

登米市学校給食センター調理業務の委託について

1. 委託目的

本業務委託は、学校給食センターにおける学校給食が安全かつ衛生的に供給されるよう委託する業務内容を定め、給食事業の円滑な実施を図るものとなっております。

2. 委託場所

委託業務は下記5施設それぞれの業務となります。

| | |
|----------------------------|---------|
| 中田学校給食センター（中田町石森字蓬田 315-2） | 1,540 食 |
| 米山学校給食センター（米山町字桜岡鈴根 15-1） | 990 食 |
| 津山学校給食センター（津山町柳津字本町 58） | 340 食 |
| 東和学校給食センター（東和町米谷字細野 35） | 550 食 |
| 佐沼中学校給食センター（迫町佐沼字沼向 4） | 580 食 |

4. 給食基準日数

幼稚園 152回／年、小学校 189日／年、中学校 180日／年を基準とします。
但し、配食校・給食数は、平成23年度見込みで、最大の食数を別途決定します。

5. 稼働基準日数

年 230日（給食実施延日数 205日、学期間清掃等 25日）を基準とします。

6. 委託業務仕様等

1). 委託業務内容について

(1) 業務については、次のとおりとなります。

①検収（検品）

給食物資の検収、所要の数量等の確認、所定の貯蔵場所等に保管すること。

②調理

栄養士の作成献立表及び指示書により、登米市で用意した食材で調理すること。
調理機械類の安全な使用に努めること。

③保存食採取

検収・調理後の食品から採取し、所定期間及び所定方法で保存すること。

④配食・コンテナ積込

給食を学校別、学級別に配缶し、メニュー別にクラス毎に計量、記録、食器具と共にコンテナ配送車両に積込みすること。

⑤食器具等洗浄消毒、保管

返却された食器具類を洗浄し、消毒保管庫へ格納し保管すること。
コンテナは、洗浄し整理作業を行うこと。

⑥施設の保守点検管理業務

法令等に基づく施設の保守点検管理業務、日常点検で発見された修繕業務は登米市が行う。

⑦残食、厨芥の処理

廃棄物の処理は、「登米市一般廃棄物処理計画」に従い適正に処理し、残食は各校毎、メニュー別に計量、記録すること。

⑧施設、設備清掃、日常点検

施設、設備、厨房機器及び調理器具は常に清潔で正常な状態を保ち、適切な清掃、消毒及び日常点検を行うこと。

⑨除害施設管理

除害施設の各種機械類が正常な稼働の日常点検を行うこと。

⑩食材及び薬品類の保管管理

納品された食材は「**大量調理施設衛生管理マニュアル：別紙1**」（厚生労働省）に基づき保管を行うとともに、薬品類の受払い簿等を作成し適正な管理を行うこと。

⑪ボイラー運転管理業務

ボイラーが設置されている場合は、始動・停止等の運転及び管理を行いこと。また、毎日業務終了後「ボイラー運転日誌」に記録すること。

⑫清掃業務

センター内外の清掃を行うこと。

⑬配送業務

各学校等への配送が伴う場合は、配送計画により各学校の配膳室に荷降ろし、衛生安全面に十分に配慮すること。配送車の管理、回収記録簿に記録すること。

2). 調理業務等内容について

①調理業務等の作業基準

調理等の各業務は、文部科学省策定の「**学校給食衛生管理の基準（調理等作業基準）：別紙2**」を厳守のうえ作業を行うこと。

献立は、栄養士の指示により行うこと。前月までに予定数量を示します。

②調理業務従事者

委託業務の円滑な遂行のため、調理等に従事する者として専門知識を有し、かつ集団給食調理業務に従事した者を配置すること。

そのうち、業務総括責任者は（社）日本給食サービス協会若しくは学校給食協議会の学校給食受託管理士資格認定証（現場責任者）を受けた者か、管理栄養士、栄養士、または調理師の資格を有する者とする。

③配送業務従事者

給食配送者の運転業務に必要な資格を有する者とする。

④ボイラー業務

ボイラー業務等の作業基準を作成すること。ボイラー及び危険物従事者（常勤的な雇用者）として資格を有する者（小型ボイラー取扱業務特別教育受講者、危険物取扱者乙種4類）とすること。

3). 受託者の責務について

①安全衛生管理法令通達遵守

学校給食の趣旨を理解し、学校給食法及び食品衛生法並びに文部科学省「学校給食衛生管理の基準」、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、宮城県教育委員会、登米市教育委員会の各種通達に基づき、衛生管理の徹底に努めること。

②調理業務従事者の衛生管理

受託者は、調理業務従事者の1ヶ月以内に行った健康診断書の写しと定期的に月2回の検便（腸内細菌検査）結果の写しを提出すること。

下痢、発熱、嘔吐、せき、外傷及び皮膚病など感染性疾患を有する者を調理業務に従事させてはならない。

③食品の取扱い

提供された食品は、直ちに所定の貯蔵場所に保管すること。冷蔵庫内で食品等を貯蔵する場合は、適温を保つと共に食品相互の汚染が生じない方法で行うこと。

加熱を要する食品の加熱は、使用当日に行うこと。特に、肉類、魚介類、鶏卵は十分な加熱処理を行うこと。

④施設管理

調理室、食品倉庫、調理業務関連区域は、毎日清掃し常に整理整頓を行うこと。

天井、腰壁、扉、床等は、常に清潔に保つよう清掃すること。調理室、洗浄室等に関係者以外の者を入室させたり、動物等を入れたりしないこと。

長期休業（春・夏・冬）の開始直後及び終了直前の数日並びに、登米市の指定する日を清掃消毒、害虫駆除、点検、整理整頓にあて、業務の履行に支障のないように努めること。

⑤備品管理

使用する前に必ず洗浄し、必要に応じて消毒を行い、使用後は洗浄し、調理器具の種類に応じて消毒の上よく乾燥させること。

布巾を使用する場合も、消毒した清潔なものを使用すること。

調理器具類及び食器類の洗浄は、洗剤、石鹼等を適正濃度で使用するこ

⑥厨芥及び残滓

厨芥及び残滓等の廃棄物は、所定の袋に入れ、汚液、汚臭が漏れの処理ないようにし、かつ、清潔にしておくこと。

⑦保存食

保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごと50g以上に清潔な容器（ビニール袋等）に密封し、洗浄・消毒は行わず、購入した状態で保存すること。

保存場所は専用冷凍庫（-20℃以下）とし、指定の容器に入れて保存し、「保存食記録簿」に記録し、提出すること。保存期間は、2週間以上とする。

⑧検査

受託業務の履行結果について、その都度、仕様書及び業務指示書に基づき学校栄養士の検査を受けること。

⑨守秘義務

受託者は、業務上知りえた秘密を第三者に漏らしてはならない。

⑩事故等の保証

受託者は、事故等（食中毒・交通事故等）が発生した場合は、責任を持って対応できる体制を整備すること。

7. 仕様書特記事項

1). 代行保証

受託者は、労使協議、その他の事情により受託業務の遂行が困難となった場合の危険を担保にするため、受託者は代行保証制度等の加入、または、業務を代行できる能力が担保されている体制を整備していただくこととなります。

大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）

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、HACCP（危害分析重要管理点）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
 - (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報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。
検査結果について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、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) 野菜及び果実を加熱せずに供する場合には、流水で十分に洗浄し、雑菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行うこと。
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。
 - (1) 加熱処理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃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. 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。
 - (1) 調理従事者等は、次の定める場合には必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回手指の洗浄及び消毒を行うこと。
 - (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。
 - (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、全面を流水で洗浄し、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。

- (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。
 - (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。
 - (9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、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。
 - (10) 加熱処理後の食品の冷却、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) 調理終了後の食品管理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) 使用水は飲用敵の水を用いること。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点検し、記録すること。
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。
- (1) 原材料は、戸棚、冷蔵・冷凍設備に適切な温度で保存すること。
 - (2) 冷凍庫または、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。
 - (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となっています。
 - (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
 - (2) 施設設備の管理
 - (3) 検食の保存
 - (4) 調理従事者等の衛生管理
 - (5) その他
6. 衛生管理体制
- (1) 衛生管理体制の確立等を示したものであります。
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ずる必要があります。

学校給食衛生管理基準（厚生労働省）

本基準は、学校保健法の趣旨を踏まえ、学校給食における衛生管理の徹底を図るための重要事項について示されています。

1. 総 則

法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会の責務を定めています。

2. 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

学校給食施設、学校給食設備並びに学校給食施設及び設備の衛生管理に関する基準を定めています。また、該当基準について定期的に検査を行うこととなっています。

3. 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

献立作成、学校給食用食品の購入、食品の検収・保管等、調理過程、配送及び配食並びに検食及び保存食等に関する基準を定めています。

また、当該基準について定期的に検査を行うこととなっています。

4. 衛生管理体制に係る衛生管理基準

衛生管理体制、学校給食従事者の衛生課管理、学校給食従事者の健康管理及び食中毒の集団発生の際の措置に関する基準を定めています。また、食中毒の集団発生の際の措置を除き当該基準について定期的に検査を行うこととなっています。

5. 日常及び臨時の衛生検査

日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等を定めています。

6. 雑 則

記録の保存期限等を定めています。