

# 守山市立こども園・保育園給食調理業務（守山・小津・中洲） 仕様書

守山市立こども園・保育園の給食業務を委託するにあたり、その仕様は以下のとおりとする。

## 1 業務名称

守山市立こども園・保育園給食調理業務（守山・小津・中洲）

## 2 履行場所

守山市立守山保育園（守山市勝部一丁目 14-27）

守山市立小津こども園（守山市欲賀町 879）

守山市立中洲こども園（守山市幸津川町 1406）

## 3 履行期間等

(1) 履行期間 令和4年4月1日から令和7年3月31日

(2) 準備期間

令和4年1月4日から令和4年3月31日までの間に行うこと。引継ぎ、打ち合わせ、研修、見学、各種書類の提出等を行い、令和4年4月1日から業務を円滑に遂行できるよう準備を行うこと。

## 4 業務実施の基本条件

(1) 施設開所日

日曜日、12月29日から同月31日、1月2日、同月3日までおよび国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第78号）に規定する休日を除いた日とする。

(2) 給食実施日

施設の開所日とする。ただし、施設の行事等により実施しない日もある。

(3) 業務時間

調理業務は、次に記す施設開所時間内に行うものとする。

ア 平日

午前7時から午後7時まで

イ 土曜日

午前7時から午後2時まで

(4) 対象者および食数

ア 喫食対象者は、入所児童、職員、行事での来賓者等とし、それに加えて検食

(2名分)、展示食および保存食を含めた数とする。食数決定については、各施設長から事前に連絡を行う。

イ 食数は年間で変動があるため、次の予定食数を参考に、食数に見合った対応を行うこと。

	4月予定食数	10月予定食数	土曜日予定食数
守山保育園	150食	160食	20食
小津こども園	210食	260食	30食
中洲こども園	110食	140食	20食

※入園児の変動により、食数が変わる場合がある。

(5) 給食提供時間

ア 給食は、給食開始時間に必ず提供すること。

なお、給食開始時間は次のとおりである。

区分	食事内容	給食開始時間	対象者等
平日	湯茶	午前9時	全員(随時提供)
	午前おやつ	午前9時30分	0、1、2歳児
	昼食	午前11時10分	0、1、2歳児(離乳食を含む。)
		午前11時30分	3、4、5歳児と職員
	午後おやつ	午後2時30分	全員(手作りは週2回程度)
	延長保育おやつ	午後6時	延長保育希望者
土曜日	湯茶	午前9時	全員(随時提供)
	昼食	午前11時	全員(離乳食を含む。)

イ 各給食提供前には、検食として施設長と他1名の検査を受けること。

ウ 保育の運営上、給食時間や提供内容に変更がある場合は事前に連絡する。

エ 湯茶については、朝の提供後も必要に応じて随時準備すること。

5 委託業務内容

委託する業務内容は、別表1「業務分担表」のとおりである。

(1) 給食管理

ア 受注者は、各施設における給食の趣旨を十分に理解し、児童に安全かつ安心で良質な給食提供を行うこと。

- イ 児童の発達段階や健康状態に応じた離乳食、乳児食、幼児食、除去食等について対応をすること。特に、個別対応が必要な離乳食や乳児食、除去食については、事前に施設長、担当職員、保護者等と十分協議の上、提供すること。離乳食や乳児食については、児童一人ひとりの日々の健康状態に応じた調理形態で提供できるよう、常に施設長や担当職員と連携すること。
- ウ 守山市の作成した「献立予定表」に基づき、守山市が提供する食品を使用して調理すること。
- エ 守山市の指示により献立の変更がある場合は、適宜対応すること。
- オ 給食提供前には、検食として2食分施設長に提出すること。異常がある場合は、施設長の指示に従い対応すること。園児への提供は、検食が終わってからの配膳とする。
- カ 各施設が実施する行事や食育活動等に、積極的に協力すること。
- キ 各関係会議へは、必要に応じて調理に従事するもののうち責任者（以下「業務責任者」という。）が参加すること。
- ク 守山市保育協議会に加盟し、守山市内の各園と良好な関係を構築するとともに、会議や研修会には必ず参加し情報交換を行うことで、職員の資質向上に努めること。
- ケ 受注者は次の文書を作成し、毎業務完了後、施設長に提出し、確認を受けなければならない。

報 告 書	様式番号
食品受払簿	様式 1
調味料残量調査表	様式 2
納品検査表（毎日）	様式 3
納品検査表（調味料等）	様式 4
給食日誌	様式 5
日常の衛生点検表（始業前の点検）	様式 6
日常の衛生点検表（業務中・後の点検）	様式 7
1か月・3か月ごとの衛生点検表	様式 8
点検結果による改善点	様式 9
業務完了届	様式 10

(2) 食品管理

- ア 守山市が発注する食品の納品確認については、発注書と照合するとともに、「納品検査表」に基づき実施すること。

イ 納品された食品は、直ちに所定の場所に保管し、適正に管理すること。

### (3) 調理作業

ア 調理に従事するもの（以下「業務従事者」という。）は、業務開始前に朝礼等を実施するなど、業務内容の確認を行うこと。

イ 調理の作業手順は、本仕様書ならびに厚生労働省通知の「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「守山市立保育園等給食衛生管理の詳細」（別添）をもとに調理工程表を作成すること。作成した調理工程表は調理実施 1 週間前までに守山市に提出し、当日の調理工程表として使用すること。

ウ 調理は、施設内で実施すること。なお、施設外で調理し搬入する方法は認めない。

エ 残飯およびゴミの処理は、守山市の分別方法に従い、適切に行うこと。

### (4) 衛生管理

ア 衛生管理については、本仕様書ならびに厚生労働省通知の「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「守山市立保育園等給食衛生管理の詳細」（別添）に準拠したものであること。

イ 給食室、設備および調理器具等は、常に適切な方法で清掃および洗浄消毒を行い、衛生管理を徹底すること。

### (5) 給食室、設備および調理器具等管理

ア 給食室、設備および調理器具等については、受注者に無償で貸与する。他に、業務の利便性向上のため新たに調理器具等を持ち込む場合は、守山市の許可を得ること。

イ 給食室、設備および調理器具等の保守・管理に努めること。なお、受注者の責に帰すべき理由により、給食室、設備および調理器具等が破損した場合は、受注者の負担でその損害を賠償するものとし、現状に回復させるものとする。

ウ 給食室、設備および調理器具等について、1 件あたり 100 千円以下の修繕については、受注者が行うこと。ただし、1 件あたり 100 千円を超えるものについては、受注者と守山市が協議の上、守山市が実施することとする。

### (6) 労働安全衛生

ア 受注者は、業務従事者およびその家族や同居人の健康管理について、絶えず注意を払い、異常がある場合は、業務従事者を速やかに医療機関に受診させるなど、必要な措置を講じること。

イ 受注者は、業務従事者に対して、労働安全衛生規則（昭和 47 年労働省令第 32 号）に定める定期健康診断を年 1 回以上、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌についての検便検査を月 2 回以上実施すること。なお、検査結果については、その都度、守山市に報告しなければならない。また、ノロウイルスについても、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」に基づいて実施し、

その結果についても、守山市に提出すること。

ウ 受注者は、業務従事者の健康診断や検便検査の結果、就労に適さないと認められた場合、その旨を守山市に報告するとともに、代替職員を派遣すること。

エ 受注者は、業務従事者に変更がある場合、従事にあたる日までに健康診断および検便検査を行い、異常がないことを確認した上で、守山市に報告すること。

## 6 業務従事者

(1) 業務従事者は、こども園・保育園における給食の趣旨を十分認識し、「守山市立保育園等給食衛生管理の詳細」や「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」、その他関係法令等に基づき調理を行うこと。

(2) 各関係会議や研修会には、積極的に参加し、資質の向上に努めること。

(3) 各施設における業務従事者は、すべて調理師免許有資格者とする。

(4) 常時、守山市や配属園との連携が取れる体制を取ること。特に、守山市役所の開庁時間（8時30分から17時15分まで）は連携が取れるような職員配置を取ること。

(5) 各施設における職員配置は次のとおりである。（令和3年6月現在）

園名	最大食数	業務責任者	業務副責任者	調理業務専従者
守山保育園	160食	1名	1名	1名
小津こども園	260食	1名	1名	2名
中洲こども園	140食	1名	1名	1名

(6) 業務遂行上の責任者として業務従事者を指揮・監督し、各施設および守山市との連絡調整を行うため、業務責任者を置くこと。また、業務責任者は食品衛生責任者の任も負うこと。

(7) 業務責任者以外の常勤職員を業務副責任者として指定し、業務責任者が会議や休憩などで給食室に不在のときには、これを代行すること。

(8) 業務責任者および業務副責任者のほかに、調理業務に専従する職員を配置すること。配置人数については、献立内容や食数、個別対応の状況に応じて判断すること。

(9) 緊急時の対応のため、交代要員を配置し、事前に守山市に報告すること。

(10) 守山市が必要と認める場合を除き、契約期間中に業務従事者を変更してはならない。

(11) 円滑かつ確実に本業務を遂行できない場合は、必要に応じて職員配置の見直しを行うこと。

(12) 受注者は、次に掲げる文書を守山市に報告しなければならない。なお、次の報告書以外にも、追加の報告を求められることがある。

## ア 報告書

報 告 書	様式番号	提出時期
業務従事者報告書	様式 11	毎年度の業務開始 2 週間前まで
業務従事者変更報告書	様式 12	変更前日まで
健康診断結果報告書（写）	指定なし	実施後速やかに
検便検査結果報告書（写）	指定なし	実施後速やかに

## イ 報告書に添付する書類

「業務従事者報告書（様式 11）」および「業務従事者変更届（様式 12）」については、次の書類を添付すること。

- (ア) 履歴書（給食調理業務の経歴を含む）
- (イ) 調理師免許証（写）
- (ウ) 健康診断結果報告書（写）（労働安全衛生規則第 43 条および第 44 条を満たすもの）
- (エ) 検便検査結果報告書（写）（ただし、受託業務開始前 15 日以内の検査結果を提出すること。）

## 7 業務従事者の服務

- (1) 業務責任者は、適切に業務を遂行するための調理工程表を作成し、業務全般の責任を負うこと。
- (2) 業務責任者は、各施設内において火災や盗難などの事故が起こらないよう、適正に管理すること。
- (3) 業務中には、給食室内に関係者以外の者を入室させないこと。また、業務に関係のない物および不要な物は給食室に持ち込まないこと。
- (4) 業務従事者は、言動に注意し、礼儀正しく、親切丁寧な対応を行うこと。
- (5) 業務従事者は、清潔かつ清楚な服装を着用すること。
- (6) 業務上知り得た個人情報については、守山市個人情報保護条例により適切な取扱いを行わなければならない。

## 8 食中毒や事故等発生時の対応

- (1) 食中毒や事故等の発生時の対応として、製造物責任法（平成 6 年法律第 85 号）に基づく生産物賠償責任保険等に加入すること。
- (2) 受注者の責任で食中毒等の事故が発生した場合、または契約に定める義務を履行しないため守山市に損害を与えた場合は、守山市に対し損害賠償を行うこと。
- (3) 衛生管理および危機管理体制を確立すること。

## 9 契約

- (1) 委託料は、令和4年4月1日から令和7年3月31日までの守山保育園、小津こども園および中洲こども園の給食調理業務にかかる経費とする。業務開始前の準備期間中にかかる経費については、受注者が負担すること。
- (2) 委託料は原則月払いとし、守山市は受注者の請求に基づき、支払うものとする。  
なお、守山市が受注者に支払う各月の委託料は、業務履行年度の委託料を12ヶ月で均等に分割した額とする。この場合において、1円未満の端数があるときは、その端数を切り捨てた額を各年度の4月分から同年度の2月分までの各月分の委託料とし、その合計額から単年度の委託料を差し引いた額を同年度の3月分の委託料とする。
- (3) 経費の分担区分については、別表2「経費の分担区分」のとおりである。
- (4) 受注者が、契約書で定めた事項を誠実に履行しない時、または受注者が適切に給食を提供できないと守山市が判断した時は、契約期間中であっても、守山市は契約を解除することができる。なお、この場合において、守山市に損害を与えた場合は、守山市に対し、損害賠償を行うこと。
- (5) 委託契約期間中に受注者が業務を遂行することが困難となった場合に、当該業務を受注者に代わって実施できる事業者（代行保証人）を含めた三者契約とする。

## 10 その他

- (1) 災害等による緊急時は、守山市の指示に従い、被災者支援に協力すること。
- (2) 受注者は、電気、ガス、水道等の不必要な使用を避け、光熱水量の縮減に努めるとともに、ゴミの減量化に努めること。
- (3) 本仕様書は、業務の大要を示すものであるため、定めのない事項については、双方誠意をもって協議し、決定する。疑義が生じた場合についても、守山市と受注者で協議するものとする。

別表1 「業務分担表」

業務内容		受注者	守山市	
給食管理	給食運営の管理		○	
	給食関係各会議の開催・運営		○	
	同会議への参加・協力	○		
	給食関係調査の企画・実施	○	○	
	検食の実施・調査		○	
	書類管理	作業工程表の作成	○	
		納品検査表（検収・調理作業）の記録	○	
		衛生点検表等の作成	○	
伝票整理		○		
栄養管理	児童の実態把握		○	
	必要な栄養量の管理		○	
	献立作成		○	
	献立評価		○	
食品管理	食品選定		○	
	購入先の選定		○	
	発注		○	
	納品確認・保管	○		
調理作業	調理	○		
	配膳	○		
	調理器具、食器等の洗浄消毒	○		
衛生管理	食品の衛生管理	○		
	給食室・設備および調理器具等の衛生管理	○		
	保存食の確保、管理	○		
	調理済食材の細菌検査（年2回）		○	
給食室、設備および調理器具等管理	給食室、設備の設置・改修		○	
	給食室、設備の管理	○		
	調理器具等の管理	○		
	調理器具等の確認		○	
	1件100千円以下の給食室、設備、調理器具等の修繕	○		
	1件100千円以上の給食室、設備、調理器具等の修繕		○	
労働安全衛生	定期健康診断の実施	○		
	検便検査の実施（月2回）	○		
	衛生管理、事故防止対策等のマニュアル策定	○		
	労災保険の加入	○		



別表 2 「経費の分担区分」

項 目	受注者	守山市
設備の購入費		○
光熱水費		○
食器・食缶類の購入費		○
1 件100千円以下の給食室、設備、調理器具等の修繕費	○	
1 件100千円を超える給食室、設備、調理器具等の修繕費		○
防鼠・防虫の害虫駆除費		○
労災保険料	○	
受注者の人件費および法定福利費	○	
受注者の保健衛生費（健康診断・検便等）	○	
受注者の被服 <sup>※1</sup> 費・洗濯費	○	
研修に関する費用	○	
消耗品 <sup>※2</sup> の購入に要する費用	○	

※1 被服

白衣上下、帽子、長靴、コックシューズ、個人調理用ゴム手袋、ゴム前掛け 等

※2 消耗品

ボール、ざる、まな板、包丁等調理器具、洗浄・消毒薬品、ペーパータオル、ラップ、ビニール袋、使い捨て手袋、使い捨てマスク、掃除用具 等











(仕様書 5 項関係 様式 6)

日常の衛生点検表(始業前の点検)

区分	責任者												
	点検者												
	点検項目	調理担当者氏名	/	/	/	/	/	/	/				
			月	火	水	木	金	土					
調理担当者	1	本人・同居人に、下痢、発熱などの症状はありませんか。	本人										
			同居人										
			本人										
			同居人										
			本人										
			同居人										
	2	手指や顔面に化粧創がありませんか。											
	3	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか。											
	4	毛髪が帽子から出ていませんか。											
	5	作業場専用の履き物を使っていますか。											
	6	爪は短く切っていますか。											
7	指輪やマニキュアをしていませんか。												
水道水	8	採取時刻		8:30	15:30	8:30	15:30	8:30	15:30	8:30	15:30	8:30	12:00
	9	採取場所		給食室	給食室	給食室	給食室	給食室	給食室	給食室	給食室	給食室	
	10	色											
	11	濁り											
	12	臭い											
	13	異物											
	14	残留塩素濃度(mg/l)											
	15	点検者											
備考													

注 点検結果は○△×の印で記入すること。

(仕様書 5 項関係 様式 7)

日常の衛生点検表(業務中・後の点検)

区分	責任者							
	点検者							
	点検項目	/	/	/	/	/	/	
月		火	水	木	金	土		
原材料	1	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。						
		検取場で原材料の品質、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。						
		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。						
	3	原材料の納入時の時刻及び温度の記録がされていますか。						
		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。						
調理器具	4	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。						
		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。						
	5	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50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保管されていますか。						
		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。						
	6	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。						
		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。						
7	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。(使用中等やむを得ない場合は、洗浄水が飛散しないように行うこと。)							
	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。							
下処理・調理中の取扱い	8	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。						
		非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。						
	9	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行されていますか。						
		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。						
	10	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。						
11	加熱調理食品は中心部が十分(75℃で1分間以上等)加熱されていますか。							
	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は、30cm以上の台にのせて行うこと。)							

注:点検結果は、○△×の印で記入すること。



### 日常の衛生点検表(業務中・後の点検)

区分	責任者												
	点検者												
	点検項目						/	/	/	/	/		
月							火	水	木	金	土		
調理後の取扱い	18	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。											
	19	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。											
	20	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。											
	21	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。											
	22	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。											
	23	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。											
廃棄物の取扱い	24	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。											
	25	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。											
	26	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。											
	27	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されていますか。											
調理施設	28	施設へのねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。											
	29	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。											
	30	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たりしていませんか。											
	31	施設は十分な換気が行われ、高温多湿がさけられていますか。											
	32	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。											
	33	排水溝等の清掃を行いましたか。											
	34	グリストラップの清掃を行いましたか。											
調理担当者	35	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。											
	36	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、履き物の消毒)が行われていますか。											
	37	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。											
	38	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。											

注: 点検結果は、○△×の印で記入すること。

(仕様書 5 項関係 様式 9)

## 点検結果による改善点

令和 年度 No. \_\_\_\_\_

	計画的に改善すべき点	点検者	責任者	改善を行った点	点検者	責任者
1	月 日( )			月 日( )		
2	月 日( )			月 日( )		
3	月 日( )			月 日( )		
4	月 日( )			月 日( )		
5	月 日( )			月 日( )		
6	月 日( )			月 日( )		
7	月 日( )			月 日( )		
8	月 日( )			月 日( )		
9	月 日( )			月 日( )		
10	月 日( )			月 日( )		

(仕様書 5 項関係 様式 8)

1か月・3か月ごとの衛生点検表

区分		責 任 者															
		点 検 者															
		点 検 項 目	4/	5/	6/	7/	8/	9/	10/	11/	12/	1/	2/	3/			
調理施設	1ヶ月ごと	1	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。														
		2	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保管されていますか。														
		3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区分されていますか。														
		4	各作業区域と入り口に手洗い設備、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。														
		6	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用途別に使用していますか。														
		7	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。														
		8	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。														
		9	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。														
	3ヶ月ごと	10	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1m以上の部分)														
		11	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区分されていますか。	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
		12	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。	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
原材料	13	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別されていますか。	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
		原材料について納入業者が定期的を実施する検査結果の提出が最近1ヶ月以内にありましたか。															
調理担当者	14	検査結果は1年間保管されていますか。															
		健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。															
		氏															
		名															

注: 点検結果は、○△×の印で記入すること。

# 業務完了届

令和 年 月 日

守山市長 様

住 所  
受注者名  
代 表 者

印

下記のとおり \_\_\_\_\_ 月分の業務を完了したので報告します。

## 記

1 委託業務名 \_\_\_\_\_

2 履行場所 \_\_\_\_\_

3 調理業務実施日

実施日		日	日	日	日	日	日	日
調理食数	午前おやつ	食	食	食	食	食	食	食
	昼食	食	食	食	食	食	食	食
	午後おやつ	食	食	食	食	食	食	食
	その他	食	食	食	食	食	食	食
備考								
実施日		日	日	日	日	日	日	日
調理食数	午前おやつ	食	食	食	食	食	食	食
	昼食	食	食	食	食	食	食	食
	午後おやつ	食	食	食	食	食	食	食
	その他	食	食	食	食	食	食	食
備考								
実施日		日	日	日	日	日	日	日
調理食数	午前おやつ	食	食	食	食	食	食	食
	昼食	食	食	食	食	食	食	食
	午後おやつ	食	食	食	食	食	食	食
	その他	食	食	食	食	食	食	食
備考								
実施日		日	日	日	日	日	日	日
調理食数	午前おやつ	食	食	食	食	食	食	食
	昼食	食	食	食	食	食	食	食
	午後おやつ	食	食	食	食	食	食	食
	その他	食	食	食	食	食	食	食
備考								

上記のとおり、委託業務が履行されたことを確認しました。

守山市立

園長

印

業務従事者報告書

令和 年 月 日

守山市長 様

住 所  
受注者名  
代 表 者

印

標記のことについて、下記のとおり報告します。

記

1 委託業務名 \_\_\_\_\_

2 履 行 場 所 \_\_\_\_\_

3 業務従事者

	氏 名	住 所	電話番号 (緊急連絡先)	勤務日	同施設の 勤務開始日
				勤務時間	
業務責任者				常勤	
業務副責任者				常勤	
業務従事者					
交代要員					

4 添付書類

- (1) 履歴書 (給食調理業務の経歴を含む)
- (2) 調理師免許証 (写)
- (3) 健康診断結果報告書 (写)  
(労働安全衛生規則 第43条および第44条を満たすもの)
- (4) 検便検査結果報告書 (写)  
(ただし、受託業務開始前15日以内の検査結果を提出すること。)

### 業務従事者変更報告書

令和 年 月 日

守山市長 様

住 所  
受注者名  
代 表 者 印

標記のことについて、下記のとおり報告します。

#### 記

1 委託業務名 \_\_\_\_\_

2 履 行 場 所 \_\_\_\_\_

3 変更する従事者

	氏 名	住 所	電話番号 (緊急連絡先)	勤務日 勤務時間	同施設 勤務開始日
元の従事者					
新しく 配属される 従事者					

4 責任者の変更について

(1) 業務責任者 変更前 \_\_\_\_\_ 変更後 \_\_\_\_\_

(2) 業務副責任者 変更前 \_\_\_\_\_ 変更後 \_\_\_\_\_

5 緊急に交代要員として勤務する従事者（勤務日当日のみ）

勤務日	欠勤になる職員	交代要員		勤務時間
	氏 名	氏 名	住所・電話番号	

※ 3、5 について、今回配属になる従事者については、次の書類を添付すること。

- (1) 履歴書（給食調理業務の経歴を含む）
- (2) 調理師免許証（写）
- (3) 健康診断結果報告書（写）  
（労働安全衛生規則 第 4 3 条および第 4 4 条を満たすもの）
- (4) 検便検査結果報告書（写）  
（ただし、受託業務開始前 1 5 日以内の検査結果を提出すること。）

## 1 健康管理

業務従事者は、常に食生活や健康管理に気を配り、食中毒や感染症にならないよう体調管理に十分努め、自己の健康状態についてしっかり把握すること。

- (1) 業務従事者は、年1回定期健康診断、月2回検便による細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌）を受け、検査結果の写しを守山市に提出すること。なお、腸管出血性大腸菌については、保菌者が出た場合、ベロ毒素の有無について追跡検査を行うこと。

また、ノロウイルスについても、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」に基づき対応すること。ノロウイルス検便検査を実施した場合、その結果についても、守山市に提出すること。

- (2) 次に掲げる身体状態、またはその疑いがある場合は、直ちに施設長に報告し、状態に応じて対処すること。

## ア 手指に傷や手荒れがある場合

手当てをし、使い捨て手袋をはめて、作業を行う。

## イ 手指に化膿性疾患がある場合

手当てをし、使い捨て手袋をはめて、下処理などの加熱前作業のみ行う。

## ウ 腕や顔に化膿性疾患がある場合

手当てをし、完全に防護する。

## エ 体調が悪い場合

医師の診断を受けること。特に、嘔吐や下痢等の症状がある場合、ただちに作業を中止して医療機関を受診し、感染性疾患の有無について医師の診断を受けること。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（無症状病原体保有者を含む）は、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。また、検査方法等については、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」に基づいた検査を行うこと。

## オ 家族や同居人に嘔吐・下痢・発熱などの症状がある場合

二次感染防止に努め、必要に応じて医師の診断を受けること。調理作業の従事については、施設長の指示を受けること。

- (3) 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第6条に規定する一類感染症、二類感染症、若しくは三類感染症に感染した場合（家族及び同居人が感染した場合を含む。）若しくは同条に規定する疑似症患者、無症状病原体保有者となった場合、又はこれらの疑いがある場合は、直ちに施設長に報告すること。医師の診断を受け、診断結果によっては感染のお

それがなくなるまでは委託園での業務に従事しないこと。

## 2 給食業務従事時の遵守事項

- (1) 作業に入る前に用便をすませる。その際、必ず白衣、帽子を脱衣し、便所専用の履物を使用する。用便後は、手洗いと消毒を入念に行う。
- (2) 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、腕時計等ははずす。
- (3) 爪は短く切る。マニキュア、香水は使用しない。
- (4) 毎日、清潔な白衣、帽子を着用し、毛髪が出ないようにする。身支度は更衣室で行い、業務従事者同士でチェックし合う。
- (5) 作業靴は専用のもを使い、給食室の外へは出ない。
- (6) 手洗いについて

### ア 手洗い方法

- (ア) 流水で手をぬらし、液体石けんをつける。
- (イ) 石けんを泡立てて、手の平・手の甲・指・指の間をしっかりと洗う（30秒程度）。爪が長くなった場合は、個人用爪ブラシを用意し、爪の間もよく洗う。
- (ウ) 腕（肘から下）までよく洗う。
- (エ) 流水で石けんを十分洗い流す（20秒程度）。
- (オ) 使い捨てペーパータオル等でしっかりふく（タオル等の共用はしない）。
- (カ) 手が乾いていることを確認し、食品添加物アルコール製剤を手に噴霧し、よくすり込む。

イ 下記の状況においては、手洗いを励行すること。なお、使い捨て手袋を使用する場合は、原則として交換を行う。

- (ア) 作業開始前、給食室入室時
  - (イ) 用便後、ごみ処理後
  - (ウ) 食品の検収・保管前後
  - (エ) 生の肉類、魚介類、卵、野菜類、ダンボール等に触れた時
  - (オ) 食品に直接触れる作業にあたる直前
  - (カ) 盛付け前
  - (キ) 作業の切り替え時
  - (ク) 作業途中でも頭髪、耳鼻等に触れた時
- (7) 使い捨てマスクは、鼻が出ないように正しく使用すること。
  - (8) 使い捨て手袋を使用する際は、手指の洗浄・消毒を行なった後に手袋をはめ、液体石けんで洗って、ペーパータオルでふいてから、食品添加物アルコール製剤で消毒すること。



### 3 給食業務従事時の作業手順と衛生管理

#### 【作業前】

- (1) 「日常の衛生点検表（始業前の点検）」により、当日の健康状態と身支度の確認をし、業務責任者に報告すること。
- (2) 使用水の点検を行ない、記録すること。
  - ア 作業開始前に5分以上放水する。
  - イ 色、濁り、臭い、異物等の異常がないか、点検する。
  - ウ 遊離残留塩素が0.1 mg/l以上あることを確認する。
  - エ 水質検査で異常を確認した場合、もしくは遊離残留塩素が基準に満たなかった場合は再検査を行い、なお不適な場合には施設長に報告する。
- (3) 冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認し、記録すること。

冷蔵庫5℃以下、冷凍庫-18℃以下（保存食用冷凍庫は-20℃以下）であることを確認し、規定温度より高い場合はその温度を記録し、規定温度に達した段階でその時間と温度を再度記録する。

#### 【検収】

- (1) 原材料の納入時には業務従事者等が立ち会い、発注書と照らし合わせて納入食品に間違いがないか確認した上で、下記について十分に点検を行い、納品検査表に記録すること。異常を認めたら、速やかに施設長に報告し、その食品は使用しない。
  - ア 数量
    - (ア) 発注書と照らし合わせて確認する。
  - イ 品質
    - (ア) 変色、異臭、吸湿、カビの発生などがいないか確認する。
  - ウ 期限表示
    - (ア) 賞味期限・消費期限、もしくは加工年月日について記録する。
    - (イ) 同じ食品でも、期限の違うものがあればすべて記録し、それぞれの数量も記録する。
    - (ウ) 調味料等で、一回で使い切らない食品については、「納品検査表（調味料等）」に記録する。すでに記録した食品についても、納品日が別の場合は、すべて記録する。
  - エ 産地
    - (ア) 生産地の確認を行い、記載すること。
  - オ 包装
    - (ア) 包装に破損がないか確認する。
    - (イ) 缶が膨張していないか確認する。

## カ 品温

- (ア) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の「(別添1) 原材料、製品等の保存温度」に記載されている食品は、すべて表面温度計を用いて品温を測定し、記録する。

## キ 異物

- (ア) 包装の中や生鮮食品の内部に、異物が混入していないか確認する。
- (イ) 食品は、速やかに冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫等の所定の場所に保管し、適切な温度で保管すること。
- (ウ) 魚介類、肉類等、汁の漏れるおそれのあるものは、ビニール袋やトレーを使用して、他の食品を汚染しないようにすること。
- (エ) 必要以上の保管は避け、使用時には必ず鮮度・品質等のチェックを行うこと。
- (オ) 納品された食品の配送用包装は、原則として給食室内に持ち込まない。
- (カ) 食品庫は常に清潔に保ち、整理、整頓すること。

## 【原材料の採取】

原材料を一品ずつ清潔な容器（検食容器、ビニール袋等）に入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍庫で2週間以上保存すること。

- ア 原材料は洗浄、消毒は行わず、納入された状態の物から採取する。
- イ 1食品につき50g程度採取する。
- ウ 保管容器に採取日を記入する。
- エ 検食容器は清潔なものを使い、ビニール袋は使い捨てとする。
- オ 卵は、使用するものをすべて攪拌し、採取する。
- カ 調味料、乾物については除く。ただし、非加熱で喫食する食品については採取する。
- キ 納入された食品の製造年月日またはロットが違う場合は、それぞれ保存する。

## 【調理】

「調理工程表」にそって業務を行うこと。前日から調理を行うことは、原則認めない。

- (1) 調理（下処理・加熱前作業等）
  - ア 下処理では、残存された汚染物資を洗浄、消毒等により除去し、給食室内での二次汚染を防止する。
  - イ エプロン等は、作業工程に応じて専用のもを使用する。
  - ウ 野菜等は泥が付着しているときは洗浄して落とし、不可食部分や異物を除去する。その後、根菜類は流水で3回以上、葉物野菜は流水で4回以上、丁寧に洗浄する。

エ 同一水槽で下洗いをを行う場合は、葉物野菜、根菜類、魚介・肉類の順に行う。  
オ 加熱処理を行わず提供する物については、次の手順により殺菌・洗浄を行う。

(ア) シンクをよく洗浄。

(イ) スポンジなどを使って、流水で3回洗浄。

(ウ) 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に5分間（100ppm 溶液の場合は10分間）、又は同等の効果を有する溶液に浸漬する。なお、浸漬開始時間と終了時間、殺菌溶液の濃度を記録すること。

(エ) 流水で10分以上洗浄する。

カ 用途別に専用の容器、器具（まな板、包丁等）を使用する。

キ 食品を入れた容器を直接床に置かない。

ク 袋に入って納入されるものは、一度ボールなどに移し変え、痛みがないか、異物が混入していないかなどを確認してから、調理を行う。

ケ 肉類、魚介類、卵が入った容器や袋は、他の食品や容器等に触れないように処理する。特に、肉汁の取り扱いには十分注意する。

コ 冷凍の肉、魚介類を解凍する場合は、流水中で解凍する。

## (2) 加熱調理

加熱については、適正に行うこと。

ア 揚げ物、焼き物、蒸し物は中心温度 75℃ 1分以上（ノロウイルス汚染のおそれのある場合は、85～90℃で 90 秒間以上）加熱すること。中心まで加熱できたか確認し、中心温度、時間を記録する（3点以上測定）。なお、同一作業を複数回繰り返す場合は、それぞれ仕上がり時の中心温度と最終時間を記録すること。

イ 炒め物は、全部の食品を十分炒めたかを確認し、特に肉類は肉の色が変わり、ばらばらになるまで炒め、中心温度 75℃ 1分以上（ノロウイルス汚染のおそれのある場合は、85～90℃で 90 秒間以上）に加熱すること。中心まで加熱できたか確認し、中心温度、時間を記録する（3点以上測定）。

ウ 煮物や汁物は、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度が 75℃（ノロウイルス汚染のおそれのある場合は、85～90℃で 90 秒間以上）以上に達していることを確認した後、更に1分以上加熱すること。なお、中心温度が測定できるような具材がない場合には、釜の中心付近の温度3点以上を測定し、記録する。

エ 調理済み食品（真空パック）をボイルする場合、湯は沸騰しているか、ゆでる量は適量で十分加熱できたか確認すること。

## (3) 冷却調理

ア 和え物用野菜は切ってから茹で、冷却すること。

イ 中心温度計で加熱した食品の温度が 90℃以上であることを確認し、洗浄済み

のザルにあける。流水で冷やし、中心温度が 20℃以下であることを確認し、記録すること。

ウ 放冷する場合は、異物等が混入しないよう注意し、肉や魚介類、卵などの汚染原因物質の近くは避け、衛生的な場所を選ぶこと。できる限り早く温度が下がるよう配慮し、中心温度が 20℃以下になるようにする。

エ 調味料を和える場合は、先に調味料だけをボール等で混ぜ合わせる。その後、余分な水気を絞った食品を和えること。

(4) まな板・包丁の管理について

ア まな板・包丁は、二次汚染防止のため、下記のとおり用途別に色分けを行う。

用途	色分け
下処理用	無地
野菜の裁断用	緑ライン
肉・魚類の裁断用	赤ライン
果物の皮むき、裁断用	桃ライン
加熱調理済み食品用	黄ライン

イ 使用後は洗剤でスコッチタワシを使ってしっかり洗い、流水で洗剤を十分に洗い流した後、熱湯消毒を行う。その後乾燥し、包丁・まな板殺菌庫で殺菌・保管する（2時間運転）。

(5) 中心温度計の取り扱いについて

ア 保管場所から取り出したら、清潔な場所に載せておく。針が他の物に触れないようにする。

イ 針の消毒は、使い捨てペーパータオルにアルコールを染み込ませ、拭き取る。

ウ 温度感知する場所は、針先から 1～2 cm 位のところにあるため、深く刺しすぎたり、浅くしすぎたりしない。

エ 使用後は、洗浄・消毒して、清潔な場所で保管する。

(6) 異物混入防止

ア 調理中に毛髪が落ちないように帽子で頭を覆い、毛が外へ出ないように注意する。

イ 調理中は、頭や顔などに触らないこと。

ウ ドアや戸は、開けたままにしないこと。

エ 食品や調理したものをに入れる調理器具等は、異物の付着がないか確認してから使用する。

オ 包装は、手で裂いたり包丁で切ったりせず、消毒したハサミを使用し、開封後は切れ端が食品に混入していない事を確認し、分別して破棄すること。

カ 調理器具、ザルの破損、包丁の刃こぼれ、器具のネジ等を使用前後に確認する。

### 【配膳】

- (1) 調理後、2時間以内に喫食しなければならないため、仕上げ時間に配慮すること。
- (2) 出来上がった料理は、速やかに盛り付けること。
  - ア 配膳は、消毒した台など清潔な場所で行い、清潔な器具を使用すること。
  - イ 食品には直接手を触れず、トングや使い捨て手袋を使って盛り付けること。
- (3) 盛り付け時にも異物混入の可能性があるので、十分に注意すること。

### 【保存食の採取】

献立予定表にあがっている料理すべてを一品ずつ清潔な容器（検食容器、ビニール袋等）に入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍庫で2週間以上保存する。使用している食品は、すべて保存できるよう採取すること。

### 【洗浄作業】

洗剤や消毒液は、適正な濃度で使用する。

- (1) 食器
  - ア 残菜を除去する。
  - イ  $40^{\circ}\text{C}$ くらいの温湯に洗剤を入れ、スポンジ等でよく洗浄すること。必要に応じて、温湯を取り替えること。
  - ウ ため水で洗浄し、蛇口からの直接流水でしっかりすすぐ。
  - エ 消毒保管庫で殺菌を行い、十分に乾燥させること。
- (2) 調理器具等
  - ア 水、または温湯でよく洗浄する。
  - イ 汚れのひどいものは洗剤で二度洗いし、温湯で2回以上洗浄する。消毒保管庫で殺菌・乾燥を行う。
- (3) 回転釜
  - ア 蓋、釜本体を洗剤でしっかり洗浄する。
  - イ きれいに洗剤を洗い流す。
  - ウ 水気を切った後、本体は傾けず、蓋をしておく。
- (4) オーブン
  - ア 使用後に、洗剤を使ってしっかり洗浄すること。
  - イ 洗剤をしっかり洗い流すか、しっかりふき取ること。
  - ウ オーブン皿も、油汚れを洗剤でていねいに洗い落とすこと。

(5) 油用器具類

- ア 使用後は油を冷やし、廃食用油保管容器にて保管する。
- イ 約2ヶ月に一回、業者に回収してもらう。

(6) 配膳用ワゴン

- ア 布きんを使い、内側だけでなく外側もしっかり拭き、汚れを落とす。
- イ アルコール消毒を行う。

(7) 冷凍庫・冷蔵庫

- ア 棚を取り外し、洗浄する。
- イ 庫内、側面、扉、取っ手などもしっかりと拭き、アルコール消毒を行う。

(8) 消毒保管庫

- ア 側面、扉、取っ手などは毎日アルコール消毒を行う。

【清掃作業】

(1) 床

- ア ゴミを取り除く。
- イ 床を洗剤液でブラシ洗いし、水でしっかり洗い流す。
- ウ 水切りワイパーやモップで水気をふき取る。
- エ 排水溝の室内部分は開口部の網等についたゴミを取り除き、ブラシ洗浄する。
- オ グリストラップは毎日ゴミの除去を行い、洗浄する。

(2) 調理台・作業台

- ア 清潔な布きんで水ふきし、汚れをふき取る（上面だけでなく、側面も拭く）。
- イ 飲用適の水で水洗いする。
- ウ スポンジタワシ等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。
- エ 飲用適の水でよく洗剤を洗い流す。
- オ 布きんで拭き、よく乾燥させる。
- カ アルコール消毒を行う。

【廃棄物処理】

守山市の分別方法に従い、責任をもって処理すること。

(1) 生ゴミ類

- ア 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理するとともに、作業終了後、十分に水気を切り、直ちに室外の保管場所に搬出し、保管すること。
- イ 移動時は、衛生的に運び処理すること。
- ウ 廃棄物容器（ペール等）は、作業終了後は速やかに清掃すること。

(2) 包装紙、ダンボール等

- ア 作業場内に散乱しないように整理し、適宜集積場に搬出すること。

(3) 空き缶、空きびん、ペットボトル類

ア 内部の汚れを洗い流しておくこと。

イ 作業後、適宜集積場に搬出すること。

ウ 納入業者が回収するものは、所定の場所に保管すること。

**【給食施設の衛生管理】**

(1) ねずみや昆虫の発生がないか点検すること。半年に1回以上駆除を行うため、その記録を1年以上保管すること。

(2) 給食施設内にある調理従事者専用便所は、毎日必ず清掃すること。清掃は、1日の作業終了後に行うこととし、清掃及び殺菌剤による消毒を行い、衛生的に保つこと。