施設衛生管理マニュアル)に係る十分な知識を有する者<br>※24年度から委託作業員(調理従事者)を2名増員した理由は、留学生用の調 |        |            |            |            |

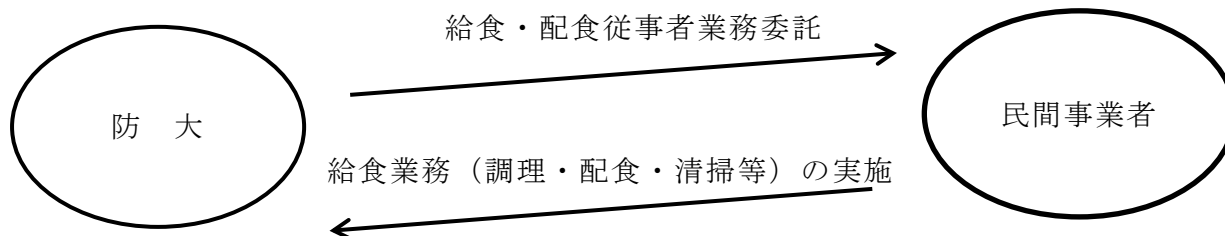
|                                                                                            |                                                |                     |                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 理の必要性から業務量が増大したことによるものであり、26 年度以降も同じ業務量となっている。                                             |                                                |                     |                                                                         |
| (業務の繁閑の状況とその対応)<br>繁閑期は特になし。                                                               |                                                |                     |                                                                         |
| 3 従来の実施に要した施設及び設備                                                                          |                                                |                     |                                                                         |
| <b>【施設】</b><br>施設名称:防衛大学校学生食堂<br>使用場所:同上<br>使用面積:約3,444㎡<br><b>【設備】</b><br>種類、数量:別紙第4のとおり。 | 無償貸与施設<br>学生食堂、調理場、調理員控室、配食従事者控室、トイレ及び洗面所(食堂内) | 無償貸与設備<br>別紙第4のとおり。 | 無償貸与物品<br>電気炊飯器等調理に使用する物品<br>食器類のほか箸、スプーン等食事に要する物品<br>机、椅子、電話機、ごみ箱、ロッカー |
| (注記事項)<br>1)業務を実施するため上記施設、設備及び物品を無償供与<br>2)上記以外で受託業務を行うにあたり必要なものは、防大と協議のうえ受託業者が用意する。       |                                                |                     |                                                                         |

#### 4 従来の実施における目的の達成の程度

|                            | 22年度  |    | 23年度  |    | 24年度  |    |
|----------------------------|-------|----|-------|----|-------|----|
|                            | 目標・計画 | 実績 | 目標・計画 | 実績 | 目標・計画 | 実績 |
| 委託従事者に起因する食事開始時間の遅れ等       | 0     | 0  | 0     | 0  | 0     | 0  |
| 委託従事者に起因する食数の誤り            | 0     | 0  | 0     | 0  | 0     | 0  |
| 委託従事者に起因する食中毒等、食品衛生事故発生回数  | 0     | 0  | 0     | 0  | 0     | 0  |
| 委託従事者の健康診断書及び検便結果未提出数      | 0     | 0  | 0     | 0  | 0     | 0  |
| 委託従事者による業務関係及び保有個人に係る情報の漏洩 | 0     | 0  | 0     | 0  | 0     | 0  |

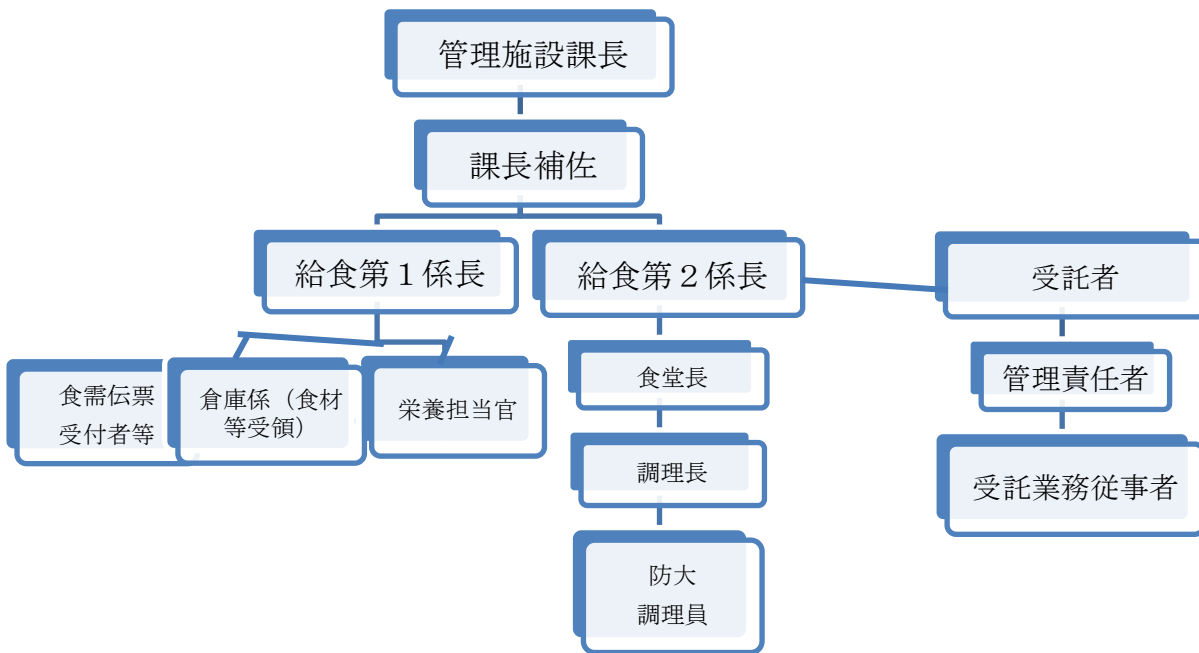
#### 5 従来の実施方法

従来の実施方法  
(業務フロー図)



(業務説明書、仕様書)別添のとおり。

(組織図)



## 業 務 区 分 表

|      | 業務内容               | 業務細目                               | 現状 |     | 民間競争入札 |     | 備考(作業時期、頻度、条件等)                                  |
|------|--------------------|------------------------------------|----|-----|--------|-----|--------------------------------------------------|
|      |                    |                                    | 防大 | 受託者 | 防大     | 受託者 |                                                  |
| 調理業務 | ①野菜等の運搬、点検、下準備     | 野菜等を野菜室より調理場へ運搬し、異状の有無を点検          | ○  | ○   |        | ○   | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。) |
|      |                    |                                    |    |     | ○      |     | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      |                    | 野菜等を水又は洗剤で洗浄し、汚物等を洗う               | ○  | ○   |        | ○   | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。) |
|      |                    |                                    |    |     | ○      |     | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      |                    | 野菜等の根切り、芽取、皮むき等の下処理                | ○  | ○   |        | ○   | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。) |
|      |                    |                                    |    |     | ○      |     | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      |                    | 野菜切裁機又は包丁による裁断                     | ○  | ○   |        | ○   | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。) |
|      |                    |                                    |    |     | ○      |     | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      | ②魚介類及び肉類の運搬、点検、下準備 | 冷蔵庫から調理場へ運搬し、異状の有無を点検<br>その後解凍及び洗浄 | ○  | ○   |        | ○   | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。) |
|      |                    |                                    |    |     | ○      |     | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      |                    | 裁断、下処理                             | ○  | ○   |        | ○   | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。) |

|      |                  |                         |   |   |   |   |                                                  |
|------|------------------|-------------------------|---|---|---|---|--------------------------------------------------|
|      |                  |                         |   |   | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      | ③揚物、焼物の下準備       | 冷蔵庫から運搬し、揚物、焼物の下準備      | ○ | ○ |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
| 調理業務 | ③揚物、焼物の下準備       | 揚物、焼物を裁断して配食台へ運搬        | ○ | ○ | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      | ③揚物、焼物の下準備       | 揚物、焼物を裁断して配食台へ運搬        | ○ | ○ |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|      | ④副食、員数物の運搬・配分    | 該当食品を冷蔵庫から配食台へ運搬        | ○ | ○ | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      |                  |                         |   |   |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|      |                  | 牛乳、果実等の配分品を点検配分         | ○ | ○ | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      |                  |                         |   |   |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|      | ⑤調理器具等の洗淨、手入れ、保管 | 保管庫から消毒した配食缶、ザル等を調理場へ運搬 | ○ | ○ | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      |                  |                         |   |   |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|      |                  | 配食缶、ザル、飯釜の清掃            | ○ | ○ | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      |                  |                         |   |   |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|      |                  | 洗淨した配食缶、ザル等を保管庫へ運搬      | ○ | ○ |   | ○ | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      |                  |                         |   |   |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |

|      |                  |                 |   |   |   |   |                                                  |
|------|------------------|-----------------|---|---|---|---|--------------------------------------------------|
|      |                  |                 |   |   | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      |                  | 食器、器具消毒保管庫等の手入れ | ○ | ○ |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|      |                  |                 |   |   | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      |                  | 調理器具、洗浄器具の洗浄    | ○ | ○ |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|      |                  |                 |   |   | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
| 調理業務 |                  | 調理器具、洗浄器具の手入れ   | ○ | ○ |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|      | ⑤調理器具等の洗浄、手入れ、保管 | 調理器具、洗浄器具の手入れ   |   |   | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      |                  | 調理器具、洗浄器具の保管    | ○ | ○ |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|      |                  |                 |   |   | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      | ⑥残飯処理            | 残飯の集積及び搬出       | ○ | ○ |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|      |                  |                 |   |   | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|      |                  | 残飯置場の清掃         | ○ | ○ |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |

|                  |             |                         |   |   |   |   |                                                  |
|------------------|-------------|-------------------------|---|---|---|---|--------------------------------------------------|
|                  |             |                         |   |   | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|                  | ⑦調理場等の清掃    | 各種冷蔵、冷凍庫内の清掃            | ○ | ○ |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|                  |             |                         |   |   | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
|                  |             | 調理場の床清掃                 | ○ | ○ |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|                  |             |                         |   |   | ○ |   | 防大調理員の担当は平日の昼、夕食                                 |
| 配<br>食<br>業<br>務 | ①配列等        | 配食台を清潔にする               |   | ○ |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。）    |
|                  |             | 食卓テーブル及び椅子の清掃           |   | ○ |   | ○ | 同上                                               |
|                  |             | 使用する食器等を食器消毒保管庫から配膳卓へ運搬 |   | ○ |   | ○ | 同上                                               |
|                  |             | 食器等を盆立て及び配列棚に運搬         |   | ○ |   | ○ | 同上                                               |
| 配<br>食<br>業<br>務 | ① 配列等       | 配食用運搬車に配列               |   | ○ |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。）    |
|                  |             | 食卓備付品の整理及び調味品の補充        |   | ○ |   | ○ | 同上                                               |
|                  | ②喫食事の食器等の配置 | 食器カゴを置きテーブルに配置          |   | ○ |   | ○ | 同上                                               |
|                  | ②喫食事の食器等の配置 | 使用する食器等を食卓へ配置           |   | ○ |   | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。）    |

|                  |               |                                             |  |   |  |   |                                               |
|------------------|---------------|---------------------------------------------|--|---|--|---|-----------------------------------------------|
|                  |               | 汁物が入った保温食缶を置きテーブル上へ配置                       |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  |               | 食堂内の給湯器のやかんに湯及び茶を入れ指定する食卓へ配置                |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  |               | 使用する盆、箸、コップ、副食及び主食を積載した配食用運搬車を指定する場所に配置     |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  | ③盛付、配食        | 副食を清潔に、美しく、均等公平にも盛り付ける                      |  | ○ |  | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|                  |               | 残菜等を所定の場所へ運搬整理する                            |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  |               | 清潔、丁寧な配食を心がける                               |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  | ④喫食後の食器の撤収作業  | 食卓上の食器内残飯を指定する容器に収集し残飯処理装置へ投入               |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  |               | 食卓上の食器等を収集カゴへ種類別収集及び食器洗浄機前に運搬               |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  |               | 食卓上の空きバック等を専用容器へ収集及び指定する場所に運搬               |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  |               | 置きテーブル上の保温食缶を回収し、洗浄機前に運搬                    |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  |               | 食卓上のやかんを食堂内給湯室へ運搬                           |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  |               | 東側洗浄機前の使用済みの盆をに西側洗浄機前に運搬                    |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
| 配<br>食<br>業<br>務 | ④喫食後の食器の撤収作業  | 箸、スプーン、ナイフ及びフォークを洗浄場へ運搬                     |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  | ⑤食器等の洗浄及び格納作業 | 食器洗浄機による食器等の洗浄及び洗浄後のカゴへ種類別収納並びに消毒保管庫への運搬・収納 |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  |               | やかんから茶がらを取り出し指定する場所へ投棄及び湯洗い後に食堂内の給湯棚へ格納     |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  |               | 洗浄室の清掃及び容箱の整理、生ゴミ処理機の清掃                     |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|                  |               | 配食用運搬車の水洗い                                  |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |

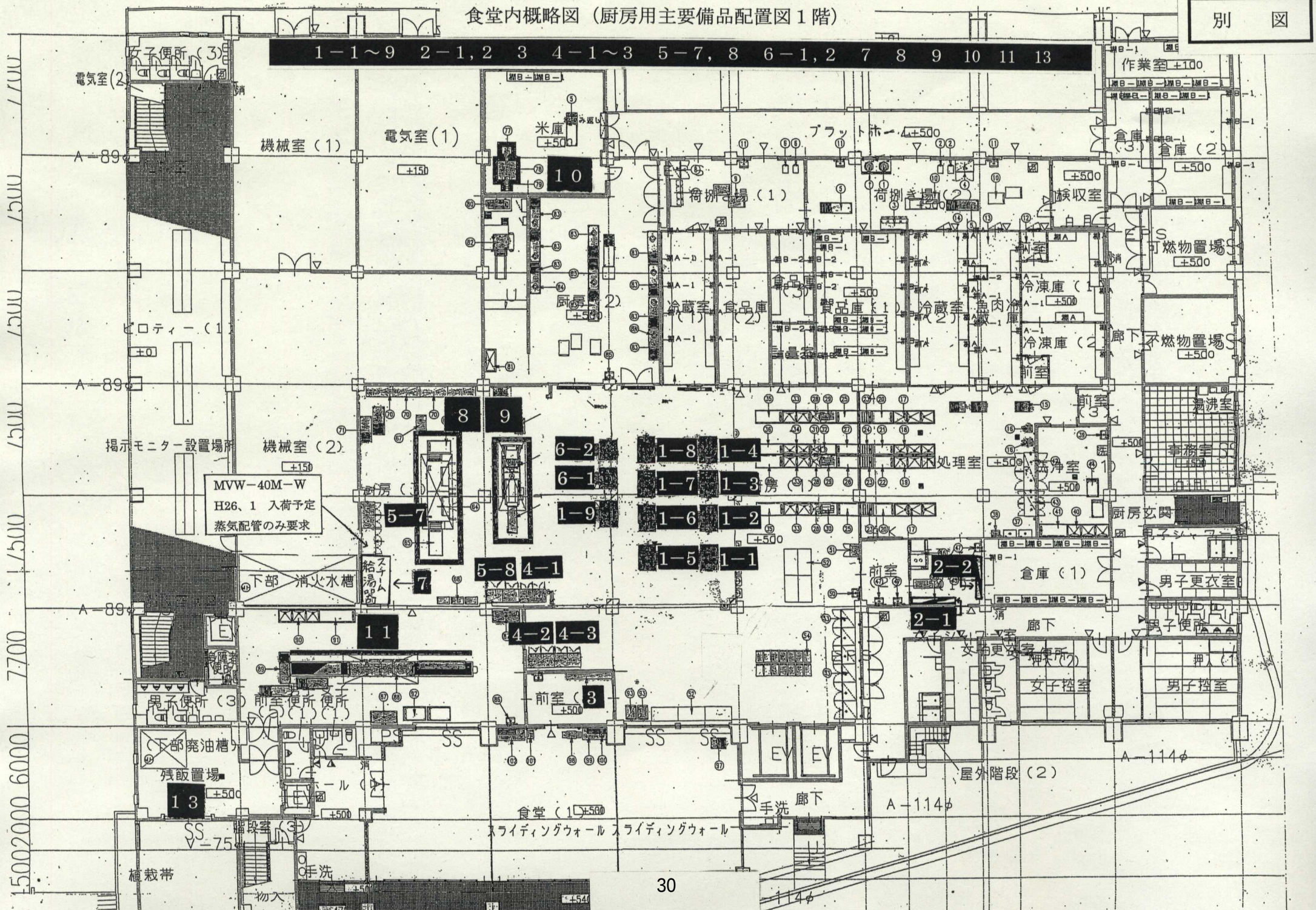
|      |                 |                                 |  |   |  |   |                                               |
|------|-----------------|---------------------------------|--|---|--|---|-----------------------------------------------|
|      |                 | ゴミ入れ、茶がら入れの水洗い                  |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|      | ⑤食器等の洗浄及び格納作業   | やかん表面の研磨                        |  | ○ |  | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|      |                 | 箸、スプーン、ナイフ及びフォークを洗浄・格納          |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
| 清掃業務 | ①食堂等の清掃作業       | 学生食堂の床を掃除機等で清掃及び特に汚れている個所のモップ拭き |  | ○ |  | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
|      |                 | 食卓・置きテーブル上及び椅子の清掃               |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|      |                 | 食卓上備え付け品の整理整頓及び調味入れの洗浄。補充       |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|      |                 | 清掃後の屑入れの整理及び塵芥集積場への運搬           |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|      |                 | 手洗い場の清掃                         |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|      |                 | 学生食堂入り口のモップ拭き                   |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|      |                 | 食卓の配列と整理                        |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|      |                 | 食卓棚の清掃                          |  | ○ |  | ○ | 2週間に1回以上                                      |
|      |                 | ペーパータオル、手洗い洗剤の補充                |  | ○ |  | ○ | 民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食（土曜日等の朝食を除く。） |
| 清掃業務 | ① 食堂等の清掃作業      | 食器洗浄場及び周辺の清掃                    |  | ○ |  | ○ | 同上                                            |
|      | ②学生食堂窓ガラス等の清掃作業 | 食堂内出入ロドア、窓ガラス、建具の清掃作業等          |  | ○ |  | ○ | 毎月1回以上                                        |

## 受託者に使用させることができる国有財産

| No. | 品 名                     | 数 量 | 規 格                                      | 備 考                         |
|-----|-------------------------|-----|------------------------------------------|-----------------------------|
| 1   | 蒸気回転釜                   | 9   | 製造：服部工業（株）<br>型式：R H S T－<br>3 5         | 1－1<br>～<br>1－9             |
| 2   | 消毒保管前掛け庫                | 2   | 製造：ステックス<br>型式：S S D－<br>2 0 R S C       | 2－1<br>2－2                  |
| 3   | 消毒保管長靴庫                 | 1   | 製造：ステックス<br>型式：S P 5－<br>4 0 R S         |                             |
| 4   | 調理器具消毒保管庫               | 3   | 製造：アイホー<br>型式：E S－7 5 3                  | 4－1<br>1 台                  |
|     |                         |     | 製造：明城製作所<br>型式：M V W 4 0 T               | 4－2<br>2 台                  |
| 5   | 食器消毒保管庫                 | 9   | 製造：フジマック<br>型式：F S D－B W 4 0             | 5－1<br>3 台                  |
|     |                         |     | 製造：日本調理機<br>型式：I S C－W 4 0 F             | 5－4<br>3 台                  |
|     |                         |     | 製造：明城製作所<br>型式：M V W 4 0 T               | 5－7                         |
|     |                         |     | 製造：明城製作所<br>型式：M V W－5 0 T               | 5－8                         |
|     |                         |     | 製造：中西製作所<br>型式：C M C K－9 0               | 5－9                         |
| 6   | ガス回転釜（バーナー交換）           | 2   | 製造：服部工業(株)<br>型式：G H S L－3 0<br>6－1 6－2  | バーナーを<br>都市ガスか<br>ら L P G へ |
| 7   | スチーム給湯器                 | 1   | 製造：ミヤワキ（株）<br>型式：H E－0 8 R－5 X           |                             |
| 8   | 焼き物機                    | 1   | 製造：フジマック<br>型式：F G J O-50BR              |                             |
| 9   | 揚げ物機                    | 1   | 製造：北沢産業<br>型式：A F-450JDC                 |                             |
| 1 0 | 炊飯用各機器<br>洗米機<br>配米配水装置 | 1   | 製造：中西製作所<br>型式：C R W-71AS<br>：S A R-5JLT |                             |
| 1 1 | 食器洗浄機                   | 1   | 製造：中西製作所<br>型式：K W Y D-35ST              |                             |
| 1 2 | 食器洗浄機                   | 1   | 製造：中西製作所<br>型式：E O D T-Z35EA             |                             |
| 1 3 | 残飯処理機                   | 1   | 製造：岡三リビック<br>型式：E B C-1000W              |                             |

食堂内概略図（厨房用主要備品配置図1階）

別 図



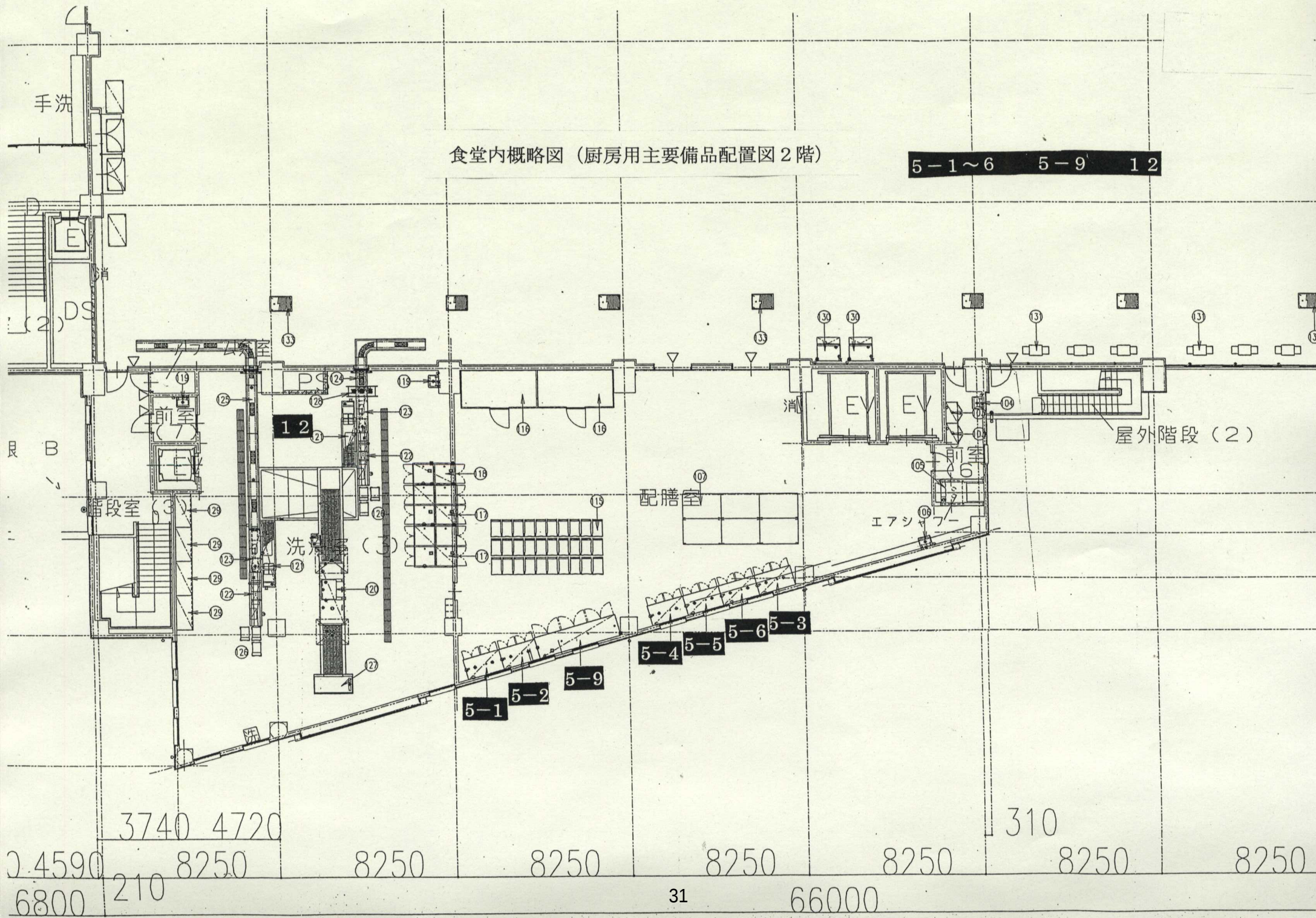
手洗

食堂内概略図（厨房用主要備品配置図 2 階）

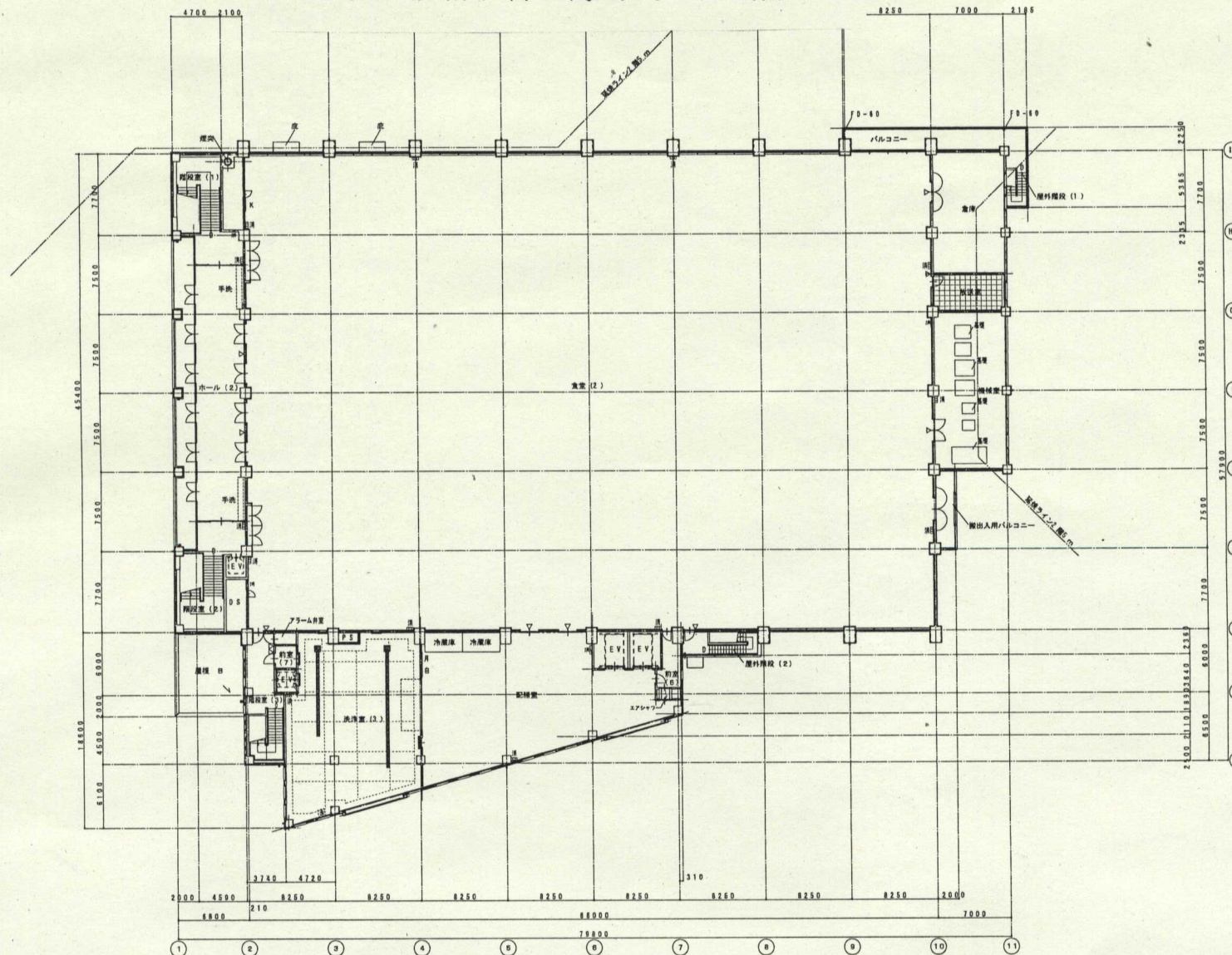
5-1~6

5-9

12



食堂内概略図（学生食堂見取り図2階）



|    |  |             |    |                           |   |                    |  |            |  |     |         |                |        |        |      |                   |      |       |    |       |        |        |
|----|--|-------------|----|---------------------------|---|--------------------|--|------------|--|-----|---------|----------------|--------|--------|------|-------------------|------|-------|----|-------|--------|--------|
| 凡例 |  | 鉄筋コンクリート造   | ○V | 縦貫カラー塩ビ管 100 φ            |   | ステンレス製防水型床下点検口600角 |  | 消火器BOX     |  | 床高さ | 受託者名    | 株式会社 博野設計 東京本社 | 工事開始年度 | 平成 年 月 | 工事内容 | 防大(22)食堂新設建築その他工事 | 図面番号 | 2階平面図 | 縮尺 | 1:200 | 工事開始年度 | 平成 年 月 |
|    |  | コンクリートブロック造 | —  | —                         |   | ステンレス製床下点検口600角    |  | 消火栓位置      |  |     | 発注完了年月日 | 平成 年 月         |        |        |      |                   |      |       |    |       |        |        |
|    |  | 軽量集約コンクリート版 |    | 横引型ルーフトレイン: 鉄板製 100 φ     | ▽ | 重巻札                |  | 行事用ホワイトボード |  |     | 管理技術者   | 技術者            | 監理     |        |      |                   |      |       |    |       |        |        |
|    |  | 軽量集約集約仕切り   |    | 縦型ルーフトレイン: 鉄板製 100 φ 50 φ | ▽ | ピクトサイン             |  | ホワイトボード    |  |     |         |                |        |        |      |                   |      |       |    |       |        |        |
|    |  | 水道開仕切リ      |    | マンホール: 鉄板製 100 φ          |   | 階数表示板              |  | 掲示板        |  |     |         |                |        |        |      |                   |      |       |    |       |        |        |

防衛大学校の本科学生等の営内居住者に対する  
調理作業等業務委託仕様書

|    |   |
|----|---|
| 目次 | 1 |
|----|---|

|    |              |   |
|----|--------------|---|
| 1  | 適用範囲         | 2 |
| 2  | 関連文書         | 2 |
| 3  | 委託場所         | 2 |
| 4  | 委託に関する要求及び内容 | 2 |
| 5  | 受託業者の責任      | 3 |
| 6  | 提出書類         | 3 |
| 7  | 報告事項         | 3 |
| 8  | 守秘義務の遵守      | 3 |
| 9  | 従事者の衛生管理     | 3 |
| 10 | 負担区分         | 3 |
| 11 | 役務実施上の留意事項   | 3 |
| 12 | 検査           | 4 |
| 13 | その他          | 4 |

#### 添付書類

|      |                   |    |
|------|-------------------|----|
| 別紙第1 | 本科学生喫食時間の標準等      | 5  |
| 別紙第2 | 調理等作業内容           | 6  |
| 別紙第3 | 配食等作業内容           | 8  |
| 別紙第4 | 清掃等作業内容           | 11 |
| 別紙第5 | 業務日報              | 13 |
| 別表第1 | 24年度朝・昼・夕別調理食数実績表 | 14 |
| 別表第2 | 給食業務受託業者提出書類一覧表   | 16 |
| 別表第3 | 経費負担区分一覧表         | 17 |
| 別表第4 | 厨房用主要備品一覧表        | 18 |

# 仕 様 書

| 品 名          | 数 量 | 調達要求書番号 | 管舎役 |
|--------------|-----|---------|-----|
|              |     | 備 考     |     |
| 給食作業（調理・配食等） | 1 式 |         |     |

## 1 適用範囲

本仕様書は、防衛大学校の給食係において実施する給食作業（調理、配食及び作業に付随する調理機械、器具、施設の清掃。以下「本業務」という。）について適用する。

## 2 関連文書

次に示す文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部をなすものであり見積書及び入札書の提出時における最新版とする。

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 2 4 日付け衛食第 8 5 号別添）

## 3 委託場所

防衛大学校厨房及び学生食堂等

## 4 委託に関する要求及び内容

### （1） 一般的要求事項

- ア 調理作業に関して、各勤務日に調理師資格保有者を 1 名以上含めること。
- イ 契約後遅滞なく確実に当該業務を実施する能力を有すること。
- ウ 別紙第 1 に示す喫食開始時間によるほか、官側から通知された献立及び数の喫食ができるよう調理作業を実施すること。

### （2） 委託内容

- ア 本業務は、本仕様書及び関連文書により実施するものとする。
- イ 委託期間  
平成 2 6 年 4 月 1 日～平成 2 7 年 3 月 3 1 日
- ウ 担当業務  
（ア）平日における朝食の調理等  
（イ）配食、食器類の洗浄等  
（ウ）土日及び元旦を除く祝日（国民の祝日に関する法律（昭和 2 3 年法律第 1 7 8 号）における朝、昼、夕食の調理等（ただし、土曜日及び実施要項第 2 項（7）ウに掲げる学校行事実施日の朝食を除く。又祝日である金曜日の朝食を除く場合もある。）
- エ 作業内容  
（ア）別紙第 2 「調理等作業内容」のとおり。  
（イ）別紙第 3 「配食等作業内容」のとおり。  
（ウ）別紙第 4 「清掃等作業内容」のとおり。
- オ 調理委託予定数量  
別表第 1 （平成 2 4 年度朝・昼・夕別調理食数実績表）を基準とするが、平成 2 6 年度の入校者数等により、食数が増減する場合がある。
- カ 本業務を遂行するために必要とされる能力、資質等  
調理師資格を有する者及び同等の技能を有する者（調理作業者のみ）

## 5 受託者の責任

- （1） 本業務を円滑に実施するために、受託者は管理責任者（作業に支障のない限りに

において従事者との兼任を妨げない。)をおくこととする。管理責任者が不在となる場合は、代理の者を選任しておき、管理責任者の代わりに権限を行使できるようにしておくこと。

- (2) 管理責任者及び従事者は、日本国籍を有するものを配置するものとする。
- (3) 受託者は必要に応じ従事者の実施状況について確認し、改善事項があれば適切な処置(指導)を講じ、業務の停滞を招かないようにすること。
- (4) 受託者は調理業務に関し、各勤務日に調理師免許保有者を1名以上含めること。
- (5) 安全かつ適温な食品提供を行うよう指導すること。
- (6) 受託業者は各日の業務完了後、別紙第54による業務日報により、翌日(土日祝日の場合は次の平日)までに防大へ提出する。

## 6 提出書類

受託者は、契約後すみやかに別表第2に掲げる書類を提出するものとする。

## 7 報告事項

受託者は、請求書提出の都度に「役務完了届(3部)」を作成し、契約担当官等に提出すること。

## 8 守秘義務の遵守

受託者、管理責任責任者及び従事者は、業務上知り得た業務内容及び保有個人情報に関する秘密を第三者に漏らしてはならない。

なお、契約終了後及び契約解除後も同様とする。

## 9 従事者の衛生管理

契約者は、全従事者に対し、毎月1回菌(サルモネラ菌、赤痢菌及びO-157)検査を受けさせ、その結果を契約担当官等に提出するものとする。

また、10月から3月までは併せてノロウイルスの菌検査も実施する。

## 10 負担区分

本業務を実施するために要する経費の負担区分については、別表第3によるほか、次のとおりとする

なお、施設及び別表第4のほか設備等については無償使用することができる。

- (1) 献立の作成、食数の把握は官側が実施する。
- (2) 本業務に必要な食材、調味料等は、官側が提供する。
- (3) 本業務に必要な光熱水等は、官側が負担する。
- (4) 本業務に必要な施設及び資材は、官側が提供する。  
ただし、従事者の故意又は過失により施設・設備等に損害を与えた場合は、官側との協議により、受託者の負担において修復等を行うものとする。
- (5) 従事者が装着する炊事服(帽子、長靴、短靴を含む)は受託者が負担する。

## 11 役務実施上の留意事項

- (1) 従事者は個人衛生管理に注意し、伝染病、手指疾患等の場合及びその恐れ(同居家族感染症)がある時は速やかに届け出を行い、管理責任者の指示に従うこと。
- (2) 従事者は使用器材、食器等の取扱い及び保管等について、常に衛生管理に留意し破損、盗難等の恐れがないよう十分注意すること。
- (3) 従事者は常に清潔な調理服等を着用し、常に衛生面に配慮し作業を行うこと。
- (4) 従事者は常に丁寧な調理及び作業に努めること。

## 12 検査

検査は、契約担当官等が定める監督及び検査実施要領により実施するものとする。

### 13 その他

- (1) 受託者は契約後、本業務を支障なく実施するための現状の確認を行い、従事者に対し、錯誤における業務の停滞を解消するための教育を実施すること。
- (2) 管理責任者及び従事者は、本委託を円滑に実施するために、受託者の負担により名札（写真入り）を着用するとともに常時身分証明書を携帯するものとする。
- (3) 受託者、管理責任者及び従事者は、業務に関する仕様書及び官側が提供する資料の関係資料を許可なしに履行場所以外に持ち出し、または複写・複製してはならない。
- (4) 従事者は、事故・事件・災害等の緊急事態が発生した場合は、官側との連携を密にし、状況に応じた適切な対応をとること。
- (5) 受託者は、管理責任者及び従事者の労務災害及び労務管理に関する全ての事項の責任を負うものとする。
- (6) 受託者は、委託業務開始日以前1ヶ月以内の健康診断書及び第9項に示す菌検査結果を添えて契約担当官等に提出するものとする。  
なお、委託業務期間内に従事者を交代させる場合も同様とする。
- (7) 本仕様書に疑義が生じた場合は、速やかに契約担当官等と協議するものとする。

## 本科学生喫食時間の標準等

- 1 給食の供給回数は 1 日 3 回とし、喫食時間は原則として次のとおりとする。

| 区 分 | 平 日                                        | 休 日（土日祝）                                   |
|-----|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 朝 食 | 0 6 3 5 ～ 0 7 2 0<br>( 0 7 0 0 ～ 0 8 0 0 ) | 0 7 2 0 ～ 0 8 0 0<br>( 0 7 0 0 ～ 0 8 0 0 ) |
| 昼 食 | 1 2 0 0 ～ 1 2 4 0<br>( 1 1 4 0 ～ 1 2 4 0 ) | 1 1 3 0 ～ 1 2 3 0<br>( 1 1 3 0 ～ 1 2 3 0 ) |
| 夕 食 | 1 8 1 5 ～ 1 9 1 5<br>( 1 7 3 0 ～ 1 8 3 0 ) | 1 7 0 0 ～ 1 8 0 0<br>( 1 7 0 0 ～ 1 8 0 0 ) |

※（ ）は本科学生以外の喫食者の喫食時間を表す。

- 2 1 日当たりの喫食者数（本科学生及び営内居住の自衛官）  
 約 2, 0 0 0 名（例：平日の 1 日延べ約 6, 0 0 0 食。ただし、本科学生の訓練時又は休暇時は減少する場合がある。）

## 調理等作業内容

## 1 調理

官側が示す各月間献立表及び日別献立表に基づき、官側が取得した食材及び官側が所有する調理機器及び器具等を用いて示された食数を調理する。作業項目内容については下表No.1～5のとおり。

## 2 調理機器等の手入れ、洗浄等

調理に用いた機器等の手入れ、洗浄、格納を行う。作業内容については下表No.6のとおり。

## 3 残飯、廃油及び梱包材の処理（指定場所への搬出）作業項目内容については下表No.7のとおり。

## 4 冷蔵庫及び冷凍庫並びに調理場の清掃等 作業項目内容については下表No.8のとおり。

## 5 缶詰等のボイル 作業項目内容については下表No.9のとおり。

| NO | 項 目               | 内 容                                      |
|----|-------------------|------------------------------------------|
| 1  | 野菜等の運搬、点検、下準備     | (1) 野菜等を野菜室より調理場へ運搬後、異状の有無を点検する          |
|    |                   | (2) 野菜等を水又は洗剤で洗浄し、汚物等を洗いおとす。             |
|    |                   | (3) 野菜等の根切、芽取、枯葉の除去、皮むき等の下処理             |
|    |                   | (4) 野菜切裁機または包丁により裁断する。                   |
| 2  | 魚介類及び肉類の運搬、点検、下準備 | (1) 冷蔵庫から調理場へ運搬し、異状の有無を点検する。その後解凍及び洗浄する。 |
|    |                   | (2) 裁断、下処理等をする。                          |
| 3  | 揚物、焼物の下準備         | (1) 該当食品を冷蔵庫から運搬し、揚物、焼物の下準備をす            |
|    |                   | (2) 揚物、焼物を裁断する。                          |
| 4  | 副食、員数物の運搬・配分      | (1) 該当食品を冷蔵庫から配食台へ運搬                     |
|    |                   | (2) 牛乳、果実等の配分品を点検配分する。                   |
| 5  | 副食の運搬等            | (1) 出来上がった副食を配食缶等に小分けにする。                |
|    |                   | (2) 副食の入った配食缶等を調理場から配膳室へ運搬する。            |
| 6  | 調理器具等の洗浄、手入れ、保管   | (1) 保管庫から消毒した配食缶、ザル等を調理場へ運搬              |
|    |                   | (2) 配食缶、ザル、飯釜の清掃                         |
|    |                   | (3) 洗浄した配食缶、ザル等を保管庫へ運搬                   |
|    |                   | (4) 食器・器具消毒保管庫等の手入れ。                     |
|    |                   | (5) 調理器具、洗浄器具の洗浄                         |
|    |                   | (6) 調理器具、洗浄器具の手入れ。                       |
|    |                   | (7) 調理器具、洗浄器具の保管                         |

|   |             |                  |
|---|-------------|------------------|
| 7 | 残飯等処理       | (1) 残飯の集積及び搬出    |
|   |             | (2) 廃油、梱包材を集めて搬出 |
|   |             | (3) 残飯置場の清掃      |
| 8 | 調理場等の<br>清掃 | (1) 各種冷蔵、冷凍庫内の清掃 |
|   |             | (2) 調理場の床清掃      |
| 9 | 缶詰等の<br>ボイル | 必要に応じ缶詰等をボイルする。  |

## 配 食 等 作 業 内 容

## 1 委託内容

- (1) 喫食時の食器等（＊）の配置及び配食作業
- (2) 喫食後の食器等の撤収作業
- (3) 食器等の洗浄及び格納作業

※ア～ウまでに関連する配食基準数は、約 2, 0 0 0（ただし訓練等により減少する場合がある。）

## 2 委託に関する項目

作業の項目及び実施回数は以下のとおりである。

## ア 喫食時の食器等の配置及び配食作業

| 区分 | 項 目                                         | 朝 | 昼 | 夕 | 備 考                      |
|----|---------------------------------------------|---|---|---|--------------------------|
| 1  | 配膳室から食器カゴを食堂内へ運搬及び置きテーブルに配置                 | ○ | ○ | ○ |                          |
| 2  | 指定する食器等を配膳室から食堂へ運搬及び食卓に配置                   | ○ | ○ | ○ | 食器等の食卓配置は昼の一斉喫食時のみ       |
| 3  | 配膳室に準備した配食缶の副食を食堂内へ運搬（昼の一斉喫食時のみ、食卓上の食器に盛付け） | ○ | ○ | ○ | 食卓上の食器への副食の盛付けは昼の一斉喫食時のみ |
| 4  | 汁物が入った保温食缶を配膳室から食堂内へ運搬及び置きテーブル上に配置          | ○ | ○ | ○ |                          |
| 5  | 食堂内の給湯場のやかんに湯及び茶を入れ指定する食卓へ配置                | / | ○ | / | 朝食はお茶なし。<br>夕食は学生が実施     |
| 6  | 配食缶の副食を配膳室において食器へ盛付け及び配食用運搬車に積載             | ○ | ○ | ○ | 昼の一斉喫食事は除く               |
| 7  | 指定する盆・箸・コップ・副食及び主食を積載した配食用運搬車を指定する場所に配置     | ○ | ○ | ○ |                          |
| 8  | 配膳室における汁物の汁食器へ盛付け及び置きテーブルに配置                | ○ | ○ | ○ |                          |

イ 喫食後の食器等の撤収作業

| 区分 | 項 目                           | 朝 | 昼 | 夕 | 備 考                      |
|----|-------------------------------|---|---|---|--------------------------|
| 1  | 食卓上の食器内残飯を指定する容器に収集し残飯処理装置へ投入 | ○ | ○ | ○ |                          |
| 2  | 食卓上の食器等を収集カゴへ種類別収集及び洗浄機前に運搬   | ○ | ○ | ○ |                          |
| 3  | 食卓上の空きパック等を専用容器へ収集及び指定する場所に運搬 | ○ | ○ | ○ |                          |
| 4  | 置きテーブル上の保温食缶を回収し洗浄機前へ運搬       | ○ | ○ | ○ |                          |
| 5  | 食卓上のやかんを食堂内給湯場へ運搬             | / | ○ | / | 朝食はお茶なし。<br>夕食は学生が実施     |
| 6  | 使用済みの食器及び盆等を洗浄機前へ運搬           | ○ | ○ | ○ | 朝、夕食時は学生が食器、盆等を専用のかごへ入れる |
| 7  | 箸・スプーン・ナイフ及びフォークを洗浄場へ運搬       | ○ | ○ | ○ | 同 上                      |

ウ 食器等の洗浄及び格納作業

| 区分 | 項 目                                     | 朝 | 昼 | 夕 | 備 考                  |
|----|-----------------------------------------|---|---|---|----------------------|
| 1  | 洗浄機による食器等の洗浄及び洗浄後のカゴへ種類別収納並びに配膳室へ運搬・収納  | ○ | ○ | ○ |                      |
| 2  | やかんから茶殻を取り出し指定する場所へ投棄及び湯洗い後に食堂内の給湯棚へ格納  | / | ○ | / | 朝食はお茶なし。<br>夕食は学生が実施 |
| 3  | 洗浄室の清掃及び容箱の整理生ゴミ処理機の清掃                  | ○ | ○ | ○ |                      |
| 4  | 配食用運搬車の水洗い                              | ○ | ○ | ○ |                      |
| 5  | ゴミ入れ・茶殻入れの水洗い                           | ○ | ○ | ○ |                      |
| 6  | やかん表面の研磨                                | / | ○ | / | 朝食はお茶なし。<br>夕食は学生が実施 |
| 7  | 箸・スプーン・ナイフ及びフォークを洗浄・格納                  | ○ | ○ | ○ |                      |
| 8  | 食器類の漂白及び洗浄<br>※金曜日の夕食後、漂白剤に浸し、土曜日に洗浄する。 | ○ | / | ○ | 月1回以上。ただし汚れが目立つ場合も実施 |

\*食器等：ご飯茶碗、汁碗、各種皿類、湯呑、箸、お盆（プレート）、スプーン、  
フォーク、ナイフ等、約2,000名分

## 清 掃 等 作 業 内 容

## 1 委託内容

- (1) 食堂内の配食前後及び喫食後の清掃作業  
 (2) 食堂内外の窓ガラス等の清掃作業

## 2 委託に関する項目

作業項目及び実施回数は以下のとおりである。

## ア 食堂内の配食前及び配食後の清掃作業

| 区分 | 項 目                             | 朝 | 昼 | 夕 | 備 考             |
|----|---------------------------------|---|---|---|-----------------|
| 1  | 学生食堂の床を掃除機等での清掃及び特に汚れている所のモップ拭き | / | ○ | △ | 夕食事は特に汚れている場合のみ |
| 2  | 食卓・置きテーブル上及び椅子の清掃               | / | ○ | / | 夕食事は学生が実施       |
| 3  | 食卓上備え付け品の整理整頓及び調味入れの洗浄・補充       | ○ | ○ | ○ |                 |
| 4  | 清掃後の屑入れの整理及び塵芥集積場への運搬           | ○ | ○ | ○ |                 |
| 5  | 喫食者用手洗場の清掃                      | ○ | ○ | ○ |                 |
| 6  | 食卓の配列と整理                        | ○ | ○ | ○ | 喫食前             |
| 7  | 東側及び西側出入口のモップ拭き                 | / | ○ | / | 昼食前             |
| 8  | 食卓棚の清掃                          | / | ○ | / | 2週間に1回以上        |
| 9  | ペーパータオル・手洗い洗剤の補充                | ○ | ○ | ○ | 必要の都度           |

## イ 食堂内の清掃作業量

清掃する食堂の面積及び食卓・置きテーブル、椅子の数量及び回数

| 区 分                  | 作業日量                      | 備 考         |
|----------------------|---------------------------|-------------|
| 食堂床（清掃）              | 2,996 m <sup>2</sup> ×2 回 |             |
| 食 卓（清掃）              | 500 個×2 回                 |             |
| 置きテーブル（清掃）           | 100 個×2 回                 |             |
| 椅 子（清掃）              | 2,000 個×2 回               |             |
| 東側及び西側出入口<br>（モップふき） | 138 m <sup>2</sup> ×1 回   |             |
| 洗浄・格納作業<br>（食器類）     | 2,000 個×3 回               | 当日の喫食者分 3 回 |

ウ 窓ガラス等の清掃作業

食堂内側の窓ガラスの清掃作業（毎月 1 回以上）

| 区 分       | サイズ              | 数量   |
|-----------|------------------|------|
| 嵌殺し窓付両開き戸 | W4,200 × H2,560  | 2 箇所 |
| 上下連窓      | W7,090 × H3,820  | 9 箇所 |
| 引き違い窓付連窓  | W7,090 × H3,820  | 1 箇所 |
| 片開き戸付連窓   | W29,610 × H2,585 | 1 箇所 |
| 両開き戸      | W1,800 × H2,000  | 4 箇所 |

業 務 日 報

日 付：平成 年 月 日 ( )

記入者：\_\_\_\_\_

| 時 間 | 業 務 内 容 | 備 考 |
|-----|---------|-----|
| ～   |         |     |
| ～   |         |     |
| ～   |         |     |
| ～   |         |     |
| ～   |         |     |
| ～   |         |     |
| ～   |         |     |

| 特 記 事 項 |
|---------|
|         |

| 課 長 | 補 佐 | 2係長 |
|-----|-----|-----|
|     |     |     |

別表第1

## 24年度朝・昼・夕別調理食数実績表

| 24 | 4/1   | 2     | 3     | 4     | 5     | 6    | 7    | 8    | 9    | 10   | 11   | 12   | 13   | 14   | 15   | 16    | 17    | 18    | 19    | 20    | 21   | 22   | 23   | 24   | 25   | 26   | 27   | 28   | 29  | 30  | 計      |
|----|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|-----|-----|--------|
|    | 日     | 月     | 火     | 水     | 木     | 金    | 土    | 日    | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日    | 月     | 火     | 水     | 木     | 金     | 土    | 日    | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日   | 月   |        |
| 朝食 | 1486  | 2077  | 2080  | 2125  | 2146  | 2087 | 2072 | 1072 | 2008 | 1885 | 1645 | 1709 | 1968 | 2069 | 391  | 2036  | 2042  | 2047  | 2042  | 2043  | 2025 | 342  | 2040 | 2041 | 2041 | 2038 | 2036 | 2028 | 128 | 200 | 51949  |
| 昼食 | 2061  | 2101  | 2103  | 2175  | 2176  | 1229 | 594  | 1181 | 1930 | 1787 | 1488 | 1675 | 1489 | 1549 | 478  | 2059  | 2080  | 2080  | 2095  | 2070  | 479  | 480  | 2070 | 2077 | 2071 | 72   | 70   | 2033 | 183 | 203 | 44138  |
| 夕食 | 2055  | 2093  | 2141  | 2155  | 2094  | 1124 | 1176 | 1228 | 2023 | 1901 | 1899 | 1972 | 1963 | 2010 | 478  | 2053  | 2062  | 2062  | 2061  | 2043  | 442  | 439  | 2059 | 2060 | 2061 | 2057 | 2042 | 2014 | 187 | 210 | 50164  |
| 計  | 15602 | 16271 | 16324 | 16455 | 16416 | 4440 | 3842 | 3481 | 5961 | 5573 | 5032 | 5356 | 5420 | 5628 | 1347 | 16148 | 16184 | 16189 | 16198 | 16156 | 2946 | 1261 | 6169 | 6178 | 6173 | 4167 | 4148 | 6075 | 498 | 613 | 146251 |

|    | 5/1 | 2   | 3   | 4   | 5    | 6    | 7    | 8    | 9    | 10   | 11   | 12   | 13  | 14   | 15   | 16   | 17   | 18   | 19   | 20  | 21   | 22   | 23   | 24   | 25   | 26   | 27  | 28   | 29   | 30   | 31   | 計      |
|----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|-----|------|------|------|------|--------|
|    | 火   | 水   | 木   | 金   | 土    | 日    | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    |        |
| 朝食 | 211 | 195 | 176 | 160 | 1986 | 2010 | 2024 | 2027 | 2028 | 2022 | 2021 | 2006 | 45  | 2022 | 2004 | 2006 | 1999 | 1999 | 1980 | 44  | 2007 | 2010 | 2008 | 2006 | 2006 | 2003 | 54  | 2009 | 2009 | 2015 | 2010 | 49102  |
| 昼食 | 209 | 202 | 183 | 183 | 162  | 2043 | 2054 | 2087 | 2056 | 2058 | 2025 | 47   | 47  | 2039 | 2042 | 2042 | 2038 | 2034 | 46   | 44  | 2044 | 2047 | 2046 | 2047 | 2044 | 56   | 55  | 2046 | 2047 | 2054 | 2049 | 42176  |
| 夕食 | 202 | 207 | 152 | 156 | 130  | 2027 | 2052 | 2054 | 2053 | 2047 | 1907 | 46   | 47  | 2028 | 2029 | 2026 | 2021 | 2004 | 44   | 44  | 2034 | 2036 | 2031 | 2032 | 2012 | 53   | 43  | 2035 | 2034 | 2036 | 2033 | 41655  |
| 計  | 622 | 604 | 511 | 499 | 2278 | 6080 | 6130 | 6168 | 6137 | 6127 | 5953 | 2099 | 139 | 6089 | 6075 | 6074 | 6058 | 6037 | 2070 | 132 | 6085 | 6093 | 6085 | 6085 | 6062 | 2112 | 152 | 6090 | 6090 | 6105 | 6092 | 132933 |

|    | 6/1  | 2    | 3   | 4    | 5    | 6    | 7    | 8    | 9     | 10  | 11    | 12    | 13    | 14   | 15   | 16   | 17  | 18   | 19   | 20   | 21   | 22   | 23   | 24  | 25   | 26   | 27   | 28   | 29   | 30   | 計      |
|----|------|------|-----|------|------|------|------|------|-------|-----|-------|-------|-------|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|--------|
|    | 金    | 土    | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土     | 日   | 月     | 火     | 水     | 木    | 金    | 土    | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    |        |
| 朝食 | 2014 | 1994 | 45  | 2012 | 2011 | 2012 | 2007 | 2004 | 1992  | 46  | 2007  | 2007  | 2014  | 2005 | 2010 | 1996 | 51  | 2006 | 2010 | 2044 | 2006 | 2003 | 1984 | 44  | 1995 | 2006 | 2008 | 1995 | 1985 | 1971 | 52284  |
| 昼食 | 2023 | 45   | 47  | 2050 | 2069 | 2068 | 2065 | 1999 | 45    | 46  | 2051  | 2045  | 2025  | 2043 | 2002 | 55   | 53  | 2046 | 2099 | 2000 | 2053 | 2008 | 71   | 73  | 2072 | 2121 | 2036 | 2075 | 2078 | 73   | 43536  |
| 夕食 | 2014 | 48   | 46  | 2032 | 2025 | 2027 | 2024 | 2004 | 44    | 47  | 2029  | 2026  | 2027  | 2029 | 2013 | 53   | 51  | 2034 | 2085 | 2030 | 2027 | 2002 | 78   | 74  | 2042 | 2057 | 2050 | 2038 | 2017 | 69   | 43142  |
| 計  | 6051 | 2087 | 138 | 6094 | 6105 | 6107 | 6096 | 6007 | 12081 | 139 | 16087 | 16078 | 16066 | 6077 | 6025 | 2104 | 155 | 6086 | 6194 | 6074 | 6086 | 6013 | 2133 | 191 | 6109 | 6184 | 6094 | 6108 | 6080 | 2113 | 138962 |

|    | 7/1 | 2    | 3    | 4    | 5    | 6    | 7    | 8   | 9    | 10   | 11   | 12   | 13   | 14   | 15  | 16  | 17   | 18   | 19   | 20   | 21  | 22  | 23   | 24   | 25   | 26   | 27   | 28   | 29  | 30   | 31   | 計     |
|----|-----|------|------|------|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|-----|-----|------|------|------|------|-----|-----|------|------|------|------|------|------|-----|------|------|-------|
|    | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日   | 月   | 火    | 水    | 木    | 金    | 土   | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日   | 月    | 火    |       |
| 朝食 | 46  | 1703 | 940  | 819  | 851  | 994  | 1355 | 52  | 873  | 655  | 1046 | 609  | 435  | 853  | 95  | 114 | 880  | 930  | 877  | 532  | 856 | 57  | 863  | 790  | 864  | 721  | 720  | 1393 | 60  | 855  | 2032 | 23870 |
| 昼食 | 50  | 1446 | 452  | 659  | 691  | 765  | 135  | 52  | 570  | 561  | 1019 | 525  | 312  | 97   | 54  | 115 | 907  | 962  | 912  | 518  | 80  | 75  | 898  | 753  | 354  | 748  | 241  | 61   | 62  | 828  | 1986 | 16888 |
| 夕食 | 74  | 1425 | 998  | 1264 | 1017 | 1328 | 134  | 53  | 906  | 1108 | 1081 | 571  | 510  | 95   | 82  | 124 | 885  | 965  | 965  | 521  | 57  | 59  | 885  | 814  | 841  | 738  | 848  | 61   | 376 | 1480 | 46   | 20311 |
| 計  | 170 | 4574 | 2390 | 2742 | 2559 | 3087 | 1624 | 157 | 2349 | 2324 | 3146 | 1705 | 1257 | 1045 | 231 | 353 | 2672 | 2857 | 2754 | 1571 | 993 | 191 | 2646 | 2357 | 2059 | 2207 | 1809 | 1515 | 498 | 3163 | 4064 | 61069 |

|    | 8/1   | 2    | 3    | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13   | 14   | 15   | 16   | 17   | 18   | 19    | 20   | 21   | 22   | 23   | 24   | 25   | 26  | 27   | 28   | 29   | 30   | 31   | 計     |
|----|-------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|-------|------|------|------|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|-------|
|    | 水     | 木    | 金    | 土   | 日   | 月   | 火   | 水   | 木   | 金   | 土   | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日     | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    |       |
| 朝食 | 127   | 562  | 537  | 206 | 207 | 183 | 162 | 240 | 173 | 247 | 329 | 326 | 280  | 443  | 466  | 333  | 405  | 674  | 375   | 1956 | 1957 | 1958 | 1475 | 1964 | 1955 | 38  | 1962 | 1962 | 1962 | 1959 | 1961 | 27384 |
| 昼食 | 495   | 468  | 274  | 129 | 155 | 214 | 163 | 321 | 192 | 295 | 329 | 312 | 386  | 545  | 378  | 365  | 328  | 346  | 170   | 1983 | 1985 | 1988 | 1502 | 1994 | 37   | 37  | 1996 | 2068 | 1980 | 2013 | 1985 | 25433 |
| 夕食 | 579   | 554  | 210  | 227 | 174 | 203 | 259 | 312 | 187 | 340 | 330 | 155 | 383  | 528  | 368  | 500  | 425  | 375  | 1939  | 1977 | 1980 | 1984 | 1497 | 1970 | 37   | 37  | 1985 | 1993 | 1988 | 1986 | 1965 | 27447 |
| 計  | 11201 | 1584 | 1021 | 562 | 536 | 600 | 584 | 873 | 552 | 882 | 988 | 793 | 1049 | 1516 | 1212 | 1198 | 1158 | 1395 | 12484 | 5916 | 5922 | 5930 | 4474 | 5928 | 2029 | 112 | 5943 | 6023 | 5930 | 5958 | 5911 | 80264 |

|    | 9/1  | 2   | 3    | 4    | 5    | 6    | 7    | 8    | 9   | 10   | 11   | 12   | 13   | 14   | 15   | 16  | 17  | 18   | 19   | 20   | 21   | 22   | 23  | 24   | 25   | 26   | 27   | 28   | 29   | 30  | 計      | 合計     |
|----|------|-----|------|------|------|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|-----|-----|------|------|------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|-----|--------|--------|
|    | 土    | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日   | 月   | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日   | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日   |        |        |
| 朝食 | 1950 | 38  | 1960 | 1965 | 1957 | 1965 | 1965 | 1956 | 44  | 1963 | 1963 | 1963 | 1963 | 1956 | 1943 | 78  | 81  | 1952 | 1955 | 1952 | 1960 | 1942 | 38  | 1954 | 1957 | 1956 | 1952 | 1961 | 1940 | 48  | 47277  | 251866 |
| 昼食 | 42   | 40  | 1990 | 2018 | 1993 | 1993 | 1987 | 12   | 45  | 1960 | 1995 | 1990 | 1991 | 1981 | 79   | 78  | 81  | 2018 | 1999 | 1995 | 1972 | 39   | 39  | 1992 | 1994 | 1992 | 2001 | 1987 | 54   | 54  | 38411  | 210582 |
| 夕食 | 41   | 39  | 1978 | 1978 | 1983 | 1985 | 1475 | 45   | 44  | 1983 | 1981 | 1978 | 1971 | 1957 | 78   | 78  | 42  | 1972 | 1974 | 1983 | 1957 | 39   | 39  | 1979 | 1976 | 1975 | 1964 | 1953 | 51   | 40  | 37538  | 220257 |
| 計  | 2033 | 117 | 5928 | 5961 | 5933 | 5943 | 5427 | 2013 | 133 | 5906 | 5939 | 5931 | 5925 | 5894 | 2100 | 234 | 204 | 5942 | 5928 | 5930 | 5889 | 2020 | 116 | 5925 | 5927 | 5923 | 5917 | 5901 | 2045 | 142 | 123226 | 682705 |

注: 1 平日の朝食はパン食が基本であるが、うち440食は米飯である。(例: 4月2日の朝食数: 2,077=パン食1,637+米飯440)

: 2 土曜日、学校行事(本紙第2項第7号ウを参照)及び祝日である金曜日の朝食は運搬食(菓子パン、ジュース缶等)であり、前日渡しである(学生舎で喫食する)ため、通常調理及び食堂の清掃は行わない。



給食業務受託業者提出書類一覧表

| 提出書類名                      | 提出頻度 | 提出時期           | 備 考                                            |
|----------------------------|------|----------------|------------------------------------------------|
| 業務従事予定者名簿<br>*履歴書添付のこと     | 年1回  | 業務開始<br>2週間前まで | その後、従事者に変更<br>があればその都度提出<br>する。                |
| 業務従事者調理師免許<br>(写)**調理従事者のみ | 年1回  | 同 上            | 同 上                                            |
| 業務従事者健康診断書                 | 年1回  | 同 上            | 同 上                                            |
| 業務従事者検便検査<br>結果報告書         | 月1回  | 毎月15日まで        | 検便業者発行の報告<br>書の写しを提出<br>26年4月分は業務開<br>始の2週間前まで |
| 業務従事者勤務予定表                 | 月1回  | 翌月分を<br>月末まで   | 26年4月分は業務開<br>始の2週間前まで                         |
| 給食設備(調理器具・設<br>備)修理・破損報告書) | 随 時  | 判明次第           |                                                |
| 業務日報                       | 毎日   | 翌日まで           |                                                |

\*\*調理従事者で、調理師免許保有者のみ

経費負担区分一覧表

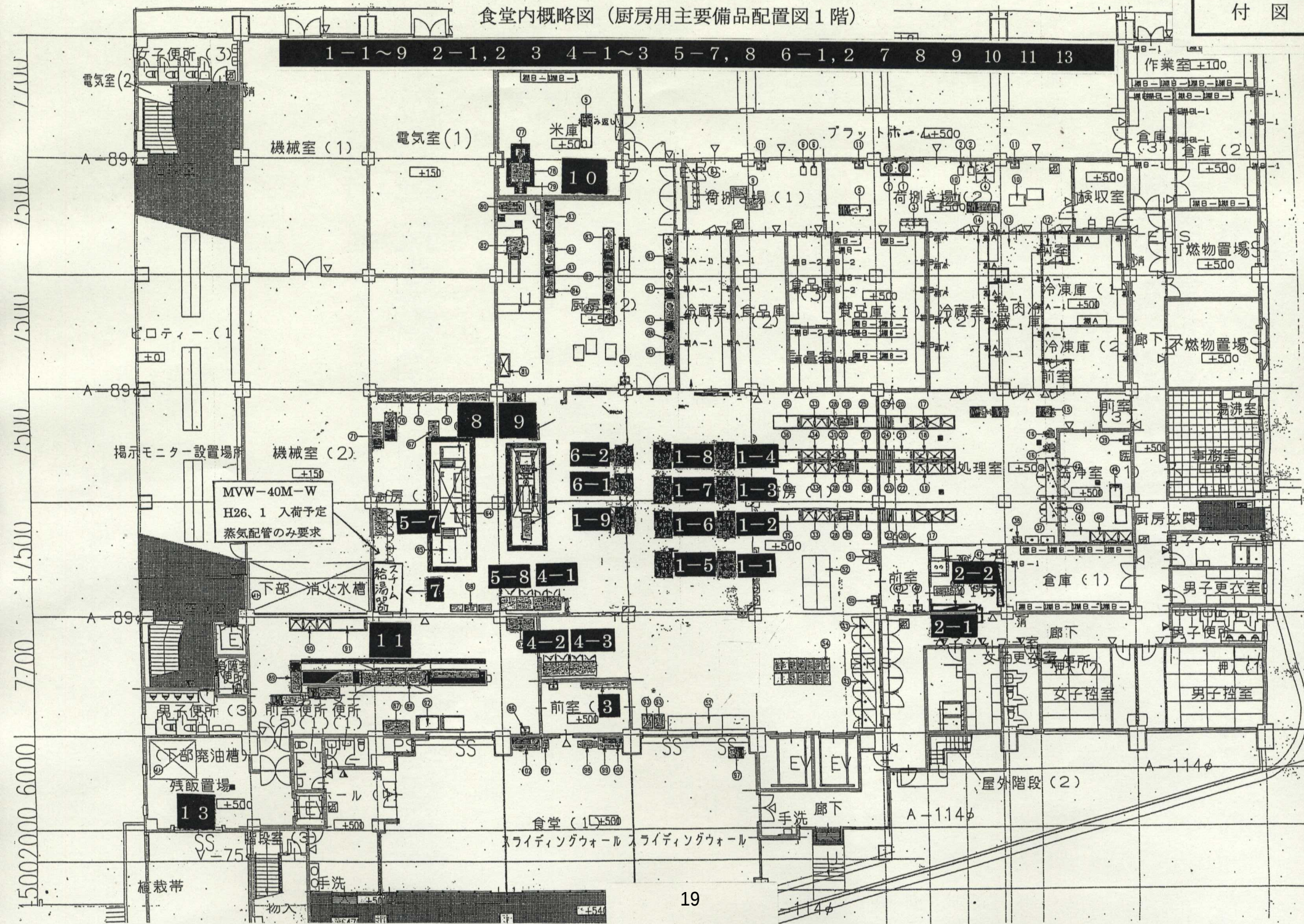
|    | 経費負担区分                     | 負担区分 |      | 備 考                      |
|----|----------------------------|------|------|--------------------------|
|    |                            | 防大   | 受託業者 |                          |
| 1  | 調理業務に関係しない設備（空調、換気、便所）の修繕費 | ○    |      | 従事者の業務上過失分は受託者負担         |
| 2  | 調理業務に関係する設備の修繕費            | ○    |      | 同 上                      |
| 3  | 光熱給水費（厨房、食堂、控室）            | ○    |      |                          |
| 4  | 害虫消毒費（厨房、食堂）               | ○    |      |                          |
| 5  | 施設の清掃資材費（厨房、食堂）            | ○    |      | 掃除用具も含む                  |
| 6  | 洗剤、薬剤、その他の消耗品等             | ○    |      | 消耗品（洗剤、たわし等）<br>食器用洗剤を含む |
| 7  | 食材料費（調味料、お茶等含む）            | ○    |      |                          |
| 8  | 基準被服費（白衣、長靴、頭巾、マスク等）       |      | ○    |                          |
| 9  | 労務費（給与、賞与等）                |      | ○    |                          |
| 10 | 法定福利費（健康保険、厚生年金、雇用保険）      |      | ○    | 児童手当拠出金、退職手当金含む          |
| 11 | 法定外福利費（通勤手当等）              |      | ○    |                          |
| 12 | 保健衛生費（検診、検便料等）             |      | ○    |                          |
|    | 以下余白                       |      |      |                          |
|    |                            |      |      |                          |
|    |                            |      |      |                          |

厨房用主要備品一覧表

| No. | 品 名                     | 数 量 | 規 格                                      | 備 考                         |
|-----|-------------------------|-----|------------------------------------------|-----------------------------|
| 1   | 蒸気回転釜                   | 9   | 製造：服部工業（株）<br>形式：R H S T－<br>3 5         | 1－1<br>～<br>1－9             |
| 2   | 消毒保管前掛け庫                | 2   | 製造：ステックス<br>形式：S S D－<br>2 0 R S C       | 2－1<br>2－2                  |
| 3   | 消毒保管長靴庫                 | 1   | 製造：ステックス<br>形式：S P 5－<br>4 0 R S         |                             |
| 4   | 調理器具消毒保管庫               | 3   | 製造：アイホー<br>形式：E S－7 5 3                  | 4－1<br>1 台                  |
|     |                         |     | 製造：明城製作所<br>形式：M V W 4 0 T               | 4－2<br>2 台 4－3              |
| 5   | 食器消毒保管庫                 | 9   | 製造：フジマック<br>形式：F S D－B W 4 0             | 5－1<br>3 台 5－3              |
|     |                         |     | 製造：日本調理機<br>形式：I S C－W 4 0 F             | 5－4<br>3 台 5－6              |
|     |                         |     | 製造：明城製作所<br>形式：M V W 4 0 T               | 5－7                         |
|     |                         |     | 製造：明城製作所<br>形式：M V W－5 0 T               | 5－8                         |
|     |                         |     | 製造：中西製作所<br>形式：C M C K－9 0               | 5－9                         |
| 6   | ガス回転釜（バーナー交換）           | 2   | 製造：服部工業(株)<br>形式：G H S L－3 0<br>6－1 6－2  | バーナーを<br>都市ガスか<br>ら L P G へ |
| 7   | スチーム給湯器                 | 1   | 製造：ミヤワキ（株）<br>形式：H E－0 8 R－5 X           |                             |
| 8   | 焼き物機                    | 1   | 製造：フジマック<br>型式：F G J O-50BR              |                             |
| 9   | 揚げ物機                    | 1   | 製造：北沢産業<br>型式：A F-450JDC                 |                             |
| 1 0 | 炊飯用各機器<br>洗米機<br>配米配水装置 | 1   | 製造：中西製作所<br>型式：C R W-71AS<br>：S A R-5JLT |                             |
| 1 1 | 食器洗浄機                   | 1   | 製造：中西製作所<br>型式：K W Y D-35ST              |                             |
| 1 2 | 食器洗浄機                   | 1   | 製造：中西製作所<br>型式：E O D T-Z35EA             |                             |
| 1 3 | 残飯処理機                   | 1   | 製造：岡三リビック<br>型式：E B C-1000W              |                             |

※厨房用主要備品の配置図を含む食堂内概略図は付図のとおり。

食堂内概略図 (厨房用主要備品配置図 1 階)



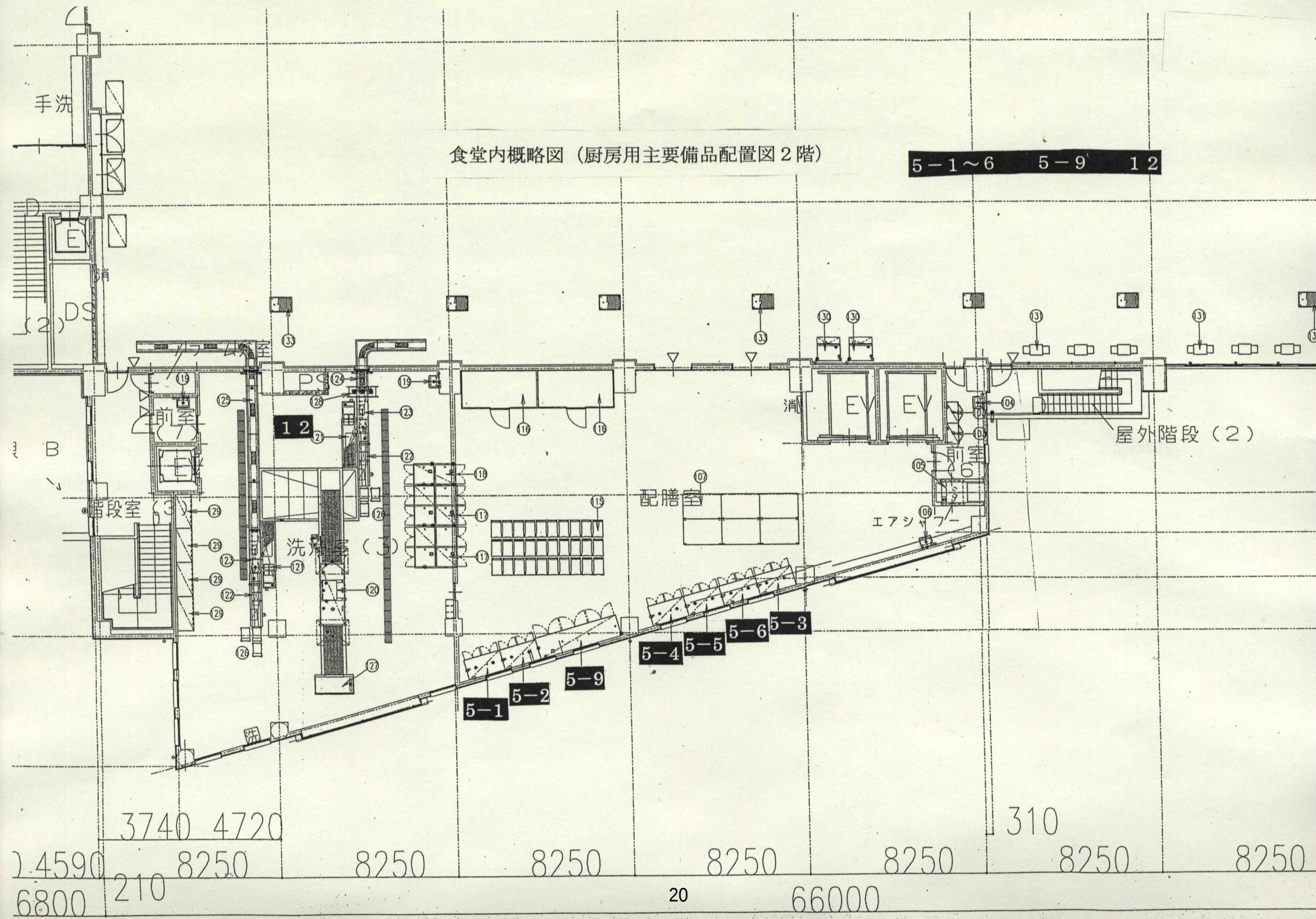
手洗

食堂内概略図（厨房用主要備品配置図 2 階）

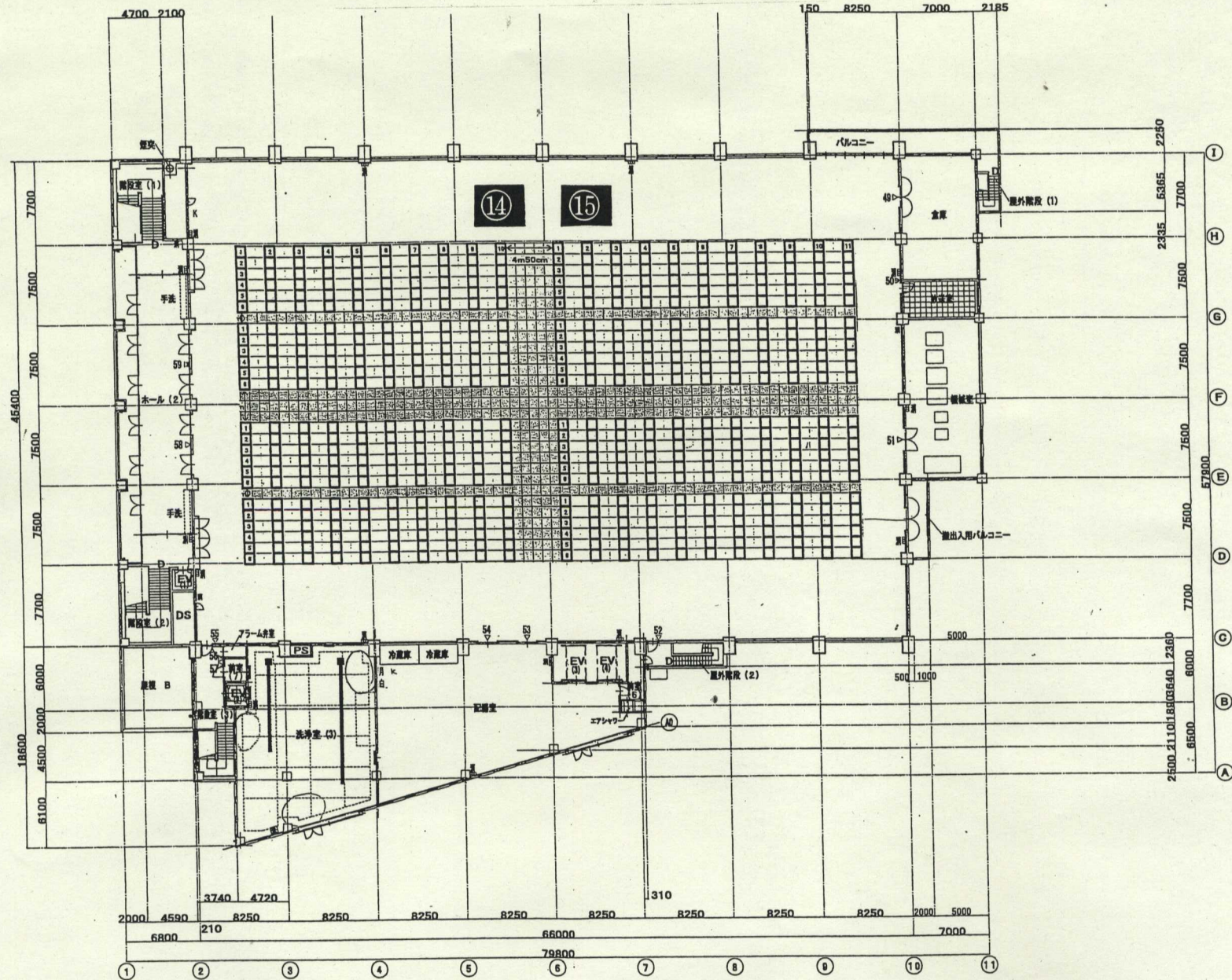
5-1~6

5-9

12



食堂内概略図(学生食堂見取り図2階)



|    |  |                      |  |                         |  |                 |  |              |  |        |
|----|--|----------------------|--|-------------------------|--|-----------------|--|--------------|--|--------|
| 凡例 |  | 鉄筋コンクリート造            |  | コンクリートブロック造             |  | 軽量気泡コンクリート版     |  | 軽量気泡コンクリート切り |  | 太液断仕切り |
|    |  | 壁面カラー塩ビ管 100φ        |  | ステンレス製防水型床下点検口600角      |  | ステンレス製床下点検口600角 |  | 窓名札          |  | ピクトサイン |
|    |  | 縦引型ルーフトレイン: 鋼鉄板 100φ |  | 縦型ルーフトレイン: 鋼鉄板 100φ 60φ |  | マンホール: 鋼鉄蓋 600φ |  | 21           |  | 防火器BOX |
|    |  | 防火器BOX               |  | 消火栓位置                   |  | 行幸用ホワイトボード      |  | ホワイトボード      |  | 掲示板    |
|    |  | 消火器BOX               |  | 消火栓位置                   |  | 行幸用ホワイトボード      |  | ホワイトボード      |  | 掲示板    |
|    |  | 消火器BOX               |  | 消火栓位置                   |  | 行幸用ホワイトボード      |  | ホワイトボード      |  | 掲示板    |

# 大量調理施設衛生管理マニュアル

|     |   |
|-----|---|
| 目 次 | 1 |
|-----|---|

|                        |   |
|------------------------|---|
| I 趣旨                   | 2 |
| II 重要管理事項              | 2 |
| 1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理 | 2 |
| 2. 加熱調理食品の加熱温度管理       | 3 |
| 3. 二次汚染の防止             | 3 |
| 4. 原材料及び調理済み食品の温度管理    | 4 |
| 5. その他                 | 5 |
| III 衛生管理体制             | 7 |
| 1. 衛生管理体制の確立           | 7 |

#### 添付書類

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 別添 1 原材料、製品等の保存温度             | 10 |
| 別添 2 標準作業書                    | 11 |
| 別添 3 調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について | 15 |
| 別紙 調理施設の点検表                   | 16 |
| 従事者等の衛生管理点検表                  | 18 |
| 原材料の取扱い等点検表                   | 20 |
| 検収の記録簿                        | 22 |
| 調理器具等及び使用水の点検表                | 23 |
| 調理等における点検表                    | 25 |
| 食品保管時の記録簿                     | 27 |
| 食品加熱加工の記録簿                    | 29 |
| 配送先記録簿                        | 31 |

## 大量調理施設衛生管理マニュアル

## I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、H A C C P の概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
  - ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
  - ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
  - ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。
- 等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを 1 回 3 0 0 食以上又は 1 日 7 5 0 食以上を提供する調理施設に適用する。

## II 重 要 管 理 事 項

### 1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1 年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1 年間保管すること。
- (3) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添 1 に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。
- (4) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の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るようにすること。
- (5) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添 2 に従い、流水（飲用適のもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。

### 2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添 2 に従い、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℃で 1 分間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

### 3. 二次汚染の防止

- (1) 調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）は、次に定める場合には、別添 2 に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと 2 回（その他の時には丁寧に 1 回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。
  - ① 作業開始前及び用便後
  - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
  - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
  - ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
  - ⑤ 配膳の前
- (2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。

この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。
- (3) 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- (4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。
- (5) 器具、容器等の使用後は、別添 2 に従い、全面を流水（飲用適のもの。以下同じ。）で洗浄し、さらに 80℃、5 分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、決して行わないこと。
- (6) まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。
- (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低 1 日 1 回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止する

ため、洗浄・殺菌し、清潔に保つこと。

- (9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。
- (10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- (11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- (12) 使用水は飲用適の水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

#### 4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷蔵・冷凍設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
- (2) 冷凍庫又は冷蔵庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。(別添3参照)
  - ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、病原菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫すること。  
この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
  - ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。  
調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。  
ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。  
イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。  
この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。
  - ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。  
また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。
  - ④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10℃以下で保存す

ること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- (4) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

## 5. その他

### (1) 施設設備の構造

- ① 隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみやこん虫の侵入を防止すること。
- ③ 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。
- ④ 手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。

なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。

- ⑤ 器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。
- ⑥ 床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配（100分の2程度）及び排水溝（100分の2から4程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。
- ⑦ シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ⑧ 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

### ⑨ 便所等

ア 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理場等から3m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

イ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。また、便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。

### ⑩ その他

施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

### (2) 施設設備の管理

- ① 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）、内壁のうち床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。

- ② 施設におけるねずみ、こん虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、こん虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみやこん虫の繁殖場所の排除に努めること。

なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

- ③ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- ④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ⑤ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。
- ⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑦ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は1年間保管すること。
- ⑧ 貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。
- なお、清掃した証明書は1年間保管すること。
- ⑨ 便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び殺菌剤による消毒を行って衛生的に保つこと<sup>注</sup>。
- ⑩ 施設（客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。）において利用者等が嘔吐した場合には、殺菌剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うこと<sup>注</sup>により、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

注：ノロウイルスに関するQ & A（厚生労働省）を参照のこと。

### （3） 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

### （4） 調理従事者等の衛生管理

- ① 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- ② 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。

- ③ 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- ④ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。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調理従事者等は、リアルタイムPCR法等の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るなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- ⑤ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ⑥ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。（履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。）
- ⑦ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- ⑧ 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。
- ⑨ 食中毒が発生した時、原因究明を確実にするため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。（毎日の健康調査及び検便検査等）

#### （５） その他

- ① 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
- ② 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。）の管理は、次のように行うこと。
  - ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がも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し、衛生上支障のないように保持すること。
  - イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
  - ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
  - エ 廃棄物集積場は、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こと。

### Ⅲ 衛 生 管 理 体 制

#### １．衛生管理体制の確立

- （１） 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者（以下「責任者」という。）は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生管理者」という。）を指名すること。

なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。

- （２） 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材

を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査結果の提示を求めること。

- (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。
- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の把握を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
- (8) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましいこと。
- (9) 責任者は、調理従事者等が嘔吐、下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。
- (10) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。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調理従事者等は、リアルタイムPCR法等の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など適切な処置をとることが望ましいこと。
- (11) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにリアルタイムPCR法等の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、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。
- (12) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。
- (13) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。
  - ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。
  - イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。
  - ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。

また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。

- (14) 施設に所属する医師、薬剤師等専門的な知識を有する者の定期的な指導、助言を受けること。
- (15) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが

望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐症の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

(別添1)原材料、製品等の保存温度

| 食 品 名                                          | 保 存 温 度  |
|------------------------------------------------|----------|
| 穀類加工品（小麦粉、デンプン）                                | 室 温      |
| 砂 糖                                            | 室 温      |
| 食 肉 ・ 鯨 肉                                      | 1 0℃以下   |
| 細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの                    | －1 5℃以下  |
| 食 肉 製 品                                        | 1 0℃以下   |
| 鯨 肉 製 品                                        | 1 0℃以下   |
| 冷 凍 食 肉 製 品                                    | －1 5℃以下  |
| 冷 凍 鯨 肉 製 品                                    | －1 5℃以下  |
| ゆ で だ こ                                        | 1 0℃以下   |
| 冷 凍 ゆ で だ こ                                    | －1 5℃以下  |
| 生 食 用 か き                                      | 1 0℃以下   |
| 生 食 用 冷 凍 か き                                  | －1 5℃以下  |
| 冷 凍 食 品                                        | －1 5℃以下  |
| 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ                         | 1 0℃以下   |
| 冷凍魚肉ねり製品                                       | －1 5℃以下  |
| 液 状 油 脂                                        | 室 温      |
| 固 形 油 脂                                        | 1 0℃以下   |
| （ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）                       |          |
| 殻 付 卵                                          | 1 0℃以下   |
| 液 卵                                            | 8℃以下     |
| 凍 結 卵                                          | －1 8℃以下  |
| 乾 燥 卵                                          | 室 温      |
| ナ ツ ツ 類                                        | 1 5℃以下   |
| チ ョ コ レ ー ト                                    | 1 5℃以下   |
| 生 鮮 果 実 ・ 野 菜                                  | 1 0℃前後   |
| 生 鮮 魚 介 類 （生食用鮮魚介類を含む。）                        | 5℃以下     |
| 乳 ・ 濃 縮 乳                                      | } 1 0℃以下 |
| 脱 脂 ー ム                                        |          |
| ク リ ー ム                                        | } 1 5℃以下 |
| バ タ ー                                          |          |
| 練 乳                                            |          |
| 清 涼 飲 料 水                                      | 室 温      |
| （食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。） |          |

## (別添2)標準作業書

### (手洗いマニュアル)

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
4. 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

(1から3までの手順は2回以上実施する。)

### (器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

#### 1. 調理機械

- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

#### 2. 調理台

- ① 調理台周辺の片づけを行う。
- ② 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

#### 3. まな板、包丁、へら等

- ① 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。

- ③ 飲用適の水（４０℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ ８０℃で５分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

#### ４．ふきん、タオル等

- ① 飲用適の水（４０℃程度の微温水が望ましい。）で３回水洗いする。
- ② 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水（４０℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ １００℃で５分間以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

### （原材料等の保管管理マニュアル）

#### １．野菜・果物

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、５０ｇ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週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、１０℃前後で保存する（冷凍野菜は－１５℃以下）
- ④ 流水で３回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗い
- ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等<sup>注２</sup>で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで３０分以上を要する場合には、１０℃以下で冷蔵保存する。

注１：表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあつては、③から⑧までを省略して差し支えない。

注２：次亜塩素酸ナトリウム溶液（２００mg/ℓで５分間又は１００mg/ℓで１０分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液

## 2. 魚介類、食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については $10^{\circ}\text{C}$ 以下、魚介類については $5^{\circ}\text{C}$ 以下で保存する（冷凍で保存するものは $-15^{\circ}\text{C}$ 以下）。
- ④ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑤ 速やかに調理へ移行させる。

### （加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）

#### 1. 揚げ物

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において $75^{\circ}\text{C}$ （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 $85^{\circ}\text{C}$ ）以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

#### 2. 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において $75^{\circ}\text{C}$ （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 $85^{\circ}\text{C}$ ）以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

#### 3. 煮物及び炒め物

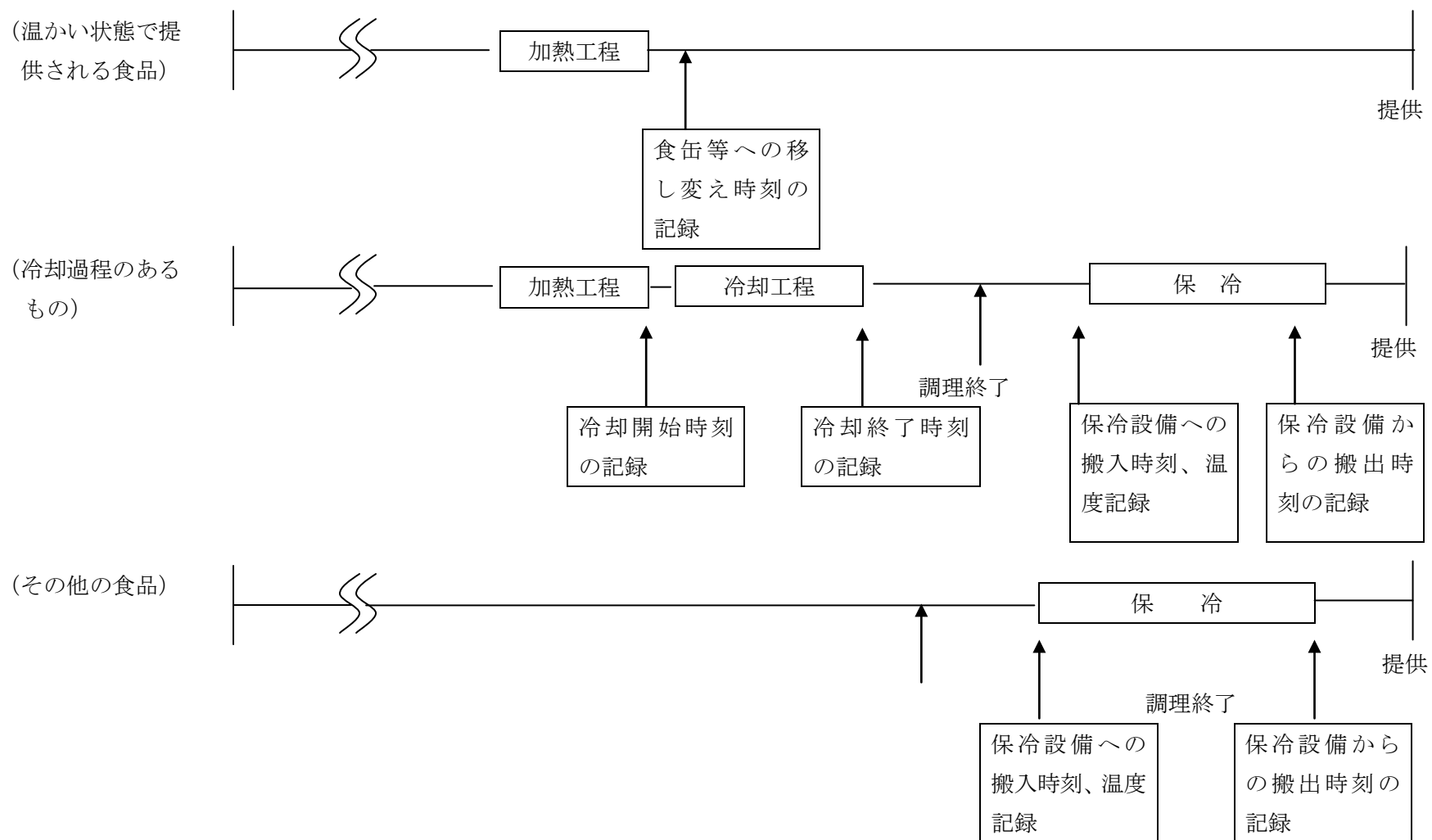
調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

- ① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75℃（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℃）以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。
- ② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

(別添 3)

調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について

(調理終了後提供まで 30 分以上を要する場合)



(別紙)

## 調理施設の点検表

平成 年 月 日

|     |       |
|-----|-------|
| 責任者 | 衛生管理者 |
|     |       |

### 1. 毎日点検

|   | 点 検 項 目                                                         | 点検結果 |
|---|-----------------------------------------------------------------|------|
| 1 | 施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。                             |      |
| 2 | 施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。(床面、内壁のうち床面から1 m以内の部分) |      |
| 3 | 施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。                           |      |
| 4 | 施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。                                    |      |
| 5 | 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。                               |      |

### 2. 1ヵ月ごとの点検

|   |                                                                 |  |
|---|-----------------------------------------------------------------|--|
| 1 | 巡回点検の結果、ねずみやこん虫の発生はありませんか。                                      |  |
| 2 | ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。                        |  |
| 3 | 汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。                                    |  |
| 4 | 各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。         |  |
| 5 | シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。                                    |  |
|   | 加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。                      |  |
| 6 | シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。                                    |  |
| 7 | 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。                          |  |
| 8 | 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。                                 |  |
| 9 | 施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。(天井、内壁のうち床面から1 m以上の部分) |  |

### 3. 3ヵ月ごとの点検

|   |                                        |  |
|---|----------------------------------------|--|
| 1 | 施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。         |  |
| 2 | 施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。             |  |
| 3 | 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。 |  |

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

# 従事者等の衛生管理点検表

平成 年 月 日

| 責任者 | 衛生管理者 |
|-----|-------|
|     |       |

| 氏 名 | 体<br>調 | 化<br>膿<br>創 | 服<br>装 | 帽<br>子 | 毛<br>髪 | 履<br>物 | 爪 | 指<br>輪<br>等 | 手<br>洗<br>い |
|-----|--------|-------------|--------|--------|--------|--------|---|-------------|-------------|
|     |        |             |        |        |        |        |   |             |             |
|     |        |             |        |        |        |        |   |             |             |
|     |        |             |        |        |        |        |   |             |             |
|     |        |             |        |        |        |        |   |             |             |
|     |        |             |        |        |        |        |   |             |             |

|    | 点 検 項 目                                                      | 点検結果        |
|----|--------------------------------------------------------------|-------------|
| 1  | 健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。                                      |             |
| 2  | 下痢、発熱などの症状はありませんか。                                           |             |
| 3  | 手指や顔面に化膿創がありませんか。                                            |             |
| 4  | 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。                              |             |
| 5  | 毛髪が帽子から出ていませんか。                                              |             |
| 6  | 作業場専用の履物を使っていますか。                                            |             |
| 7  | 爪は短く切っていますか。                                                 |             |
| 8  | 指輪やマニキュアをしていませんか。                                            |             |
| 9  | 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。                                     |             |
| 10 | 下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていますか。    |             |
| 11 | 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。                    |             |
| 12 | 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させましたか。 | 立ち入った者 点検結果 |
|    |                                                              |             |
|    |                                                              |             |

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

# 原 材 料 の 取 扱 い 等 点 検 表

平成 年 月 日

| 責任者 | 衛生管理者 |
|-----|-------|
|     |       |

## ① 原材料の取扱い（毎日点検）

|   | 点 検 項 目                                          | 点検結果 |
|---|--------------------------------------------------|------|
| 1 | 原材料の納入の際には調理従事者等が立ち会いましたか。                       |      |
|   | 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。            |      |
| 2 | 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ましたか。       |      |
| 3 | 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。 |      |
|   | 原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。                       |      |
| 4 | 原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。                  |      |
|   | 保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。                        |      |
| 5 | 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。                  |      |

## ② 原材料の取扱い（月 1 回点検）

|  | 点 検 項 目                                      | 点検結果 |
|--|----------------------------------------------|------|
|  | 原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近 1 か月以内にありましたか。 |      |
|  | 検査結果は 1 年間保管されていますか。                         |      |

## ③ 検食の保存

|  | 点 検 項 目                                                                                            | 点検結果 |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  | 検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で 2 週間以上保存されていますか。 |      |

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

検 収 の 記 録 簿

平成 年 月 日

|     |       |
|-----|-------|
| 責任者 | 衛生管理者 |
|     |       |

| 納品の<br>時 刻 | 納入業者名 | 品目名 | 生産地 | 期限<br>表示 | 数<br>量 | 鮮<br>度 | 包<br>装 | 品<br>温 | 異<br>物 |
|------------|-------|-----|-----|----------|--------|--------|--------|--------|--------|
| ：          |       |     |     |          |        |        |        |        |        |
| ：          |       |     |     |          |        |        |        |        |        |
| ：          |       |     |     |          |        |        |        |        |        |
| ：          |       |     |     |          |        |        |        |        |        |
| ：          |       |     |     |          |        |        |        |        |        |
| ：          |       |     |     |          |        |        |        |        |        |
| ：          |       |     |     |          |        |        |        |        |        |
| ：          |       |     |     |          |        |        |        |        |        |
| ：          |       |     |     |          |        |        |        |        |        |
| ：          |       |     |     |          |        |        |        |        |        |

〈進言事項〉

# 調理器具等及び使用水の点検表

平成 年 月 日

| 責任者 | 衛生管理者 |
|-----|-------|
|     |       |

## ① 調理器具、容器等の点検表

|   | 点 検 項 目                                                                            | 点検結果 |
|---|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 | 包丁、まな板等の調理器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ますか。                                       |      |
| 2 | 調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。                                          |      |
| 3 | 調理器具、容器等は使用後（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。                                          |      |
| 4 | 調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。（使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。） |      |
| 5 | 調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。                                               |      |
| 6 | 全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。                                                         |      |

## ② 使用水の点検表

| 採取場所 | 採取時期 | 色 | 濁り | 臭い | 異物 | 残留塩素濃度  |
|------|------|---|----|----|----|---------|
|      |      |   |    |    |    | m g / ℓ |
|      |      |   |    |    |    | m g / ℓ |
|      |      |   |    |    |    | m g / ℓ |
|      |      |   |    |    |    | m g / ℓ |

## ③ 井戸水、貯水槽の点検表（月1回点検）

|   | 点 検 項 目                                                | 点検結果 |
|---|--------------------------------------------------------|------|
| 1 | 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されていますか。 |      |
|   | 検査結果は1年間保管されていますか。                                     |      |
| 2 | 貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。                       |      |
|   | 清掃した証明書は1年間保管されていますか。                                  |      |

|              |
|--------------|
| 〈改善を行った点〉    |
| 〈計画的に改善すべき点〉 |

# 調理等における点検表

平成 年 月 日

| 責任者 | 衛生管理者 |
|-----|-------|
|     |       |

## ① 下処理・調理中の取扱い

|   | 点 検 項 目                                                                                               | 点検結果 |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 | 非汚作業染区域内に汚染を持ち込まないように、下処理を確実に実施していますか。                                                                |      |
| 2 | 冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。                                                                |      |
|   | 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。                                                                       |      |
| 3 | 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施していますか。                                                         |      |
| 4 | 加熱調理食品は中心部が十分（75℃（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℃）で1分間以上等）加熱されていますか。                                     |      |
| 5 | 食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。） |      |
| 6 | 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。                                               |      |
| 7 | 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。                    |      |

## ② 調理後の取扱い

|   | 点 検 項 目                                                            | 点検結果 |
|---|--------------------------------------------------------------------|------|
| 1 | 加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。                          |      |
| 2 | 調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの2次汚染を防止していますか。                             |      |
| 3 | 調理後の食品が適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む。）を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。              |      |
| 4 | 配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。 |      |
| 5 | 調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。                                            |      |

## ③ 廃棄物の取扱い

|   | 点 検 項 目                           | 点検結果 |
|---|-----------------------------------|------|
| 1 | 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了 |      |

|   |                                                    |  |
|---|----------------------------------------------------|--|
|   | 後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。                    |  |
| 2 | 返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。                      |  |
| 3 | 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。                     |  |
| 4 | 廃棄物集積場所は、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されていますか。 |  |

|              |
|--------------|
| 〈改善を行った点〉    |
| 〈計画的に改善すべき点〉 |

# 食 品 保 管 時 の 記 録 簿

平成 年 月 日

| 責任者 | 衛生管理者 |
|-----|-------|
|     |       |

## ① 原材料保管時

| 品目名 | 搬入時刻 | 搬入時設備<br>内（室内）温<br>度 | 品目名 | 搬入時刻 | 搬入時設備<br>内（室内）温<br>度 |
|-----|------|----------------------|-----|------|----------------------|
|     |      |                      |     |      |                      |
|     |      |                      |     |      |                      |
|     |      |                      |     |      |                      |

## ② 調理終了後３０分以内に提供される食品

| 品目名 | 調理終了時刻 | 品目名 | 調理終了時刻 |
|-----|--------|-----|--------|
|     |        |     |        |
|     |        |     |        |

## ③ 調理終了後３０分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

| 品目名 | 食缶等への移し替え時刻 |
|-----|-------------|
|     |             |
|     |             |

イ 加熱後冷却する食品

| 品目名 | 冷却開<br>始時刻 | 冷却終<br>了時刻 | 保冷設備へ<br>の搬入時刻 | 保冷設備<br>内温度 | 保冷設備から<br>の搬出時刻 |
|-----|------------|------------|----------------|-------------|-----------------|
|     |            |            |                |             |                 |
|     |            |            |                |             |                 |

ウ その他の食品

| 品目名 | 保冷設備への<br>搬入時刻 | 保冷設備内温度 | 保冷設備から<br>の搬出時刻 |
|-----|----------------|---------|-----------------|
|     |                |         |                 |
|     |                |         |                 |

〈進言事項〉

# 食 品 の 加 熱 加 工 の 記 録 簿

平成 年 月 日

| 責任者 | 衛生管理者 |
|-----|-------|
|     |       |

| 品目名   | No. 1      |        |   | No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施) |                           |
|-------|------------|--------|---|---------------------------|---------------------------|
| (揚げ物) | ①油温        |        | ℃ | 油温                        | ℃                         |
|       | ②調理開始時刻    | :      |   | No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施) |                           |
|       | ③確認時の中心温度  | サンプル A | ℃ | 油温                        | ℃                         |
|       |            | B      | ℃ | No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施) |                           |
|       |            | C      | ℃ | 油温                        | ℃                         |
|       | ④③確認後の加熱時間 |        |   |                           | No.5 (No.1 で設定した条件に基づき実施) |
|       | ⑤全加熱処理時間   |        |   |                           | 油温 ℃                      |

| 品目名       | No. 1      |        |   | No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施) |            |
|-----------|------------|--------|---|---------------------------|------------|
| (焼き物、蒸し物) | ①調理開始時刻    | :      |   | 確認時の中心温度                  | ℃          |
|           | ②確認時の中心温度  | サンプル A | ℃ | No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施) |            |
|           |            | B      | ℃ | 確認時の中心温度                  | ℃          |
|           |            | C      | ℃ | No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施) |            |
|           | ③②確認後の加熱時間 |        |   |                           | 確認時の中心温度 ℃ |
|           | ④全加熱処理時間   |        |   |                           |            |

| 品目名  | No.1      |      |   | No.2      |      |   |
|------|-----------|------|---|-----------|------|---|
| (煮物) | ①確認時の中心温度 | サンプル | ℃ | ①確認時の中心温度 | サンプル | ℃ |

|       |                |           |   |                |           |   |
|-------|----------------|-----------|---|----------------|-----------|---|
|       | ②①確認後の加熱<br>時間 |           |   | ②①確認後の加熱<br>時間 |           |   |
| (炒め物) | ①確認時の中心<br>温度  | サンプル<br>A | ℃ | ①確認時の中心<br>温度  | サンプル<br>A | ℃ |
|       |                | B         | ℃ |                | B         | ℃ |
|       |                | C         | ℃ |                | C         | ℃ |
|       | ②①確認後の加熱<br>時間 |           |   | ②①確認後の加熱<br>時間 |           |   |

|              |
|--------------|
| 〈改善を行った点〉    |
| 〈計画的に改善すべき点〉 |

# 配 送 先 記 録 簿

平成    年    月    日

| 責任者 | 記録者 |
|-----|-----|
|     |     |

|      |  |   |      |  |
|------|--|---|------|--|
| 出発時刻 |  | → | 帰り時刻 |  |
|------|--|---|------|--|

保冷設備への搬入時刻（            :            ）

| 配送先 | 配送先所在地 | 品目名 | 数量 | 配送時刻 |
|-----|--------|-----|----|------|
|     |        |     |    | :    |
|     |        |     |    | :    |
|     |        |     |    | :    |
|     |        |     |    | :    |
|     |        |     |    | :    |
|     |        |     |    | :    |
|     |        |     |    | :    |
|     |        |     |    | :    |
|     |        |     |    | :    |
|     |        |     |    | :    |

〈進言事項〉