

令和 4 年 11 月 2 日
 総務省行政管理局公共サービス改革推進室

民間競争入札実施事業
 「刑事施設における被収容者に対する給食業務」の評価について（案）

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）第 7 条第 8 項の規定に基づく標記事業の評価は以下のとおりである。

記

I 事業の概要等

事 項	内 容
実施行政機関等	法務省
事業概要	大阪拘置所、加古川刑務所及び高知刑務所における被収容者に対する給食業務
実施期間	平成 26 年 6 月 24 日～令和 6 年 3 月 31 日
受託事業者	エームサービス株式会社
契約金額（税抜）	9,078,000,000 円（単年度当たり：990,327,273 円）
入札の状況	4 者応札（説明会参加＝12 者／予定価内＝1 者）
事業の目的	刑事施設における被収容者に対する給食については、大部分の施設において、自営作業として受刑者が調理に従事しているところ、収容人員の漸減に伴い、就業可能受刑者の確保に苦慮している。また、食事を調理する厨房施設の衛生管理にも苦慮しており、食中毒が発生する施設もあるため、再発防止策の確実な実施が求められている。そこで、被収容者に対する給食業務について、受刑者を就業させないことを前提に、民間の創意工夫やノウハウを活用することにより、当該業務の質の向上を図ることを目的とする。
選定の経緯	公共サービス改革基本方針（平成 25 年 7 月閣議決定）別表を踏まえ、刑事施設の運營業務における対象範囲等の拡大措置が検討され、民間競争入札を実施することとなったもの。

II 評価

1 概要

終了プロセスに移行することが適当である。

2 検討

（1）評価方法について

法務省から提出された平成 26 年 6 月から令和 4 年 3 月までの実施状況についての報告（別添）に基づき、サービスの質の確保、実施経費及びその前提としての競争性等の観点から評価を行う。

(2) 対象公共サービスの実施内容に関する評価

事 項	内 容	
確保されるべき 質の達成状況	以下のとおり、適切に履行されている。 1 要求水準の遵守 (1) 共通業務	
	確保されるべき水準（一例）	評価
	【共通事項】 <ul style="list-style-type: none"> ・民間事業者が適正に業務を遂行しなかったことに起因して、施設で火災が発生しないようにすること（指標：年間 0 件） ・施設の保安に係る情報及び被収容者の個人情報漏えいしないこと（指標：年間 0 件） ・確実な衛生管理を行い、食中毒の発生を防止すること（指標：年間 0 件） 	適 すべての項目において年間 0 件の指標を達成している。
	【業務実施体制】 <ul style="list-style-type: none"> ・総括業務責任者（本業務全体を総合的に把握し調整を行う者） 1 名を配置する。 ・対象施設ごとに、業務責任者（各業務を総合的に把握し調整を行う者）各 1 名を配置し、各施設に常駐させる。 など 	適 受託事業者による業務実施報告、国による実施体制の確認により、適切に実施されているため、確保されるべき質は達成されている。
	【厨房設備・機器及び備品等の整備に係る企画立案】 <ul style="list-style-type: none"> ・厨房設備・機器をレイアウトした図面を作成し、国及び国が別途契約する厨房施設の設計業務受託企業との設計協議に参加する。 ・別添「従来の実施状況に関する情報の開示」を参考として、本事業を実施するために必要な厨房設備・機器及び 	適 受託事業者による業務実施報告、国による実施体制の確認により、適切に実施されているため、確保されるべき質は達成されている。

	<p>備品等（食器やこれらに係る消耗品を含む。以下同じ）の調達及び設置工事を行うこと。ただし、本リストはあくまでの提案の参考として示したものであり、メーカー等を指定するものでもなく、このリストに示した以外の厨房設備・機器及び備品等についても、その提案を妨げるものではない。</p> <p>など</p>	
<p>【厨房設備・機器及び備品等の整備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食業務の実施に必要な厨房設備・機器及び備品等を据え付け、または用意する。 ・事業者の責任及び費用負担において、自主完成検査及び厨房設備・機器の試運転等を実施する。 <p>など</p>		
<p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・運営開始までに、給食業務のリハーサルを実施する。 ・厨房施設の運営に必要な各種申請を行う。 <p>など</p>		
<p>【厨房施設の管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国が整備した厨房施設に係る空調、ダクト及び排水溝等の設備について、定期的にその機能、劣化状況、損傷等の異常の有無を確認するとともに、厨房施設内の衛生管理上支障が生じないよう日常清掃を実施する。 <p>など</p>	<p>適</p> <p>受託事業者による業務実施報告、国による実施体制の確認により、適切に実施されているため、確保されるべき質は達成されている。</p>	
<p>【厨房設備・機器及び備品等の保守管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・厨房設備・機器及び備品等については、正常に使用できる状態を維持で 		

	<p>きるよう適切に管理する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・厨房設備・機器及び備品等については、国が整備したものを除き、経年及び衛生状態等を考慮しつつ適宜更新する。 <p>など</p>	
	<p>【献立の作成】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「矯正施設被収容者食料給与規程」(平成7年法務省矯医訓第659号大臣訓令)等被収容者の給食に係る規定に従い、給与熱量、栄養量、季節感などを考慮して献立案を作成して各対象施設で開催される給食委員会に報告し、刑事施設の長(高知少年鑑別所に対する給食については高知少年鑑別所長)の承認を受ける。 ・毎食事、対象施設ごとに検食2人分を国に提供する(高知少年鑑別所の分についても1人分を提供する。) ・既存の給食管理システムに必要な情報を入力する。 <p>など</p>	<p>適</p> <p>受託事業者による業務実施報告、国による実施体制の確認により、適切に実施されているため、確保されるべき質は達成されている。</p> <p>※ただし、食事への異物混入が114件、食等の誤り等が553件、国有財産の損傷が4件、実施手順の疎漏が1件あった。</p>
	<p>【食事・飲料の給与等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業期間にわたり3食を確実に給与するため、食材を安定的に調達し、また、非常時にも対応が可能となるよう、食材等の調達先を地元に求めたり、地方自治体の食材調達に係る事業を活用するなど、安定的な供給体制を確保すること。 ・冷凍庫、冷蔵庫の温度管理並びに生鮮品の鮮度劣化及び調味料類の品質低下防止など、在庫管理に十分な注意を払う。 ・被収容者に対し、毎日3度の食事を提供する。 	

	<ul style="list-style-type: none"> ・ 刑事施設の長が指定する所定の時間及び場所に食事及び湯茶（夏季は冷たい飲料）を配送する（高知刑務所においては高知少年鑑別所への食事の配達も含む。）。※職業訓練棟、収容棟等への配送・配下膳は受刑者が行う。 ・ 刑事施設の長が指示する所定の時間に食器を回収する（高知刑務所においては高知少年鑑別所からの回収を含む。）。 ・ 調理業務に使用した施設、設備及び備品等は、使用の都度清掃又は洗浄し、衛生管理に努める。 ・ 調理業務に伴うごみや残菜について、廃棄物処理法等に従い適正に処理する。 <p>など</p>	
	<p>【衛生管理等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 外部機関による衛生管理体制を構築すること。 ・ 衛生管理者は、HACCPに基づく衛生管理簿を作成し、定期的に衛生管理の状況を自主点検し、その結果を記載すること。なお、刑事施設の長は、必要と認めた場合には、衛生管理簿の提出を求めることができるものとする。 ・ 食中毒検査用に毎食、料理・素材ごとに約 50g 程度を所定の容器に盛り付け、冷凍庫に清潔状態のまま定められた期間保存し、保存期間が満了したものは廃棄する。 ・ 労働安全衛生法及びその関連法令を遵守し、従事者に対して年 1 回以上の定期健康診断を実施する。 <p>など</p>	

	<p>【非常時等の対応】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒が発生した時は、刑事施設の長に速やかに報告するとともに、保健所等の指示に従い適切に対応する。 <p>など</p> <p>【厨房施設の警備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業終了後は、施設の出入口を確実に施錠し、国の宿日直に返納する。 <p>など</p> <p>【教育・研修】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・円滑な給食業務実施のため、施設の維持管理、調理、食品の取扱い及び衛生管理等について、業務従事者に対して定期的に研修を行い、資質の向上に努めるとともに、業務従事者を新たに採用した場合は初任者研修を必ず実施する。 <p>など</p> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・業務の実施方法については、必要に応じて国と協議して改善し、業務の効率化を図る。 	
<p>民間事業者からの改善提案</p>	<p>以下のとおり、創意工夫に基づく提案により良質なサービスが実現されていると評価できる。</p> <p>1 厨房設備・機器及び備品の整備に関する提案</p> <p>クックチルによる調理方式を導入し、効率的かつ安全衛生に配慮した運営が行われているほか、泡沫切り替え付きエコシングル水栓やエコタッチを導入するなど、光熱・水道費の削減にも取り組んだ。</p> <p>また、高知少年鑑別所におけるニュークックチルによる調理方式の導入など、各施設の需要にも応じた。</p> <p>2 衛生管理に関する提案</p> <p>(1) 大量調理施設衛生管理マニュアルのアップグレード</p> <p>厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠しつつ、独自の知見を加えたマニュアルにより、調理工程における温度・時間</p>	

	<p>数値の明確化、ノロウイルス対策として、調理に従事する民間職員の家族にノロウイルスの疑いがある場合でも、職員本人に検査を実施するといった近親者へのモニタリング強化、食材調達企業への工場監査・指導などの対応を行った。</p> <p>(2) 安定的な地元からの食材調達 地元調達先の衛生管理を徹底するため、民間事業者の専門員が定期的に調達先の工場監査・指導を実施するなどの対応を行った。</p> <p>(3) 食中毒、感染症（ノロウイルス）防止、異物混入防止策 微生物ふき取り検査や調理済み品の細菌数検査などの衛生検査体制の構築、食品衛生管理者による管理監督・指導、事業者内のシステムにより、事業者の管理職や安全衛生管理を担当する部署がシステム上に登録された異物混入等のインシデントを即座に把握し、対応するといった取組を行っていた。また、民間事業者の経営メンバーを含めた品質管理に関する委員会が毎月開催され、インシデント情報を全社的に共有し、出現率の高いインシデントに関しては再発防止策を策定するなどの取組を行った。</p> <p>(4) その他 厚生労働省が推奨している塩分量で食事を給与しつつ、薄味になることへの対策として、朝食をご飯と味噌汁からパンと牛乳・コーヒー類に変更したり、男女同一メニューの中で、男性、女性それぞれの嗜好を想定して、香辛料や酸味のある料理、甘味を活用するなど、味付けの工夫を行った。</p> <p>また、副食やお茶は、3施設全て弁当箱や専用ボトルで個別盛対応し、国職員の負担軽減に貢献するなど、提案事項以外にも質の改善に向けた取組を実施した。</p>
--	---

(3) 実施経費（税抜）

ア 食料費（実績払い）

実施経費のうち、食料費については、被収容者数に応じた実績払いが導入されているところ、食料費単価で比較すると、13.5%（70円）の削減を達成しており、民間競争入札実施により経費削減効果があったと評価できる。

イ 委託費（定額払い）

食料費以外の実施経費（平成26年度から令和3年度の単年度当たり経費）は、従来経費（平成25年度実績）と比べると8.2%（32,119千円）の削減を達成しており、民間競争入札実施により経費削減効果があったと評価できる。

【食料費単価】

従来経費（税抜）（平成 25 年度単価）	520 円
実施経費（税抜）	450 円
増減額（税抜）	△70 円
増減率	△13.5%

【委託費】

従来経費（税抜）（平成 25 年度実績）	391,663 千円
実施経費（税抜）（平成 26 年度～令和 3 年度の単年度当たり経費）	359,544 千円
増減額（税抜）	△32,119 千円
増減率	△8.2%

（4）評価のまとめ

業務の実施にあたり確保されるべき達成目標として設定された質については、特に事業期間初期において、過誤や疎漏などが多く見られることもあったものの、是正措置等が講じられ、施設運営に支障が生じるものはなく、全て目標を達成していると評価できる。

また、民間事業者の改善提案により、クックチルによる調理方式の導入、大量調理施設衛生管理マニュアルのアップグレードなど、徹底された衛生管理が実施され、民間事業者のノウハウと創意工夫の発揮が業務の質の向上に貢献したものと評価できる。

実施経費についても、Ⅱ. 2（3）記載のとおり、食料費単価は 13.5%、委託費は 8.2%の削減となっており、効果があったものと評価でき、公共サービスの質の維持向上と合わせて、経費の削減の双方の実現が達成されたものと評価できる。

さらに、法務省は、外部有識者からの評価も受けており、おおむね良好に事業が実施され、経費削減効果も認められており、入札当時に期待した効果が得られているものと評価されている。

なお、本事業の実施期間中に委託民間事業者への業務改善指示等の措置はなく、法令違反行為等もなかった。また、今後も法務省において、外部有識者等で構成される評価委員会等において、事業実施状況のチェックを受けることが予定されている。

（5）今後の方針

本事業については、「市場化テスト終了プロセス及び新プロセス運用に関する指針」（平成 26 年 3 月 19 日官民競争入札等監理委員会決定）Ⅱ. 1.（1）の基準を満た

していることから、現在実施中の事業をもって市場化テストを終了することが適当であると考えられる。

市場化テスト終了後の事業実施については、「競争の導入による公共サービスの改革に関する法律」の対象から外れることとなるものの、これまでの官民競争入札等監理委員会における審議を通じて厳しくチェックされてきた公共サービスの質、実施期間、入札参加資格、入札手続及び情報開示に関する事項等を踏まえた上で、法務省が自ら公共サービスの質の維持向上及びコストの削減を図っていくことを求めたい。

令和4年10月12日
法務省矯正局

民間競争入札実施事業

刑事施設における被収容者に対する給食業務の実施状況について

I 事業の概要

1 委託業務の内容

大阪拘置所、加古川刑務所及び高知刑務所における被収容者に対する給食業務

2 実施期間

平成26年6月24日～令和6年3月31日

3 受託事業者

エームサービス株式会社

4 受託事業者決定の経緯

入札参加者は4者であり、いずれも入札参加資格を満たしていた。平成26年6月11日に開札を行ったところ、上記受託事業者のみが予定価格の範囲内であったため、同者が落札者となった。

II 確保されるべき対象公共サービスの質の確保の状況及び評価

1 要求水準（維持すべき業務の質・委託業務の内容）の遵守

モニタリングとは、受託事業者により提供される公共サービスの水準を監視（測定・評価）するものであるところ、本事業においては、モニタリング実施計画を定め、同計画に沿って①受託事業者によるセルフモニタリング及び②国によるモニタリング（定期又は随時）を実施している。①については、業務実施状況について受託事業者自身がモニタリングを行うものであり、その結果については、月次業務報告書とともに国に報告がなされている。②については、国が、事業者から提出された月次業務報告書、発生した事実等を基に、モニタリングの評価を行うものである。国は、モニタリングの結果、要求水準等を満たしていないと判断した場合には、違約金又は減額ポイントを課すほか、直ちに受託事業者に改善策の報告を求めることとなっている。

今回の評価に当たり、モニタリング実施計画に基づくモニタリング結果を確認したところ、違約金の賦課又は事業費の減額を要するような要求水準等

未達事案はなかった。

減額ポイントの計上に至った事実の多くは、業務の疎漏によるものである。また、下表のとおり、計上された減額ポイント数のうち、約95%が事業期間初期である平成26年度及び27年度に計上されているなど、事業期間の前半において計上があったものの、受託事業者の業務の習熟度が向上し、平成28年度以降は減額ポイント計上に至った事実が大幅に減少した。なお、減額ポイント計上に至った事実についても、要求水準未達状態の回復が速やかに行われているため、施設運営上支障は生じていない。

全体としては適切な事業運営がなされているものと評価できる。

表（事業年度ごとの減額ポイント事案件数及び減額ポイント数の推移）

年度	減額ポイント事案件数	減額ポイント数
H26	144	231
H27	429	452
H28	24	13
H29	23	7
H30	14	5
R1	15	1
R2	12	8
R3	11	5
合計	672	722
合計に占めるH26、 27年度の割合	85.3%	94.6%

※違約金の支払い又は委託費の減額がない場合による減額ポイントの軽減措置により、事案件数に比べ減額ポイント数が少ない場合がある。

中項目	要求水準	評価
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・民間事業者が適正に業務を遂行しなかったことに起因して、施設で火災が発生しないようにすること (指標：年間0件) ・施設の保安に係る情報及び被収容者の個人情報をも漏洩しないこと (指標：年間0件) ・確実な衛生管理を行い、食中毒の発生を防止すること(指標：年間0件) 	適 (受託者による業務実施報告、国による実施体制の適切に実施された。)
業務実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・総括業務責任者(本業務全体を総合的に把握し調整を行う者)1名を配置する。 ・対象施設ごとに、業務責任者(各業務を総合的に把握し調整を行う者)各1名配置し、各施設に常駐させる。 ・事業者は、適切な業務を実施できるよう、食品衛生責任者といった法令上設置が必要な者や、調理責任者その他業務遂行に必要な業務担当者を選任する。これらの者を変更する場合は、刑事施設の長に報告し、承認を得ること。 また、調理責任者は、給食施設又は集団調理施設のいずれかの施設での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を配置すること。 ・事業期間にわたり、3食を安定的に給与し、非常時にも対応が可能となるよう、従事職員を地元(当該施設の所在市その他近隣の地域をいう。以下同じ。)から雇用する等、持続可能な勤務体制を構築すること。 ・緊急連絡体制を構築すること。 ・業務担当者は、業務従事者であることを容易に識別できる服装で、作業に従事すること。 	適 (受託者による業務実施報告、国による実施体制の適切に実施された。)
厨房設備・機器及び備品の整備に係る企画立案	<ul style="list-style-type: none"> ・厨房設備・機器をレイアウトした図面を作成し、国及び国が別途契約する厨房施設の設計業務受託企業との設計協議に参加する。 ・厨房機器・設備のレイアウトに当たっては、食材の搬入から調理済食品の発送までの流れに基づき、 ①作業諸室への動線が一方向になるようにする、 ②各諸室の作業内容を分析し、清浄度区分に応じたゾーニングを行う、 ③廃棄物の搬出動線は作業区域ごとに搬出可能なものとし、清潔度の低い作業区域から高い作業区域への搬出ルートは避ける、 といった効率性、衛生の確保といった観点をもって検討すること。 ・別添「従来の実施状況に関する情報の開示」を参考として、本事業を実施するために必要な厨房設備・機器及び備品等(食器やこれらに係る消耗品を含む。以下同じ)の調達及び設置工事を行うこと。ただし、本リストはあくまでも提案の参考として示したものであり、メーカー等を指定するものでもなく、このリストに示した以外の厨房設備・機器及び備品等についても、その提案を妨げるものではない。 ・その他防虫防鼠設備、靴滅菌設備等衛生保持の機器を導入する。 	適 (受託者による業務実施報告、国による実施体制の適切に実施された。)

<p>厨房設備・機器及び備品の整備</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・給食業務の実施に必要な厨房設備・機器及び備品等を据え付け、または用意する。 ・据付に関し、安全衛生レベルの維持のために、次の点に配慮しながら、機器ごとに最も適切な据付工法を採用する。 ①厨房機器回りの清掃が容易なこと。 ②ホコリ、ごみ溜りができないこと。 ③キーボードライであること。 ④耐震性を有するとともに、導入する機器の形状に合わせた固定方法とすること。 ・整備した厨房機器のうち、据付が必要なものについては正常に使用できる状態が維持できるようにする。 ・工事請負業者との現地協議に参加すること 	
<p>その他</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者の責任及び費用負担において、自主完成検査及び厨房設備・機器の試運転等を実施する。 ・自主完成検査及び厨房設備・機器の試運転の実施については、それらの実施日の7日前までに施設に書面で通知する。その際、国職員が事業者が実施する自主完成検査及び厨房設備・機器の試運転に立会う。 ・自主完成検査及び厨房設備・機器試運転の結果を、検査済証その他の検査結果に関する書類の写しを添えて報告する。 	
<p>厨房施設の管理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・運営開始までに、給食業務のリハーサルを実施する。 ・厨房施設の運営に必要な各種申請を行う。 ・その他事業に付随して必要な業務を行う。 	
<p>厨房設備・機器及び備品の保守管理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・国が整備した厨房施設に係る空調、ダクト及び排水溝等の設備について、定期的にその機能、劣化状況、損傷等の異常の有無を確認するとともに、厨房施設内の衛生管理上支障が生じないように日常清掃を実施する。 ・炊場内における、調理機器、衛生管理、防虫防除に関する法定検査等を実施する。 ・上記点検の結果、消耗品等の交換、修繕又は更新が必要な場合には、速やかに国に連絡する。 	<p>適 (受託事業者による業務実施報告、国による実施の体制の確認より、適切に実施された。)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・厨房設備・機器及び備品等については、正常に使用できる状態を維持できるよう適切に管理する。 ・国が整備した厨房設備・機器及び備品等については、善良なる管理者の注意義務をもってその管理に当たり、修繕が必要である場合には速やかに国に連絡する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・厨房設備・機器及び備品等については、国が整備したものを除き、経年及び衛生状態等を考慮しつつ適宜更新する。 ・国が整備した厨房設備・機器等については更新が必要である場合には速やかに国に連絡する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・国との通信に必要な情報機器については国が貸与する。 なお、国から貸与を受けた機器については、善良なる管理者の注意義務をもってその管理に当たる。 ・国との通信に必要な情報機器は国が指定する情報ネットワークシステム以外にリンクさせず、国の情報セキュリティ基準を遵守して使用する。 	

<p>献立の作成</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「矯正施設被収容者食料給与規程」(平成7年法務省矯医訓第659号大臣訓令)等被収容者の給食に係る規定に従い、給与熱量、栄養量、季節感などを考慮して献立案を作成して各対象施設で開催される給食委員会に報告し、刑事施設の長(高知少年鑑別所に対する給食については高知少年鑑別所長)の承認を受ける。 ・日常的な給食や特別菜等について、被収容者に対する嗜好調査を実施し、調査結果及び調査結果に基づく改善策を提示する。 ・受刑者に対する釈放時アンケート(別添参照)における給食の項目に係るアンケート結果の意見を踏まえた刑事収容施設及び被収容者等の処遇に関する法律(平成17年法律第50号)第7条第1項に定める刑事施設視察委員会の意見に配慮し、業務を実施する。 ・食物アレルギーや特別な配慮を要する被収容者への柔軟な食事(病気の治療に資する食事、歯科疾患を抱える者のための刻み食、宗教に配慮した食事等)を提供する。 ・治療食は、刑事施設の職員である医師が作成した食事せんに基づき提供する。 ・熱中症対策等、矯正処遇上又は医療上の必要が生じた場合は適切に対応する。 <ul style="list-style-type: none"> ・毎食時、対象施設ごとに検食2人分を国に提供する(高知少年鑑別所の分についても1人分を提供する。) <ul style="list-style-type: none"> ・既存の給食管理システムに必要な情報を入力する。 ・入力した内容については、国の規定に基づき報告する。 ・なお、システムの使用にあたっては、国が規定する情報セキュリティ対策実施手順を遵守する。 	<p>適(受託者による業務実施報告、国による実施体制の確認により、適切に実施されていた。ただし、食事への異物が混入が114件、食等の誤りが553件、国財産の損傷が4件、手順漏れがあった。)</p>
<p>食事・飲料の給与等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・事業期間にわたり3食を確実に給与するため、食材を安定的に調達し、また、非常時にも対応が可能となるよう、食材等の調達先を地元に求めたり、地方自治体の食材調達に係る事業を活用するなど、安定的な供給体制を確保すること。 ・冷凍庫、冷蔵庫の温度管理並びに生鮮品の鮮度劣化及び調味料類の品質低下防止など、在庫管理に十分な注意を払う。 ・食材については、賞味期限内又は消費期限内に提供することを厳守する。 ・適切な食数管理を行い、無駄のない食材の調達及び調理に努める。 ・被収容者に対し、毎日3度の食事を提供する。 ・新鮮な食材、質の良い調味料などを使用し、衛生的な調理を行う。 ・刑事施設の長が指定する所定の時間及び場所に食事及び湯茶(夏季は冷たい飲料)を配送する(高知刑務所においては高知少年鑑別所への食事の配達も含む。) ※職業訓練棟、収容棟等への配送・配下膳は受刑者が行う。 ・刑事施設の長が指示する所定の時間に食器を回収する(高知刑務所においては高知少年鑑別所からの回収を含む。) ・調理業務に使用した施設、設備及び備品等は、使用の都度清掃又は洗浄し、衛生管理に努める。 ・作業終了後の前室、下処理室、調理室、設備及び備品等の清掃及び整理整頓を行う。 ・調理業務に伴うごみや残菜について、廃棄物処理法等に従い適正に処理する。 ・地方公共団体等の指定に従って分別する。 ・残菜はできるだけ水切りを行い、ごみの減量化に努める。 	

衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・外部機関による衛生管理体制を構築すること。 ・大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、従事者の健康管理、食品管理及び施設設備等の管理を行う。
	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理者は、HACCPに基づく衛生管理簿を作成し、定期的に衛生管理の状況を自主点検し、その結果を記載すること。なお、刑事施設の長は、必要と認めた場合には、衛生管理簿の提出を求めることができるものとする。
	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒検査用に毎食、料理・素材ごとに約50g程度を所定の容器に盛り付け、冷凍庫に清潔状態のまま定められた期間保存し、保存期間が満了したものは廃棄する。
	<ul style="list-style-type: none"> ・労働安全衛生法及びその関連法令を遵守し、従事者に対して年1回以上の定期健康診断を実施する。 ・検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、チフス菌、パラチフスA菌、腸管出血性大腸菌に係る検査を月1回実施し、保菌者が出た場合にはペロ毒素等の有無などについて追跡調査を実施する。 ・ノロウイルス等の多発する時期においては、ノロウイルス検査を月1回実施すること。また、検査結果が陽性であった場合、速やかに国に報告するとともに適切に対応すること。 ・上記各項目については実施後速やかに国へ報告する。
非常時対応	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒が発生した時は、刑事施設の長に速やかに報告するとともに、保健所等の指示に従い適切に対応する。 ・食中毒が発生した場合であっても、被収容者等への食事（弁当等）を毎日時間どおりに提供する。 ・災害の発生に備え、7日分以上の非常食及び非常飲料を施設内に保存する。 ・備蓄する非常食及び非常飲料の消費期限について適切に管理し、期限が切れたものは速やかに廃棄する。
厨房施設の整備	<ul style="list-style-type: none"> ・作業終了後は、施設の出入口を確実に施錠し、国の宿直者に返納する。
教育・研修	<ul style="list-style-type: none"> ・円滑な給食業務実施のため、施設の維持管理、調理、食品の取扱い及び衛生管理等について、業務従事者に対して定期的に研修を行い、資質の向上に努めるとともに、業務従事者を新たに採用した場合は初任者研修を必ず実施する。 ・刑事施設は被収容者を収容する施設であり、その特殊性及び個人情報保護等についての理解が不可欠であることから業務従事者を新たに採用した場合には研修を必ず実施する。 なお、研修の内容については国と協議する。 ・上記の研修を行った場合は、報告書を刑事施設の長に提出する。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・業務の実施方法については、必要に応じて国と協議して改善し、業務の効率化を図る。

2 受託事業者による創意工夫及び改善提案に関する実施状況及び評価

(1) 厨房設備・機器及び備品の整備に関する提案

クックチルによる調理方式を導入し、効率的かつ安全衛生に配慮した運営が行われているほか、泡沫切り替え付きエコシングル水栓やエコタッチを導入するなど、水道光熱費の削減にも取り組んでいた。

また、高知少年鑑別所におけるニュークックチルによる調理方式の導入など、各施設の需要にも応じていた。

(2) 衛生管理

ア 大量調理施設衛生管理マニュアルのアップグレード

厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠しつつ、独自の知見を加えたマニュアルにより、調理工程における温度・時間数値の明確化、ノロウイルス対策として、調理に従事する民間職員の家族にノロウイルスの疑いがある場合でも、職員本人に検査を実施するといった近親者へのモニタリング強化、食材調達企業への工場監査・指導などの対応を行っていた。

イ 安定的な地元からの食材調達

地元調達先の衛生管理を徹底するため、民間事業者の専門員が定期的に調達先の工場監査・指導を実施するなどの対応を行っていた。

ウ 食中毒、感染症（ノロウイルス）防止、異物混入防止策

微生物ふき取り検査や調理済み品の細菌数検査などの衛生検査体制の構築、食品衛生管理者による管理監督・指導、事業者内のシステムにより、事業者の管理職や安全衛生管理を担当する部署がシステム上に登録された異物混入等のインシデントを即座に把握し、対応するといった取組を行っていた。また、民間事業者の経営メンバーを含めた品質管理に関する委員会が毎月開催され、インシデント情報を全社的に共有し、出現率の高いインシデントに関しては再発防止策を策定するなどの取組を行っていた。

(3) 入札時に提案した取組に加えて、契約後に行った取組

厚生労働省が推奨している塩分量で食事を給与しつつ、薄味になることへの対策として、朝食をご飯と味噌汁からパンと牛乳・コーヒー類に変更したり、男女同一メニューの中で、男性、女性それぞれの嗜好を想定して、香辛料や酸味のある料理、甘味を活用するなど、味付けの工夫を行っていた。

また、副食やお茶は、3施設全て弁当箱や専用ボトルで個別盛対応し、国職員の負担軽減に貢献するなど、提案事項以外にも質の改善に向けた取組を実施していた。

(4) 評価

入札時に提案されていた「厨房設備・機器及び備品の整備」や「衛生管理」について適切に実施され、民間事業者が持つ給食業務のノウハウを生かした運営がなされていた。また、給食の提供方法として、弁当箱を導入し、施設の負担軽減を実現する取組も行われており、業務の質の向上に寄与していた。

3 法務省矯正局による実施状況についての調査及び有識者による本事業の評価

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「公共サービス改革法」という。）第1条の趣旨に照らし、公共サービスの質の維持向上及び経費の節減の観点から検討を行うこととし、法務省矯正局による実施状況についての調査結果を基に、有識者による評価がなされた。

（1）現地国職員及び民間従事職員へのアンケート調査

ア 現地国職員へのアンケート調査結果

大阪拘置所、加古川刑務所及び高知刑務所（高知少年鑑別所を含む。）において勤務する国職員のうち、用度課及び処遇部門の管理職（係長・主任以上から課長・首席級）を主な対象として、アンケート調査を実施した。

① 国職員の負担軽減について

国職員の回答者のほぼ全員が、負担が「軽減した」としており、その主な理由として、職員配置の負担軽減が挙げられていた。

また、用度課からは食材の調達や管理、食中毒対策等の観点、処遇部門からは調理工場に就業する被収容者の確保や被収容者の戒護、安全衛生指導の観点から、それぞれ負担軽減の理由が挙げられていた。

② 民間委託の適否について

食材調達、衛生管理・食中毒防止、厨房機器の維持管理いずれも、8割以上の職員が、民間委託が適当と回答していた。

また、食事の個配食についても給食施設で食材や配食の管理を行うのが衛生上適当であること等を理由に、個配食も民間委託が適当とする意見が半数以上であった。

一方で、非常時対応（非常食の給与・管理）は、24時間施設に常駐している国の職員が直接実施した方が迅速に対処できること等を理由に、国による実施が適当との意見も一部に見られた。

イ 民間職員へのアンケート調査

民間従事職員のうち、監督者（業務責任者等）を対象にアンケート調査を実施した。

① 民間委託の適否について

食材調達、衛生管理・食中毒防止、非常時対応いずれも、民間委託が適当との回答が多数であった。

② 適当と思われる事業期間について

効率的な厨房機器の維持管理の観点及び安定的な従事職員の確保の観点から質問を行ったが、固定資産の減価償却期間や職員の入れ替わりなどを考慮し、現状（9年）程度の事業期間が適当との回答が

多かった。一方で、より施設のニーズに合った機器の更新が提案できる、雇用の安定から従業員確保・事業所の安定運営につながるといった理由から、15年が適当とする意見もあった。

(2) 釈放時アンケートの意見

令和2年度の釈放時アンケートの分析結果から、大阪拘置所・加古川刑務所では、主食とおかずのバランス、献立の種類について適切と回答した者がおおむね半数を超えていた。

一方で、高知刑務所では、両項目とも刑事施設全体のアンケート結果よりも満足度が低いことが認められた。直接の原因は分からないものの、加古川刑務所や大阪拘置所と比較して提供する食数が少なく、規模の経済が働きにくいこと、地方における人材の確保・育成が都市部よりも難しいことによるメニューの硬直化などがあると思料される。

(3) 有識者による本事業の評価

おおむね良好に事業が実施され、経費節減効果も認められており、事業全体としては、入札当時に期待した効果が得られているものと評価できる。特に、給食業務に係る国職員の負担軽減効果は大きいこと、事業期間中に食中毒の発生はなく、高い衛生管理が実現されている。

一方で、厨房機器を基本的に国側で整備した大阪拘置所においては、事業期間初期に多くの減額ポイントが計上されていたりした。入札時の情報開示の在り方はもちろんのこと、給食業務を委託している刑務所の状況も変わってくるため、事業期間中に一部厨房機器や備品の更新をさせることで、そのときの状況にあった調理方法等を選択できるようにするなど、民間のノウハウをより発揮できる事業期間や厨房機器の更新業務などの委託範囲について検討する必要性も認められた。

4 評価

確保されるべき質として設定した項目について、特に事業期間初期においては、ヒューマンエラーとして生じる過誤や疎漏が多く見られたものの、是正措置等が執られており、業務習熟度の向上とともに過誤や疎漏も大幅に減少するなど、おおむね良好に運営が行われている（食中毒や刑事施設の運営に支障が生じるような事故等は、発生していない。）。

一方で、食事の提供を受けている被収容者の満足度に施設差があるなど、施設の規模や立地、被収容者数などから、必ずしも民間事業者が当初想定したとおりの効率的な運営ができなかった部分があり、入札時の情報開示の在り方や、民間のノウハウをより発揮する事業の在り方について検討の余地があると認められたものの、本事業全体としては、入札実施要項において示された目的を達成し、入札当時に期待した効果が得られているもの

と評価された。

このため、本事業全体としては、各業務とも確保すべき水準に対し、適切に業務が実施されているとともに誠実な対応がなされているものと評価できる。

Ⅲ 実施経費の状況及び評価

(1) 食料費（実績払い）

食料費については、事業費の支払いの方法として、被収容者数に応じた実績払いが導入されているところ、食料費単価について、従来経費（平成25年度実績）は520円（税抜）であり、本事業の実施経費は450円（税抜）であった。従来経費と比較して、70円のコスト削減（13.5%）がされており、民間競争入札の導入効果があったものと評価することができる。

（税抜、単位：円）

食料費	従来経費	実施経費	差	対従来経費比 （%）
1人1日当たり単価	520	450	△70	△13.5

(2) 委託費（定額払い）

食料費を除く定額払いの分については、従来経費（平成25年度実績）は391,663千円（税抜）であったところ、本事業の実施経費（平成26年度から令和3年度の単年度当たり経費）は359,544千円（税抜）であった。

従来経費と比較して、32,119千円のコスト削減（8.2%削減）となっており、民間競争入札の効果があったものと評価することができる。

（税抜、単位：千円）

	従来経費	実施経費	差	対従来経費比 （%）
給食業務	391,663	359,544	△32,119	△8.2

Ⅳ 全体的な評価

本事業における全体の実施状況及び評価は以下のとおりであり、公共サービスの質の確保及び経費の削減効果があったものと評価できる。

- ① 事業実施期間中に、受託事業者が業務改善指示等を受けることや、業務に係る法令違反行為等はなかった。
- ② 法務省において、実施状況についての外部の有識者等によるチェックを受ける仕組み（評価委員会等）を設けることを予定している。
- ③ 入札において、4者の応札であり、競争性が確保されていた。

- ④ 確保されるべき公共サービスの質において、全ての目標を達成していた。
- ⑤ 経費削減について、食料費は従来経費から13.5%の削減効果があり、食料費以外の経費も8.2%の削減効果をあげた。

V 今後の事業

以上のことから、本事業は、「市場化テスト終了プロセス及び新プロセス運用に関する指針」（平成26年3月19日官民競争入札等監理委員会決定）Ⅱ.1.（1）の基準を満たしていることから、現在実施中の事業をもって市場化テストを終了し、法務省の責任において行うこととしたい。

なお、市場化テスト終了後も、これまで官民競争入札等監理委員会における審議を通じて厳しくチェックされてきた公共サービスの質、実施機関、入札参加資格、入札手続き及び情報開示に関する事項等を踏まえた上で、引き続き、法の趣旨に基づき、公共サービスの質の向上及びコストの削減を図ってまいりたい。