

西会津町給食センター学校給食調理等業務委託仕様書

令和5年12月

西会津町

第1 総則

1. 事業の目的

西会津町給食センター学校給食調理等業務委託事業（以下「本事業」という。）の実施に当たり、より効率的な運営を図るとともに、民間が有する食品衛生等に関するノウハウを活用することにより、豊かで安全な学校給食の実現を目指すものとする。

2. 本書の位置づけ

本仕様書は、西会津町（以下「町」という。）が本事業を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）を募集するにあたり、「調理業務の運営内容」について、本事業に参加する事業者が行う業務の内容及び履行方法について必要な事項を定めるものとする。

3. 本事業の基本事項等

(1) 件名

西会津町給食センター学校給食調理等業務委託

(2) 履行場所

西会津町給食センター

(3) 履行期間

令和6年4月1日から令和11年3月31日

(4) 実施する施設等の内容

本事業を実施する施設等の内容は、表1のとおりである。

表1

名称	西会津町給食センター
所在地	西会津町尾野本字新森野87
建設年月日	平成14年4月1日
建物構造	鉄筋コンクリート造一部鉄骨造 平屋建
延床面積	728.14㎡
建築面積	752.19㎡
システム・運用	ドライ運用
コンテナ台数	6台（常時5台、最大6台）
調理予定日数	190日／年（令和6年度予定）
調理予定食数	約350食／日（令和6年度予定）
清掃・準備日数	18日（令和6年度予定）※長期休暇前後3日
使用食器	PEN食器、※中学校にて一部強化磁器使用

(5) 受持学校名、食数、学級数等

受持学校名、食数、学級数等（予定）は、表2のとおりである。

表2

学校名	食数（学級数）
西会津小学校	2 2 5（9）
西会津中学校	1 2 5（5）
合計	3 5 0（14）

(6) 業務時間

調理場の使用時間は原則として午前7時45分から午後4時30分までとし、業務時間は、使用時間の範囲内での提案による。

(7) 施設・設備等の使用

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

ただし、大規模災害の発生を含め緊急対応が必要となる場合など、町の指示がある場合はこの限りではない。

なお、受注者は施設、設備、器具等を丁寧に扱うとともに、故障等が発生した場合は直ちに町に報告し、その指示に従うものとする。また、受注者の責めに帰すべき事由による場合は、その損害を賠償するものとする。

ア 町が用意する物

- ① 施設、設備、器具類のうち町が用意するものは、別紙1のとおりとする。
- ② 電気、ガス、上下水道、燃料費は町が負担するが、経費削減に努めるものとする。（各室、使用しない時間は節電等に努める）

イ 事業者が負担するもの

- ① 事業者が負担し、用意する消耗品等は表3及び②、③のとおりとする。
- ② 給食従事員の衛生管理等に関する研修会等に係る経費
- ③ 腸内細菌検査・ノロウィルスの検査及び健康診断料等

表3

・調理被服等	作業用白衣（上・下）、帽子、長靴、作業用靴、手袋等
・調理用消耗品	手洗い用洗剤、洗濯用洗剤、マスク等
・個人衛生に必要な物品	爪ブラシ（各人別）、消毒薬等
・事務用消耗品等	追加で配置される調理員用のロッカー（8人分は既に有り）、筆記用具等
・救急用品	救急ばんそうこう、消毒薬等
・通信費	事務室の電話に係る通信費以外

4. 業務分担

本事業の町及び事業者の業務分担は、表4のとおりとする。

表4

業 務	町	事業者
献立作成業務	○	
栄養指導業務	○	
食数管理業務	○	
給食費管理業務	○	
食材調達業務	○	
工程計画、衛生計画等の作成業務 (作業工程表、作業動線図)	○	○
検収業務	○	○
調理業務 (釜割り含む)		○
保存食の保存 (原材料・調理済食品)		○
検食業務	○	
配缶業務		○
コンテナ運搬・回収業務		○
洗浄・消毒業務		○
残菜・厨芥集積業務		○
残菜・厨芥処理業務	○	
施設設備等の保守・維持管理業務	○	
施設設備の清掃及び点検業務		○
使用物品等管理業務		○

(1) 町の業務範囲

町は、以下の業務を行う。

ア 献立作成等

町は、献立を作成し、献立及び食数並びに食器、食缶、食器籠、配膳器具の種別等について、表5のとおり業務内容に応じてそれぞれの提示時期に事業者提示する。

表5

種 類	指示期間
年間給食実施計画 (令和6年度給食予定日数、食数)	年度当初
月間予定献立表	前月末
調理業務指示書	前週
調理業務指示書打合せ	前日まで
調理業務変更指示書 (急な変更を除く)	当日まで

イ 提供給食数等

前月20日に、事業者はその月の予定給食数を示す。予定給食数に変更がある場合には、提供日の2稼働日前までに事業者はその内容を示し、それ以降は変更しない。

ただし、突発的なインフルエンザ等による学級閉鎖の場合は、届出日の翌日から変更するものとする。

ウ 食材料の調達及び検収

町は、献立、食数に応じて食材料（調味料を含む全ての食品をいう。）を調達し、原則として、町（学校栄養職員）と事業者が調理当日の午前7時45分から検収室にて検収する。また、翌日以降の食材等については、午後3時00分から検収室にて検収する。

(2) 事業者の業務内容

事業者は、次の業務を行う。

ア 作業前の安全点検

事業者は、施設設備の作業前点検を行うとともに、器具等の消毒をはじめ、衛生面に配慮すること。

イ 食材の受領、検収

事業者は、町（学校栄養職員）と検収を行い、食材料を受領し、保存食の保存及び調理場への運搬を行う。

ウ 調理業務

町（学校栄養職員）が提示する「学校給食献立表」、「調理指示書」等に基づき、町の提供する食材料を使用して主食及び副食を調理する。（調味料等、在庫量の点検、報告及び翌日の準備を含む。）また、調理過程及び仕上がり食材温度を管理し、記録を行うこと。

エ 配缶業務

調理した給食を学校別、学級別に配缶し、メニュー別に1クラス分計量し、記録した後、食器具とともにコンテナに入れる。

オ コンテナ運搬・回収業務

配缶したコンテナを、中学校多目的ホール入口まで運搬し、給食時間終了後、中学校多目的ホール入口からコンテナを回収する。

カ 洗浄・消毒業務

回収した食器具、食缶、調理器具及びコンテナ等の洗浄・消毒・保管を行う。

キ 残菜・厨芥集積業務

残菜は計量・記録した後に、厨芥等とともに分別して指定の場所に集積する。

ク 施設設備の清掃及び点検業務

- ① 施設設備の日常的な清掃、整理整頓及び点検を行う。
- ② 長期休業（夏、冬、春）前後の清掃及び点検を行う。
- ③ 休憩室、トイレ、通路、階段等事業者が使用する部分の清掃を行う。
- ④ 敷地内の塵芥処理等の清掃作業を行う。

ケ 衛生管理業務

調理業務における衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」等を遵守し、安全な衛生管理に努めるものとする。

コ 使用物品管理業務

施設内の設備機器など使用する物品については、善良なる管理者の注意をもって管理するものとする。

サ その他、付帯する業務

調理被服の洗濯、電源の確認、戸締り等、その他付帯する必要な業務を行う。

5. 責任分担の考え方

町が想定する主な責任分担の方針は次の表6とおりにする。

表6

種類	内容	負担者	
		町	事業者
業務の中止・延期	町の指示によるもの	○	
	事業者の業務放棄、破綻		○
不可抗力による中止等	災害などによる業務中止	○	
許認可	事業の実施に必要な許認可取得の遅延等 (営業許可等)		○
計画変更	事業内容の変更等	○	
運営費上昇	事業変更以外の運営費用の増大		○
税率の変更	消費税率が変更された場合	○	
施設損傷	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外の場合	○	
業務の実施水準	仕様書で定まる水準に不適合である場合		○
調理事故・異物混入	事業者の責めに帰すべき事由による場合		○
	上記以外の場合	○	
需要変動	実施条件を超える需要変動	○	
	上記以外の場合		○

6. 業務計画書

事業者は業務遂行にあたり、表7のとおり、前日までに「調理作業工程表」を確認し「調理作業動線図」を作成する。作業後はいずれも当日のうちに町に提出する。

表7

種類	期限
調理作業工程表	前日まで
調理作業動線図	前日まで

7. 業務報告書

事業者は実施した業務内容について、表8のとおり報告書を作成し、提出期限までに提出する。

表8

報告書の種類	提出期限	提出部数
調理従事者報告書	業務開始2週間前	1部
調理従事者変更報告書	変更時（ただし、調理従事前）	1部
定期健康診断結果報告書	検査結果後直ちに	1部
腸内細菌検査結果報告書	検査結果後直ちに	1部
研修実施結果報告書	実施後直ちに	1部
学校給食日常点検表	毎日、業務終了後	1部
食品検収表	毎日、業務終了後	1部
調理作業工程報告書	毎日、業務終了後	1部
調理作業動線報告書	毎日、業務終了後	1部
食品の加工加熱記録表	毎日、業務終了後	1部
検食簿	毎日、業務終了後	1部
残菜記録報告書	毎日、業務終了後	1部
在庫取払表	毎日、業務終了後	1部
温度・湿度・塩素記録表	毎日、業務終了後	1部
保存食記録	毎日、業務終了後	1部
異物混入等報告書	発生後直ちに	1部
事故報告書	発生後直ちに	1部
ボイラーチェック表	毎日、業務終了後	1部
給食調理・洗浄業務完了確認書（週毎）	毎週、業務完了後	1部
委託業務完了報告書（月毎）	業務完了後直ちに	1部

8. 費用負担

本事業における町および事業者の費用負担の区分は、表9のとおりとする。

表9

項目	内容	町	事業者
施設・厨房設備類	施設・厨房設備機器及び付帯設備	○	
設備等維持費	施設・厨房設備類・厨房内備品類、メンテナンス・修繕等	○	
光熱水費	電気、ガス、上下水道、灯油	○	
厨房内備品類	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、残留塩素計等	○	

厨房内消耗品	包丁、まな板、ボウル、すくい網、ひしゃく、食器、食缶等配膳用品、食缶用消毒薬、洗剤、ゴミ袋、スポンジ 等	○	
調理用被服類	作業用白衣、帽子、マスク、作業用サンダル、長靴、短靴、爪ブラシ、洗濯用洗剤等		○
雑貨、文房具類、医薬品	従事者用茶器、お茶類、ボールペン等文房具、絆創膏・消毒薬等の医薬品等		○
事業者用事務室・休憩室用品類	机、イス、電話機（調理室内のもの含む）、冷蔵庫等		○
施設付属消耗品備品類	蛍光灯、殺菌灯等施設に付随した消耗品	○	
	更衣室ロッカー（既存のもの）	○	
	更衣室ロッカー（人員増に伴うもの）		○
その他消耗品	清掃、点検用具類		○
	トイレトペーパー等	○	
	ボイラー関連消耗品	○	
維持管理費	一般清掃		○
	グリストラップ清掃等	○	
	消毒（施設消毒、害虫駆除）	○	
廃棄物処理費	生ごみ、段ボール、廃油、一般廃棄物等	○	
食材料費		○	
給食費	従事者喫食分		○
保険料	生産物賠償責任保険等		○
従事者人件費等	人件費、福利厚生費等		○
	労働保険、社会保険等		○
	細菌検査、健康診断等		○
	研修費		○

9. 災害時の対応

業務従事者は、火災、その他の災害発生を発見したとき、その危険性があると知った時は、直ちに町に報告すること。

10. 事故及び損害賠償等

(1) 事故発生時の報告

事業者は、業務過程において事故が発生した場合は、直ちに町に報告するとともに、速やかに善後策を講じること。

(2) 保険の加入

事業者は、業務委託の実施にあたり、食中毒や事故等の発生時の対応として、生産物賠償

責任保険に加入すること。

(3) 損害賠償

次に掲げる事項に該当し、その結果、町に損害を与えたときは、事業者は、町に損害賠償しなければならない。

- ①故意又は過失により、食中毒の原因となる細菌等その他人体に有害な物質を学校給食に混入したとき。また、無害な物質であっても、混入したことによって給食として提供ができなくなったとき。
- ② 故意又は過失により、原材料を損失したとき。
- ③ 故意又は過失により、施設設備及び備品を損壊、紛失または廃棄したとき。

1 1. 連帯保証人

連帯保証人は、町が事業者の責めにより、事業の継続が困難であると判断した場合は、速やかに業務を引き継ぐものとする。引継ぎが発生した当該年度の委託料は、当該年度委託料総額から既に事業者に対し支払った費用を減じた額を基準に算定する。連帯保証の期間については、残存契約期間を考慮した上で町が決定する。

なお、連帯保証人は学校給食施設の健康増進法（平成14年法律第103号）第20条に規定する「特定給食施設」（※特定かつ多数のものに対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいう。）における給食業務について、3年以上の経験を有していること。

1 2. 委託料等

(1) 履行の確認等

事業者は、毎月分の委託業務完了報告書を当該月業務終了後、速やかに町に提出すること。ただし、3月分の委託業務完了報告書（月毎）の提出期限については、同月末日までに提出すること。

町は、委託業務完了報告書を受領したときは、業務が本業務委託契約等により適切に履行されていることを確認する。

(2) 委託料の支払

事業者は前月分の委託料を町に請求し、町は委託業務を履行したことを確認した後、月毎に委託料を支払う。町は請求を受領した日から30日以内に支払う（支払期日については、契約時に協議する）。

(3) 調理日数の変動に伴う委託料の変更

実施条件（基本給食実施回数）と実際の年間給食実施回数が著しく異なった場合には、町と事業者が協議の上、委託料の額を変更することができる。なお、基本給食実施回数とは、毎年度当初に提示する学校給食年間予定表によるものとする。

第2 調理業務等

1. 実施体制

(1) 業務責任者

事業者は、学校給食業務であることを考慮し、調理に従事する者として、調理の専門の知識を有し、かつ集団給食調理業務に従事した者を配置する者とする。

ア 業務責任者（1名）

学校給食センターで3年以上の実務経験を有し、管理栄養士、栄養士または調理師のいずれかの資格を有する者を、業務執行上の受託者として責任を負うべき業務責任者として定め、業務全体の指揮及び総括を行うとともに、町との連絡調整の任に充てること。業務責任者は、常勤の勤務者とする。

イ 業務副責任者（1名）

業務副責任者は、学校給食センターなどの大量調理施設（注1）で2年以上の実務経験を有し、管理栄養士、栄養士または調理師のいずれかの資格を有し、業務責任者に事故のある時または、欠けた時にその職務を行う者とする。業務副責任者は、常勤の勤務者とする。

ウ 食品衛生責任者（1名）

管理栄養士、栄養士または調理師の資格を有する者を、学校給食調理全体にわたる衛生管理の指導や、業務従事者に対する衛生教育の任に充てること。食品衛生責任者は常勤の勤務者とする。また、業務責任者または業務副責任者と兼務することができる。

エ 調理業務従事者

調理師等の専門知識を有し、かつ、学校給食等の集団給食調理業務に従事した経験が豊富な者を多く充てるよう努めること。

オ ボイラー取扱者

給食センターに設置されているボイラーについて、安全に取り扱うため、日本ボイラ協会が実施するボイラー取扱講習等を受けた者をボイラー取扱者として設置すること。
（調理業務等との兼務）

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

(2) 選任報告

選任した業務責任者、業務副責任者及び衛生管理責任者（以下「責任者」という。）等について、業務を開始する2週間前までに調理従事者報告書（表8）を町に報告する。

また、責任者等を変更する場合は、調理従事前に関町に報告する。

2. 調理業務（炊飯業務含む）

事業者が実施する調理業務等については、学校給食法第9条に基づく「学校給食衛生管理基準」（平成21年3月31日文科科学省告示第64号）、及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号別添）のほか、関係諸法令等に基づき業務を実施するものと

する。

調理済み食品は、調理後2時間以内で児童生徒等が喫食できるよう努めること。なお、業務に当たっては、ドライ運用で実施する。

- (1) 食材料の搬入から調理、保管、配缶等における衛生的な取扱いに努め、ハエ等衛生害虫によって汚染されないよう注意するとともに、適切な温度管理、時間管理等の衛生的取扱いに配慮する。
- (2) 食肉類・魚介類及びその加工品、冷凍食品、ハムなど食肉製品その他の加熱処理する食品については、中心温度計を用いて、中心部が75℃で1分以上加熱されていることを確認・記録し、学校給食日常点検表（表8）を町に提出する。
- (3) 生で食用する果物類については、流水で十分洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム等を使用し、消毒の後、それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いする。
- (4) 料理の混ぜ合わせ（和え物等）、配分、盛り付け等に際しては、必ず清潔な場所で清潔な器具を使用するとともに、「使い捨て手袋」等を着用して行い、料理に直接手を触れないようにする。
- (5) 和え物等については、各食材料を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に十分注意し、和える時間をできるだけ配食の直前にし、適切な温度管理を図る。
- (6) 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗料の状態等に十分注意する。
- (7) 調理の際は、手作りの給食を提供するため、丁寧な作業を心がけること。
- (8) 調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れない。
- (9) 調理業務開始前までに調理室の床を乾燥させておく。

3. 配缶業務

調理済み食品を町（学校栄養職員）が指示する学校ごと、クラス別に配缶する。

4. コンテナ運搬・回収業務

配缶されたコンテナを、中学校多目的ホール入口まで運ぶ。また、給食時間終了後、中学校多目的ホール入口からコンテナを回収する。

5. 洗浄・消毒業務

- (1) 学校から返却された、汁わん、皿、トレイ、食器籠、食缶、角食缶、汁杓子等を洗浄し、消毒保管庫への格納作業及びコンテナの洗浄・整理作業を行う。
- (2) 食器等は、丁寧に取り扱い、洗浄後は各学校の学級別に籠に入れ消毒保管する。
 - ・食器の入った籠は、積み重ねないこと。
 - ・食器洗浄機出口からの食器は1枚ずつ手に取り汚れの有無を確認すること。
 - ・食器の目的外使用は一切禁止する。
- (3) 食器等の洗浄に使用する洗剤等は、規定濃度で使用し、適正に保管する。

6. 残菜・厨芥集積業務

- (1) 調理に伴うごみや残菜は、それぞれのごみを表10のとおり分別し、記録簿に記載し所定の場所へ搬出する。

表10

ごみの種類	搬出方法	回収方法
・野菜くず (※よく水を切る) ・ビニール・紙類(学校から回収の添加物のごみ)	可燃ごみ袋に入れてごみ置き場へ まとめて専用ビニール袋に入れ、ごみ置き場へ	週2回
ダンボール	たたんでダンボール置き場へ	資源物回収 週1回収
空き缶・ビン	洗浄室の水槽ですすぎ、空き缶置き場へ	資源物回収 週1回収
残菜	残菜処理機にかけてごみ置き場へ	毎日回収

- (2) 廃棄物(調理施設で生じた廃棄物及び学校から返却された残菜をいう。)の管理は次のように行う。

- ・ごみ受けは、作業終了後は速やかに清掃する。
- ・廃棄物は、非汚染作業区域に持ち込まない。
- ・廃棄物はできるだけ水切りし、減量に努める。
- ・廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しない。
- ・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。

7. 衛生管理業務

(1) 個人衛生

ア 学校給食の衛生管理について常に注意を払うと共に、従事者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮する。

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

ウ 健康診断は、年1回の定期健康診断を行い、定期健康診断結果報告書(表8)を町に提出するとともに、常に健康状態を把握すること。

エ 検便は、赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌O-157の検査項目を含め、月2回以上実施し、腸内細菌検査結果報告書(表8)を町に提出する。

また、ノロウイルス検査を流行期にあわせ2回以上実施し、結果報告書を町に提出する。

- オ 毎日、従事者の健康状態を、個人別に健康観察表に記録し、学校給食日常点検表（表 8）を町に提出する。
- カ 事業者は、従事者が次の各号に該当するときは、調理業務等に從事させてはならない。
- ① 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合
 - ② 化膿性疾患が手指等にある場合
 - ③ 本人若しくは同居する家族等が「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、二類、三類感染症の者又はその疑いのある者及び無症状病原体保有者である場合
- キ 作業時、給食従事者は、清潔な専用の調理衣等（調理衣、エプロン、マスク、帽子等）及び履物を着用する。
- ク 表 1 2 の汚染作業区域、非汚染作業区域の区分に基づき調理衣等及び履物を着用したまま、トイレに入らない。
- ケ 履物は、作業区分毎に専用のもとし、作業区分毎に保管し、翌日までに乾燥させておく。
- コ 次に定める場所には、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。
- ・作業開始前及び用便後
 - ・汚染区域から非汚染区域に移動する場合
 - ・食品に直接触れる作業に当る前
 - ・生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合。

(2) 食品管理

ア 業務の原則

- ① 食材料は、検収室において食品どうしの相互汚染や床面からの二次汚染に十分注意して、専用の容器に移し替え、下処理室にダンボール等を持ち込まない。
- ② 納品された食材料を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類毎に区分して専用の容器で保管し、原材料の相互汚染を防ぎ、表 1 1 により、冷蔵・冷凍設備・棚に保管する。また、保管場所の衛生管理に十分留意する。

表 1 1

食品名	保存温度
牛乳（調理用）	10℃以下
種実類	15℃以下
豆腐	冷蔵
鮮魚介	5℃以下
食肉	10℃以下
冷凍食肉製品	-15℃以下
卵	10℃以下
液卵	8℃以下
バター、クリーム	10℃以下

チーズ	15℃以下
生鮮果実、野菜類	10℃前後
冷凍食品	-15℃以下

イ 使用水の管理

使用水に関しては、始業前及び調理作業終了後に、遊離残留塩素が、0.1mg/l以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、記録すること。使用に不適な場合には、速やかに町に連絡する。

ウ 二次汚染の防止

- ① 献立毎に調理作業の手順・担当者を示した調理作業工程表や各調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線図を基に、作業動線の交差がどこで生じ易いかを調理作業前に示し、調理作業工程報告書、調理作業動線報告書（表8）を町に提出する。
- ② 従事者に対し、調理作業中の食材料や調理機械・器具類の汚染の防止及び包丁・まな板類の食材料別、処理別の使い分けを徹底する。
- ③ 調理場における食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置台の上に置く。
- ④ 食肉、魚介類は他の食品を汚染しないよう専用の容器、調理用機器・器具類で調理する。
- ⑤ 原材料、下処理後の非加熱食品及び加熱処理後冷却する必要がある食品は、それぞれ冷蔵庫等で保管する。
- ⑥ 加熱処理後の食材の冷却、非加熱調理食材の下処理後における調理室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。
- ⑦ 調理済み食品は、衛生的な容器にふたをするなどして保存し、他からの二次汚染を防止する。
- ⑧ ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用する。
- ⑨ エプロンや履物類は、表12のように汚染作業区域と非汚染作業区域に使い分けるとともに、使用後は洗浄及び消毒し、保管の際は作業区分毎に保管する。

エ 適切な温度管理

- ① 食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。加熱調理においては中心部が75℃で1分間以上加熱し、その温度と時間を記録する。
- ② 冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は温度放置しない。
- ③ 加熱調理後、冷却する必要がある食品は、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くするよう、冷却機等を用いて、温度を下げ、冷蔵庫等で保管すること。この場合、加熱終了後、冷却開始時間及び冷却終了時の温度と時間を記録し、温度記録簿により町に報告する。
- ④ 調理後の食品の適切な温度管理を行う。

オ 検食業務

調理が完了したときは、事業者は、調理済み食品について、「学校給食衛生管理の基準」に準拠して、味の検査などを行うものとする。発注側の栄養士は献立どおり調理が行われたかを検査し、町は検食を行う。

カ 保存食（調理済み食品）の保存業務

保存食は、調理済み食品を食品の調理単位毎に50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋）に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存し、その記録（保存開始日、保存温度、廃棄した日時等）を給食日誌により、町に報告する。

(3) 施設・設備等の管理

- ア 設備・機器に欠陥、異常があるときは、直ちに町へ報告する。
- イ フードスライサー、フードカッター、サイノメ切り機等の調理機器・器具類は使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させる。
- ウ 調理用シンクは、給食終了後、食缶・食器を洗浄するシンクとは共用しない。
- エ 調理場、食品保管庫の温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫の内部温度を毎日記録する。
- オ 使用する給食設備については、整理整頓、清掃などにより衛生を保持する。
- カ 冷蔵庫・冷凍庫及び食品保管庫のそれぞれの内部並びに食品保管場所は、清潔を保持するため、常に整理整頓する。
- キ 調理場の換気状態は、適正に保つ。
- ク 食器具、容器、調理機器・器具は、使用後に洗浄・消毒する。
- ケ 調理室内の器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理室内から搬出された後に行う。
- コ 調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置かない。
- サ 作業区域は、汚染作業区域と非汚染作業区域とし、表12のとおり基準に沿って使用する。

表12

	作業区域
汚染作業区域	[検収室] 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 [食品の保管室] 食品の保管場所 [下処理室] 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 [食品・食缶の搬出場] [洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒前）]
非汚染作業区域	[調理室] ・食品の切断等を行う場所 ・煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 ・加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ・食品を食缶に配食する場所 [洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒後）]
その他	[更衣室] [休憩室] [便所] [事務室] 等

8. その他

(1) 調理従事者の研修

- ア 調理従事者の研修については、調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう、定期的に行い、調理従事者の資質向上に努めるものとする。研修実施後は直ちに、研修実施結果報告書（表8）を町に提出すること。
- イ 新規に調理業務に従事するものについては、必ず研修を実施したうえで、業務に従事させること。
- ウ 町が必要と認めた場合には、町又は第三者が実施する研修等に調理従事者を積極的に参加させること。

(2) 立入検査等の協力

履行場所において、保健所や町の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会等に協力すること。また、施設見学者への対応についても協力すること。

(3) 会議等への出席

業務責任者は、給食センター運営委員会等に出席を求められた場合は、協力すること。

(4) 各種調査資料等の協力

町が各種調査資料等を求めたときは、協力すること。

(5) 学校行事等への参加・協力

学校訪問や給食試食会等が生じた場合は、必要に応じて業務責任者等を出席させること。

(6) 給食時間変更の対応

学校行事等のため、給食時間の変更のある場合は、適切に対応すること。

(7) 実習生等の受入れ

学校の職場体験や栄養士の実習生の受入れについては、協力すること。

(8) 災害時の協力

災害が発生した場合には、給食センターに関する作業等に可能な限り協力すること。

(9) 不測の事態への協力

給食の提供ができない等の不測の事態が発生した場合には、調理業務の確保について協力すること。

(10) 守秘義務

事業者及び従事者は、業務上知り得た事項について守秘義務を負う。なお、本業務委託終了後及びその職を退いた後も同様とする。

(11) 契約終了後の引継ぎ

事業者は、本業務委託期間満了または契約の解除により、契約が終了する場合は、業務の引継ぎが円滑に遂行できるよう留意事項等を取りまとめた引継書を作成し、次期受託事業者に対して適切な引継ぎを行うこと。

(12) 再委託の禁止

事業者は委託された業務を他人に再委託してはならない。

(13) 暴力団等の関与に伴う契約の解除

この契約期間中に事業者が下記のいずれかに該当すると認められた場合、町は契約を解除

することができる。

なお、この契約の履行にあたり、暴力団員又は暴力団関係者（以下「暴力団員等」という。）から不当要求又は妨害を受けたときは、速やかに警察への通報を行い、捜査上必要な協力を行うとともに、町へ報告すること。なお、暴力団員等から不当要求又は妨害を受け、警察への通報、捜査協力及び町への報告が適切に行われた場合で、これにより、履行遅延等が発生するおそれがあると認められるときは、必要に応じて、工程の調整等の措置を講じる。

ア 役員等（事業者が個人である場合にはその者を、事業者が法人である場合にはその役員又はその支店若しくは常時建設コンサルタント業務等の契約を締結する事務所の代表者をいう。以下この号において同じ。）が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。以下「暴力団対策法」という。）第2条第6号に規定する暴力団員（以下この号において「暴力団員」という。）又は暴力団員の配偶者（暴力団員と生計を一にする配偶者で、婚姻の届出をしていないが事実上婚姻関係と同様の事情にある者を含む。以下同じ。）であると認められるとき。

イ 暴力団（暴力団対策法第2条第2号に規定する暴力団をいう。以下この号において同じ。）又は暴力団員若しくは暴力団の配偶者が経営に実質的に関与していると認められるとき。

ウ 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たと認められるとき。

エ 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認められるとき。

オ 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認められるとき。

カ 再委託契約その他の契約にあたり、その相手がアからオまでのいずれかに該当することを知らながら、当該者と契約を締結したと認められるとき。

キ 事業者が、アからオまでのいずれかに該当する者を再委託契約その他の契約の相手方としていた場合（カに該当する場合を除く。）に、町が事業者に対して当該契約の解除を求め、事業者がこれに従わなかったとき。

(14) その他の事項

本仕様に定めのない事項は、町と事業者が協議の上決定するものとする。

西会津町給食センター貸与物品一覧

No	品名	数量	型式等
1	デジタル台秤	1	100KG
2	L型運搬車	2	DLK-96
3	器具消毒保管庫	1	ISC-W30A-E
4	水切付 2 槽シンク	1	
5	プレハブ冷蔵庫	1	
6	プレハブ冷凍庫	1	
7	ラック	1	LS1520-18
8	検食保存用冷凍庫	2	
9	掃除用具入れ	1	
10	缶切機	1	
11	移動台	1	DTM-66
12	L 型運搬車	2	DLK-96
13	移動台	2	DTM-97
14	3 槽シンク	2	DS3-277
15	ローラーコンベア	2	
16	包丁俎板殺菌庫	1	CS-2005
17	水切付 2 槽シンク	1	DS2-217BR
18	水切付 2 槽シンク	1	DS2-189BR
19	器具消毒保管庫	1	ISC-W20A-E
20	バススルー冷蔵庫	1	HR-120CA-4D4D
21	掃除用具入れ	1	

22	プレート殺菌庫	1	CS-3012D
23	2槽シンク	1	DS2-157W
24	作業台	1	DT-127W
25	移動台	1	DTM-97
26	移動シンク	1	HMS-97
27	スパテラストランド	4	
28	スチームコンベクションオーブン	1	NL-120FJ-G
29	移動台	1	DTM-97
30	電気式連続フライヤー	1	FAE-15JL-G
31	受台	1	DTM-99
32	ステンレスガス回転釜	3	DGK-45CS-D-F
33	移動台	4	DTM-129
34	蒸気回転釜	2	SRB-200NR-D
35	蒸気回転釜	2	SRB-100NR-D
36	配缶台	4	
37	水切付2槽シンク	1	DS2-219BL
38	器具消毒保管庫	1	ISC-W20A-E
39	掃除用具入れ	1	
40	水切付1槽シンク	1	DTS1-157BL
41	脇台	1	
42	ガスレンジ	1	XY-1275
43	脇台	1	
44	ガス炊飯器	1	RR-50S1
45	炊飯器置台	1	HT-76B

46	スチームコンプレクションオーブン	1	CS2-100
47	ガス遠赤外線フライヤー	1	SF-023W
48	移動台	2	DTM-96
49	油濾過機	1	HCPT-12-100
50	L型運搬車	2	DLK-96
51	真空冷却機	1	CMJ-40
52	パススルー冷蔵庫	1	HR-90CZ-4D4D
53	ライスボイラー	2	SRB-100-D
54	移動台	2	DTM-96
55	冷凍庫	1	HF-90CA3-4D4D
56	掃除用具入れ	1	
57	炊飯機	3	ARCX-3GC
58	洗米機	2	RM-401AG
59	釜洗いシンク	1	DS1-127B
60	ローラーコンベア	1	
61	掃除用具入れ	1	
62	移動台	3	DTM-76
63	移動台	1	DTM-97
64	1槽シンク	1	DS1-127B
65	システム洗浄機	1	DWMH2-84S-14
66	受台	1	DTM-97
67	自動食器浸漬槽	1	VDS-1B
68	スプーン・はし洗浄機	1	UCP-900
69	作業台	1	DT-76

70	2槽シンク	1	DS2-157W
71	作業台	1	DTM-97
72	移動台	2	DTM-77
73	電気式食缶消毒保管庫	2	ISC-W30A-E
74	電気式食缶消毒保管庫	2	ISC-W40A-E
75	電気式食缶消毒保管庫	1	ISC-W50A-E
76	棚昇降式電気食器消毒保管庫	1	ISCM-W48A-EH
77	棚昇降式電気食器消毒保管庫	2	ISCM-W32A-EH
78	コンテナ保管室	1	
79	コンテナ	6	
80	厨芥脱水機	1	NSP-60
81	生ゴミ処理機	1	BNS-100WD
82	掃除用具入れ	3	
83	クラス用配送コンテナ	9	
84	パン戸棚	1	
85	牛乳保冷庫	1	MR-75CA-LD(RR)
86	掃除用具入れ	2	
87	白衣殺菌庫	3	DS-115C
88	エアシャワー	1	AS-0818ASF
89	シューズ殺菌庫	1	NBO-3
90	シューズ殺菌庫	1	NBO-2
91	包丁俎板殺菌庫	1	CS-3012D
92	和え物釜	2	RHST-23