

## 調理業務委託仕様書

### 1 履行場所

兵庫県赤穂市大津 1 3 2 7

施設定員

#### (1) 児童寮

- ・ 施設入所支援 定員 36名
- ・ 放課後等デイサービス 定員 10名
- ・ 短期入所支援 定員 1名
- ・ 日中活動支援 (令和2年4月末実績数) 0名

#### (2) 成人寮(成人支援第一、二課)

- ・ 施設入所支援 定員 181
- ・ 名(成人支援第一課: 117名、成人支援第二課: 64名)
- ・ 短期入所支援 定員 4名
- ・ 生活介護(通所)(令和2年4月末実績数) 19名

#### (3) やまびこ寮(成人支援第三課)

- ・ 施設入所支援 定員 40名
- ・ 日中活動支援 (令和2年4月末実績数) 42名
- ・ 短期入所支援 (令和2年4月末実績数) 0名

#### (4) 職員給食(令和2年4月末実績数) 24名

### 2 履行期間

令和3年4月1日～令和4年3月31日

ただし、委託契約期間満了前に双方疑義がなければ4回を限度に更新できるものとする。

### 3 基本事項

- (1) 業務の範囲 仕様書及び別記1「業務負担区分」のとおり
- (2) 経費の負担 別記2「経費負担区分」のとおり
- (3) 委託料算定 別記3「委託料の算定方法」のとおり
- (4) 従業員 別記4「従業員」のとおり
- (5) 個人情報特記事項 別記5のとおり
- (6) 給食施設の貸与 別記6～14のとおり
- (7) 参考資料 参考1～5(食数実績、内容等)、赤穂精華園衛生管理基準、衛生管理帳票

### 4 献立表作成及び関係書類

- (1) 栄養管理全般についての最終責任は、兵庫県社会福祉事業団赤穂精華園(以下「甲」という。)が負う。
- (2) 給食目標及び食品構成に基づく施設内規約と食品群別荷重平均成分表は甲が作成する。

(3) 利用者一般食、療養食の献立は甲が作成する。

(4) 甲は下記の給食関係帳簿及びその作成に係る作業、その管理を行う。

- ・ 食事箋
- ・ 食事伝票(食事集計表)
- ・ 年齢構成表
- ・ 栄養指導記録
- ・ 検食簿
- ・ 食事サービス運営会議、食事検討委員会に係る会議録の作成
- ・ 嗜好調査の実施及びその記録
- ・ 食品量(給食食品検討表)
- ・ 予定及び実施献立表
- ・ 給食栄養月報

(5) 給食業務受託者(以下「乙」という。)は、下記の給食関係帳簿の作成及びその作成に係る作業管理を行う。また、その管理は、甲の施設内にて甲の指導のもとで行うとともに、乙は関係帳簿を整理し、常に開示できる状態にする。

- ・ 自主管理点検表  
食材料の検品、下処理、調理中、調理後の取り扱い及び廃棄物の取り扱いにおいて、下記の作業点検表を作成し、点検・記録する。
  - ① 給食管理日誌(毎日提出)
  - ② 衛生管理点検表(毎日提出)
  - ③ 喫食数集計表(毎日提出)
  - ④ 残留塩素測定記録表(毎日提出)
  - ⑤ 食品内部点検表(毎日提出)
  - ⑥ 食品表面温度記録表(毎日提出)
  - ⑦ 室温及び冷凍冷蔵庫温度管理表(月末提出 ※異常時は即時報告)
  - ⑧ 残食調査表(毎日提出)
- ・ 発注書(発注毎に毎日提出)
- ・ 実施献立表(毎日提出)
- ・ 業務割当を含む予定勤務表及び実施勤務表(予定実施日の一週間前までに提出し、勤務変更毎に報告)
- ・ 従業員の健康診断(甲の施設内に保管管理し、甲の閲覧請求毎に乙は応じる。)
- ・ 食数実績表(翌月 3 日までに提出)
- ・ 設備、調理機器安全点検表
- ・ 清掃記録表
- ・ 従業員検便記録(検査実施毎に提出)
- ・ 食材料納品伝票(納品毎に毎日提出)
- ・ 消費日計表
- ・ 調理従事者に対する調理、衛生の研修実施と記録(甲の請求に応じ提出)

- ・ その他業務に付帯する帳票類(甲の請求に応じ提出)

## 5 業務内容

(1) 乙は、甲の指示に基づき、下記の作業を行う。調理業務の内訳は(別記1)のとおりとする。

成人支援第一課厨房をセンター厨房とし、全ての利用者、職員食の下処理・調理を行い、児童寮、成人支援第二課、やまびこ寮の厨房へ運搬し、各厨房にて喫食者に合わせた食事形態の加工を行い、盛り付け、配膳を行う。ただし、放課後等デイサービスについては、センター厨房で調理し、弁当箱に盛り付け配膳を行う。(学校給食がない日に限る)

### ① 下処理作業

材料の洗浄は、食品衛生法の衛生管理に関するガイドライン、大量調理施設衛生管理マニュアル(最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号)に沿って、入念かつ鮮度が落ちないように留意の上、肉類・魚介類・野菜類等に分けて適切に処理する。

### ② 調理作業

ア 食事形態については、喫食者に合わせた食事形態で提供する。食事形態については、(参考1)のとおりとする。利用者の状態により、形態種類の追加があった場合は、必要に応じて対応する。

イ 利用者の状況に応じて、甲の栄養士の指示のもと療養食や個別対応の食事を提供する。

ウ 食事箋の変更は、当日の申し込みや取り消しについても適切に対応する。

また、体調不良や嗜好等に対する食事変更についても速やかに対応する。

エ 食事の事前申し込み後、申し込み解除及び申し込みを行う場合、期限を下記の表と定め、それ以降の解除した食事は提供数とみなす。

拠点区分		朝食	昼食	夕食	昼間食
児童寮	施設入所支援	前日 17:30			
	短期入所支援	各食事配膳前			
	日中活動支援	-	当日 12:00	-	当日 12:00
	放課後等デイサービス	-	当日 12:00	-	当日 12:00
成人寮	施設入所支援	前日 17:30			
	短期入所支援	各食事配膳前			
	生活介護(通所)	-	当日 12:00	-	
やまびこ寮	施設入所支援	前日 17:30			
	短期入所支援	各食事配膳前			
	日中活動支援	-	当日 12:00	-	
職員食		前日 17:30			

※食数実績表については、上表に基づき記入する。

オ 乙は栄養補助のため、高栄養食品(液体、ゼリー状等)や水分補給(お茶、お茶ゼリー等)の栄養補助食品を提供する。

カ 乙は療養食に、甲の指示する特殊食品(人口甘味料、鉄分強化食品、低たん白質食品等)を提供する。

③ 仕分け・運搬作業

各課の予定給食数に仕分けし、保温食缶等を使用し、各厨房へ衛生的に運搬する。  
運搬に係る車輛、人員は乙の責任のもと安全に行う。

④ 盛り付け作業

盛り付けは、食事時間から逆算して、調理後鮮度及び適温等を配慮し、速やかに行う。  
また、量・色彩・料理にあった食器を選択し、食欲を増進できるよう盛り付けを行う。

⑤ 配膳作業

成人寮、やまびこ寮は食事カウンター、児童寮は温冷配膳車を使用し、食事時間に間に合うよう、速やかに食種及び数量等を確認のうえ、食事を配膳する。

児童寮厨房から食堂への温冷配膳車の運搬は甲が行う。

食事のお茶と昼間食のお茶は各寮必要に応じて提供する。

やまびこ寮は、野外作業中のお茶を提供する場合がある。

⑥ 下膳作業

児童寮食堂から厨房への温冷配膳車の運搬は、甲が行う。

児童寮の下膳車の食堂から厨房への運搬は甲が行う。

甲が各食堂にて下膳作業を行い、乙が残食等を実測し記録する。

⑦ 残飯・残菜などの処理作業

⑧ 洗浄消毒保管作業

ワゴン、運搬容器、食器類、トレイ、調理器具は毎回洗浄し、消毒・保管する。

洗浄した食器、調理器具等は、常に所定の場所に整理整頓し、保管する。

⑨ 食材衛生管理作業(残飯、残菜の処理を含む)

⑩ 厨房他付帯施設及び厨房機器の清掃及び保守管理

⑪ 食品衛生法に基づく従業員の衛生管理教育

⑫ 検食用(4食)及び保存用食事の調理

保存食は、甲の費用負担とし、原材料及び調理済み食品毎に50g程度採取し、マイナス20℃以下で2週間以上保管する。

検食は、甲の費用負担とし、児童寮、成人支援第一課、成人支援第二課、やまびこ寮の4箇所朝食・昼食・夕食の各食事30分前に提供する。(児童寮のみ昼間食有)

(2) 行事食、選択メニュー等への対応

① 行事食の対応は、(参考1)とする。

・誕生会は、毎月第4日曜日に行う。

・学齢児が、学校行事により弁当が必要な場合、弁当を提供する。

・施設行事により弁当が必要な場合、弁当を提供する。

② 選択メニューを月1回昼食時に行う。

- ・児童寮 : 第3土曜日
- ・成人寮 : 第3水曜日
- ・やまびこ寮 : 第3水曜日

③ 児童寮は、昼間食選択、夕食デザート選択を各月2回行う。

- ・昼間食選択 : 第2・4土曜日
- ・夕食デザート選択 : 第1・3木曜日

(3) 食事時間等は、以下のとおりとする。

#### 児童寮

区分	配膳目安時間	食事時間	下膳目安時間
朝食時間	7時45分	8時00分～9時00分	8時35分
昼食時間	11時55分	12時00分～13時00分	12時35分
昼間食時間	11時45分	15時00分～16時00分	未策定
夕食時間	17時55分	18時00分～19時00分	18時35分
備考	出勤時間、特別な施設行事等の場合変更あり		

#### 放課後等デイサービス

区分	配膳目安時間	食事時間	下膳目安時間
昼食時間	12時00分	12時00分～13時00分	12時30分
昼間食時間	12時40分	14時45分～15時15分	未策定
備考	特別な施設行事等の場合変更あり		

#### 成人支援第一課

区分	配膳目安時間	食事時間	下膳目安時間	
朝食時間	7時45分	8時00分～9時00分	未策定	
昼食時間	前グループ	11時45分	12時00分～13時00分	未策定
	後グループ	12時30分	12時30分～13時00分	未策定
夕食時間	17時45分	18時00分～19時00分	未策定	
備考	特別な施設行事等の場合変更あり			

#### 成人支援第二課

区分	配膳目安時間	食事時間	下膳目安時間
朝食時間	7時45分	8時00分～9時00分	8時35分
昼食時間	11時45分	12時00分～13時00分	11時35分
夕食時間	17時45分	18時00分～19時00分	18時35分
備考	特別な施設行事等の場合変更あり		

#### やまびこ寮

区分	配膳目安時間	食事時間	下膳目安時間
朝食時間	8時00分	8時00分～9時00分	8時35分
昼食時間	12時00分	12時00分～13時00分	12時35分
夕食時間	18時00分	18時00分～19時00分	18時35分
備考	出勤時間、特別な施設行事等の場合変更あり		

(4) 乙は、施設給食の重要性を理解し、適時適温給食及び衛生管理に努める。

## 6 食材料の管理

- (1) 食材料の管理については、乙が毎食払い出し表を作成し、厳密な管理を行うこと。
- (2) 材料の管理においては、厳密に行い、その保管は各材料が混在しないように、生鮮食品、乾物、冷凍食品等に区分し、所定の場所に整理・保管すること。
- (3) 食材料はやむを得ないと甲が認めた場合を除き、国産品の使用に努める。
- (4) 食材料の調達は予定献立に基づき、食品の廃棄率を考慮したうえで、甲が指示する材料費、品質、数量等を遵守のうえ、乙が行うものとする。また、必要な帳票(発注書、納品書等)を整備して、甲の承認を受けなければならない。
- (5) 食材料の検収、納品確認、点検は乙が行う。
- (6) 乙は食材料に関し、不良等問題があった場合には即、甲に報告する。

## 7 保守管理

### (1) 厨房他付帯施設及び厨房機器の保守管理

業務に係る厨房付帯施設及び厨房機器の保守管理については、次のことを行わなければならない。

- ・ 食品庫 毎日整理整頓のうえ、毎週1回以上清掃を行う。
- ・ 冷凍庫・冷蔵庫 毎日整理整頓のうえ、毎週1回以上清掃し、毎日消毒を行う。
- ・ 厨房内床 作業終了後毎日清掃を行う。
- ・ 排水溝 汚物、汚水が滞留しないよう毎週1回以上清掃を行う。
- ・ グリストラップ 毎月1回以上の清掃を行う。
- ・ 厨房機器 安全かつ丁寧に使用し、使用毎に清掃を行い、機器に応じて使用毎に清掃消毒を行う。
- ・ 温度管理 毎日室内温度測定を行い、甲に報告する。
- ・ 防火管理 甲の防火管理責任者の指示のもと防火管理を行う。
- ・ 施錠管理 厨房内区域の甲の指示箇所の施錠

### (2) 乙は使用許可及び貸与された給食設備を、良好な管理のもとに使用しなければならない。

乙は使用許可及び貸与された給食設備に修理等の必要が生じたときは甲に申し出る。その必要性を認めたときは、甲の責任において修理を行う。乙の責任に帰す原因により修理の必要が生じたときは甲の許可を得て乙の責任において修理を行う。

### (3) 電気、ガス、水道等の節約に努める。

## 8 衛生管理

- (1) 乙は、衛生管理事項及び大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守のうえ、チェックリストにより毎日点検し、記録する。
- (2) 乙は、当施設の利用者に供する食事である特殊性に鑑み、調理業務の衛生管理に万全を期すこと。

- (3) 乙は、雇用形態を問わず、全ての従事者に対する健康教育の実施により、日常的な健康の自己管理を促し、食中毒等に起因する感染症の罹患者がいないか十分に注意する。
- (4) 乙は、乙の負担により従業員に、毎月2回検便(細菌検査赤痢菌及びサルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌群O-157検査含む)を実施し、結果を甲に提出する。定期健康診断は年1回以上受診し、乙は検診結果を甲の施設内で管理保管し、甲の閲覧請求に応じる。従業員の検便は、必要に応じ10～3月の間は、ノロウイルス検査を含めることとする。

また、乙は、新しく調理従事者を雇用する場合は、事前に検便検査、健康診断を受診させ、その結果を報告する。結果に異常のある場合は、速やかに甲に報告し、甲乙協議のうえ雇用の可否を決定する。
- (5) ウイルス性等の食中毒が発生した場合は、行政指導に従う。

また、検査が必要な場合は、乙の負担にて検査を行うこと。
- (6) 乙は、関係者以外を調理室に入室させてはならない。
- (7) 乙の従業員は、調理場、食器洗浄室で更衣、飲食、喫食等不衛生な行為を行わない。
- (8) 乙の従業員は、作業中、専用の作業衣、帽子、履物等を使用し、作業に携わらない時はこれらを使用しない。
- (9) 乙の従業員は、指定された便所を使用すること。
- (10) ふきとり検査を年2回実施すること。
- (11) その他、上記にない事柄について、必要に応じて、甲の指示に従うこと。

## 9 従事制限

乙は、従業員が次の各号に該当したときは、委託業務に従事させてはならない。

- (1) 従業員またはその同居する家族(家族以外の同居人含む)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)、結核予防法(昭和26年法律第96号)、その他の関係法令に定める感染症に罹患またはその疑いがあるとき。
- (2) 食中毒またはその疑いがあるとき。
- (3) 化膿性疾患を罹患したとき。
- (4) 前3号に掲げるものの他、委託業務に従事させることが、保健衛生上支障があると甲が認めたとき。

## 10 研修・教育

- (1) 乙は、労働安全衛生法に定める安全衛生教育を年1回以上実施するとともに、その内容について実施の都度、甲に報告する。
- (2) 乙は、業務が円滑に行えるよう調理業務従事者に対して半年に1回以上、衛生面及び技術面の教育または訓練を乙の負担・責任において実施し、参加・受講する。新規採用職員採用時は、乙の責任において実施される研修会に参加する。乙は、甲の請求時参加状況を提示する。
- (3) 甲は、乙に事前に研修計画を提出させることができる。

## 1 1 従業員

- (1) 乙は、当該契約に係る甲の施設の責任者として、受託業務責任者を配置する。  
乙は、受託責任者を配置したときは、甲にその氏名を通知し、承認を受ける。  
また、変更したときもこれと同様とする。
- (2) 受託業務責任者は、相当の知識や経験を要するものとし、受託業務の円滑な運営のため甲と随時協議するとともに、研修、教育、指導、健康管理、施設設備の管理及び衛生管理の円滑な遂行を図り、委託業務の統括を行う。責任者が不在のときは、その職務を代行するものをあらかじめ定め、甲に報告する。
- (3) 従業員の配置は別記4のとおりとする。
- (4) 乙は、従業員を配置するときは、事前に甲に対し、従業員名簿、経歴及び有資格者については、免許証の写しを提出する。
- (5) 乙は、従業員の中から業務責任者を配置する。業務責任者は、相当の知識や技術を要するとともに栄養士の有資格者とする。  
また、調理業務に従事するものの大半は、当該業務について相当の経験を有するものであることとする。
- (6) 業務開始までに、調理従事者の教育・訓練等を十分に行い、円滑に業務が遂行できる体制を整える。(業務委託開始一週間前から現地での業務訓練を行う。)
- (7) 乙はやむなく従業員を変更しようとするときは、業務の質の低下を招かないよう配慮する。  
変更しようとするときは、事前に当該従業員の氏名、変更日、就業前の検便検査陰性証明書等を甲に届け出る。  
また、臨時調理従事者が業務を引き継ぐ場合も同様に甲に届け出る。
- (8) 甲は、乙の従業員について、不適格と認めた場合は、その事由を明示して、当該従事者の交代を求めることができる。乙は、甲からの申し出があった時は、遅滞なくかつ適切な処置を取り、その結果や改善状況について甲に報告する。
- (9) 乙は労働関係法令等の規定を遵守して従業員を指揮監督し、円滑に業務を遂行しなければならない。

## 1 2 食材料費

- (1) 甲は、食材購入業者と契約締結し、乙は当該指定業者に対し食材を発注する。
- (2) 朝食170円、昼食310円、夕食300円、昼間食100円(一食あたり消費税込)、ただし、相場が大きく変動した場合は甲乙協議のうえ見直しを行う。
- (3) 検食と保存食の食材料及び調味料代は甲の負担とする。
- (4) 食材購入業者への支払いは甲とする。

## 1 3 会議等

乙は、受託責任者、業務責任者(栄養士)を定め、甲が開催する食事サービス運営会議(受託責任者、業務責任者、主任調理師)、食事検討委員会(業務責任者、主任調理師)に出席させる。開催は各月1回ずつとし、甲並びに乙が必要と認めた時は随時開催するものとする。

なお、会議録は甲が作成し、管理保管する。

#### 1 4 調査・報告等

- (1) 甲は、乙の委託業務の処理状況について、随時踏査もしくは必要な報告を求め、委託業者の処理に関して乙に適正な履行を求めることができる。
- (2) 甲は、委託業務の実施または管理について著しく不相当と認められるときは、乙に対し教育・研修等必要な措置を講じることを求めることができる。  
乙は、遅滞なくかつ適切な処置を取り、その結果や改善状況について報告する。

#### 1 5 事故等に対する対処

- (1) 乙は、当該職場の秩序を守り、火災・盗難等の防止及び労働安全に努めなければならない。
- (2) 給食施設内で火災・盗難及び労働災害が生じた場合、乙は速やかに甲に届けるとともに、甲は監督庁に通報し、その指示に従う。
- (3) 給食に起因すると予想される食中毒等の事故が生じた場合、甲は速やかに乙に通知するとともに監督庁に通報し、その指示に従う。
- (4) 乙は、事故及び「ひやりハット」事例が発生したときは直ちに適切な処置をとるとともに、甲に報告しその指示に従う。  
また、乙は事前に緊急時の対応マニュアルを提出することとする。

#### 1 6 履行遅滞の場合の違約金

- (1) 乙の責に帰すべき理由により、期日までに仕様書どおりに契約を履行しないときは、乙は違約金を甲に支払わなければならない。
- (2) 前項の違約金の額は、遅滞日に応じ、一日の委託料相当額につき10.75%の割合で計算した額とする。

#### 1 7 契約の解除

- (1) 甲または乙は、契約期間中に正当な理由により本契約を解除または契約の一部を変更しようとするときは、3ヶ月前までに相手方に申し出て、協議することができる。  
ただし、次の各号に該当した場合は、甲は乙に弁明の機会を与えた後、期間を定めた本契約を解除することができる。
  - ① 乙が契約を履行しないとき
  - ② 乙が行政庁の処分を受けたとき
  - ③ 乙が本契約を違反したとき
  - ④ 乙の従業員が不正または違法な行為を行い、甲が業務の遂行ができないと認めるとき
  - ⑤ 乙の弁明の期日に乙または乙の代理人が出席しなかったとき
  - ⑥ 乙または乙の代理人、支配人その他使用者もしくは入札代理人として使用していた者がこの入札に関して、その公正な執行を妨げ、または公正な価格の成立を害し、もしくは不正の利益を得るために連合したと認めるとき。

- ⑦ 前⑥号に掲げられるもののほか、契約事項に違反し、そのため契約の目的を達成することができないと認められるとき。
- (2) 第1項の規定による解除に伴い、乙に損害が生じたとしても、乙は甲に対してその損害を請求することはできない。
- (3) 甲は、この契約を解除しようとするときは、その理由を記載した書面により、乙に通知するものとする。

## 18 損害賠償

- (1) 甲は前記により本契約を解除した場合において損害を受けた時は、乙に対してその損害を賠償させることができる。
- (2) 甲は、乙の従業員の行為により甲または第三者が損害を受けた時は、乙に対してその損害を賠償させることができる。
- (3) 甲は、貸与している施設、設備及びその他備品等を乙の故意または過失により滅失、毀損した時は、乙に対してその損害を賠償させることができる。

## 19 業務の代行

- (1) 乙は日本メディカル給食協会が行う代行保証制度に加入する。
- (2) 代行者への連絡方法及び代行者の業務内容の詳細を甲に書類で報告しなければならない。

## 20 その他

- (1) 仕様書に定めのない事項にあっても甲が業務上特に必要と認め、指示した事項についてはこれに従う。
- (2) 乙は、契約の開始や終了にあたり、甲の運営に支障が生じないように引き継ぎ期間を設け、これを行うこと。

区 分	業務内容	甲	乙
栄養管理	施設給食運営の総括	○	
	施設給食運営会議、管理委員会の開催、運営	○	
	施設内関係部門との連絡調整	○	
	栄養管理計画書の作成	○	
	施設栄養基準量の作成	○	
	献立作成基準の作成(療養食を含む)	○	
	献立作成	○	
	献立表の確認	●	○
	食数の把握・指示・管理	○	●
	食事箋の管理	○	●
	食札の作成	○	●
	嗜好、喫食調査等の企画・実施	○	●
	検食の実施・評価	○	
	残食調査の実施	●	○
	残食調査の評価	○	
	関係官庁等提出書類の確認、提出、保管管理	○	
	上記書類等に必要書類の提出		○
	上記以外の書類伝票の整理、報告書の作成・保管	●	○
	監査・視察への対応	○	●
	委託職員への指示、命令、指導		○
調理作業管理	作業仕様書の作成(療養食の調理に対する指示を含む)		○
	作業仕様書の確認(療養食の調理に対する指示を含む)	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	下処理		○
	調理		○
	盛り付け		○
	配膳(厨房から指定場所まで)		○
	下膳(指定場所から厨房まで)		○
	給茶		○
	食器洗浄・消毒		○
	調理作業全般の衛生的取扱の確認	○	○
	給食管理日誌の作成		○
	給食管理日誌の確認	○	
	管理点検記録表に基づく点検		○
	管理点検記録の確認、保管	○	
	ひやりハット等事故防止報告書作成、提出、防止対策の周知徹底	○	○
	災害時、食中毒発生時の代替給食等の対応	○	○

別記1

材料管理	給食材料の調達(契約)	○	●
	給食材料の調達(発注から検収まで)	●	○
	給食材料の検品		○
	給食材料の保管・在庫管理・出納事務(日計表の作成)		○
	給食材料の使用状況の確認	○	
施設等管理	給食施設、主な設備の設置、改修	○	
	給食施設、主な設備の管理	●	○
	その他の設備(調理器具、食器等)の保守、管理	●	○
	使用食器の確認	○	
	食器・調理器具の調達	○	
業務管理	勤務表の作成		○
	従業員名簿の提出		○
	業務分担・職員配置表の提示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
	衛生面の遵守事項の作成	●	○
	給食材料の衛生管理(残飯・残菜の処理含む)	●	○
	施設・設備(調理器具・食器等)の衛生管理		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保・保存	●	○
	直接納入業者に対する衛生管理指示	●	○
	衛生管理基準の作成	○	
	衛生管理簿の作成	○	
	衛生管理簿に基づく点検		○
	衛生管理簿点検記録確認、保管	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
研修等	調理従事者に対する研修・訓練		○
	調理従事者に対する研修・訓練の実施状況確認	○	
	緊急時の対応	○	
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況の確認	○	●
	検便の定期実施	○	○
	検便結果の確認	●	○
	事故防止対策策定	○	○

区 分	業務内容	甲	乙
食材料費	直接仕入れ業者への支払い	○	
	検食	○	
	保存食(各食材50g)	○	
人件費関係	給与・賞与引当金・諸手当・事業主各種保険費		○
	福利厚生費・交通費・白衣費・洗濯費・募集費		○
消耗品費	光熱水費・行事用使い捨て弁当箱	○	
	事務用品費		○
	薬品・洗剤・消耗品費(割り箸、ラップ、盛り付け手袋、掃除用具等)		○
	衛生費(健康診断、検便検査)		○
建物付随関係	建物・厨房・休憩室・厨房付随設備	○	
	ダクト清掃費・塵芥処理費・施設消毒費(防虫・防鼠)	○	
	備品(厨房機器・調理器具・食器・配下膳車)	○	
	配送用車輛(センター厨房～各厨房)		○
業務付随関係	トレイ・食札・食札ホルダー・ホワイトボード	○	
	乙の業務に要するコピー・その他給食に要する費用		○
	保険料(生産物賠償保険)		○
通 信	電話・FAX通信費		○
管理費	作業仕様書の作成(療養食の調理に対する指示を含む)	○	

※ その他厨房運営に発生する費用については、別途協議する。

### 別記3

#### 委託料の算定方法

委託料の算定方法は、以下のとおりとする。

- 1 乙は、月額固定管理費を甲に請求する。
- 2 入札記載金額は、月額固定管理費をもって入札すること。  
なお、積算にあたっては、人件費、事業費、事務費等内訳を記載すること。（記載名称は特に定めない）
- 3 参考として、令和元年度食数実績は269,858食です。

## 別記 4

### 従業員配置基準

配置する人員は、次のとおりとする。(常勤換算人員)

- ・ 栄 養 士   ： 1名以上
- ・ 調 理 師   ： 6名以上
- ・ 調 理 員   ： 6名以上

(1) 乙は、障害者への給食提供であることを認識し、福祉施設における給食業務に適切に対応できる従事者（福祉施設の経験1年以上の栄養士及び主任調理員必置）を常勤配置する。

(2) 栄養士は栄養士資格取得者、調理師は調理資格取得者とする。

## 個人情報取扱特記事項

### (基本的事項)

第1条 乙は、個人情報の保護の重要性を認識し、この契約による事務を実施するに当たっては、個人の権利利益を侵害することのないよう、個人情報の取扱いを適切に行わなければならない。

### (収集の制限)

第2条 乙は、この契約による事務を行うために個人情報を収集するときは、事務の目的を達成するために必要な範囲内で、適法かつ公正な手段により行わなければならない。

### (目的外利用・提供の制限)

第3条 乙は、甲の指示がある場合を除き、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報を契約の目的以外の目的に利用し、又は甲の承諾なしに第三者に提供してはならない。

### (漏えい、滅失及び毀損の防止)

第4条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報について、個人情報の漏えい滅失及び毀損の防止その他の個人情報の適正な管理のために必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

### (廃棄)

第5条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報について、保有する必要がなくなったときは、確実かつ速やかに廃棄し、又は消去しなければならない。

### (秘密の保持)

第6条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報をみだりに他人に知らせてはならない。この契約が終了し、又は解除された後においても、同様とする。

### (複写又は複製の禁止)

第7条 乙は、この契約による事務を処理するために甲から引き渡された個人情報が記録された資料等を甲の承諾なしに複写又は複製してはならない。

### (事務従事者への周知)

第8条 乙は、その事務に従事している者に対して、在職中及び退職後においてもこの契約による事務に関して知ることのできた個人情報をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならないことなど、個人情報の保護に必要な事項を周知させるものとする。

### (資料の返還等)

第9条 乙は、この契約による事務を処理するために甲から提供を受け、又は自らが収集し、若しくは作成した個人情報が記録された資料等は、この契約完了後直ちに甲に返還し、又は引き渡すものとする。ただし、甲が別に指示したときは当該方法によるものとする。

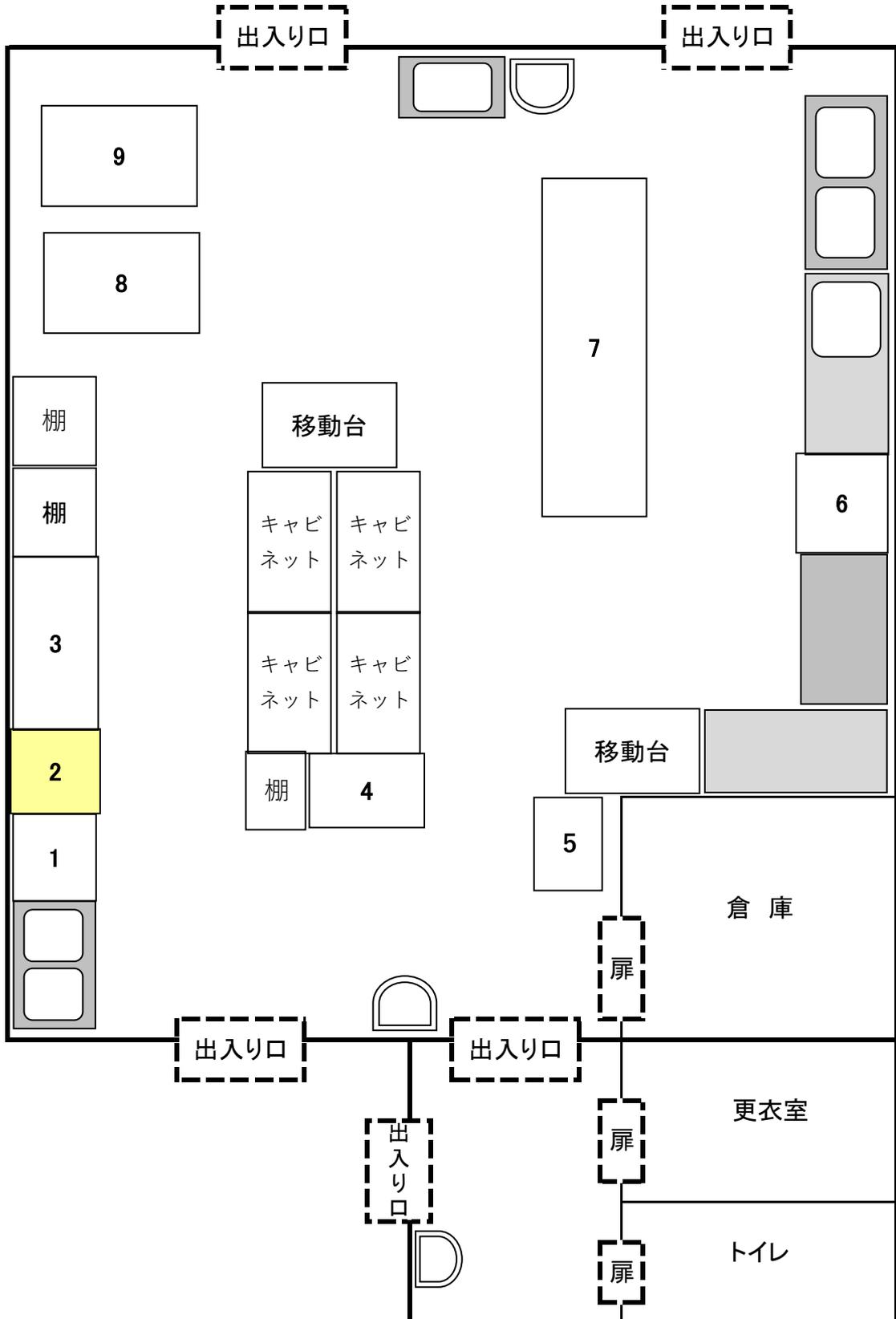
### (立入調査)

第10条 甲は、乙が契約による事務の執行に当たり取り扱っている個人情報の状況について、随時調査することができる。

### (事故発生時における報告)

第11条 乙は、この契約に違反する事態が生じ、又は生じる恐れのあることを知ったときは、速やかに甲に報告し、甲の指示に従うものとする。

給食設備の貸与  
厨房機器一覧 児童寮厨房



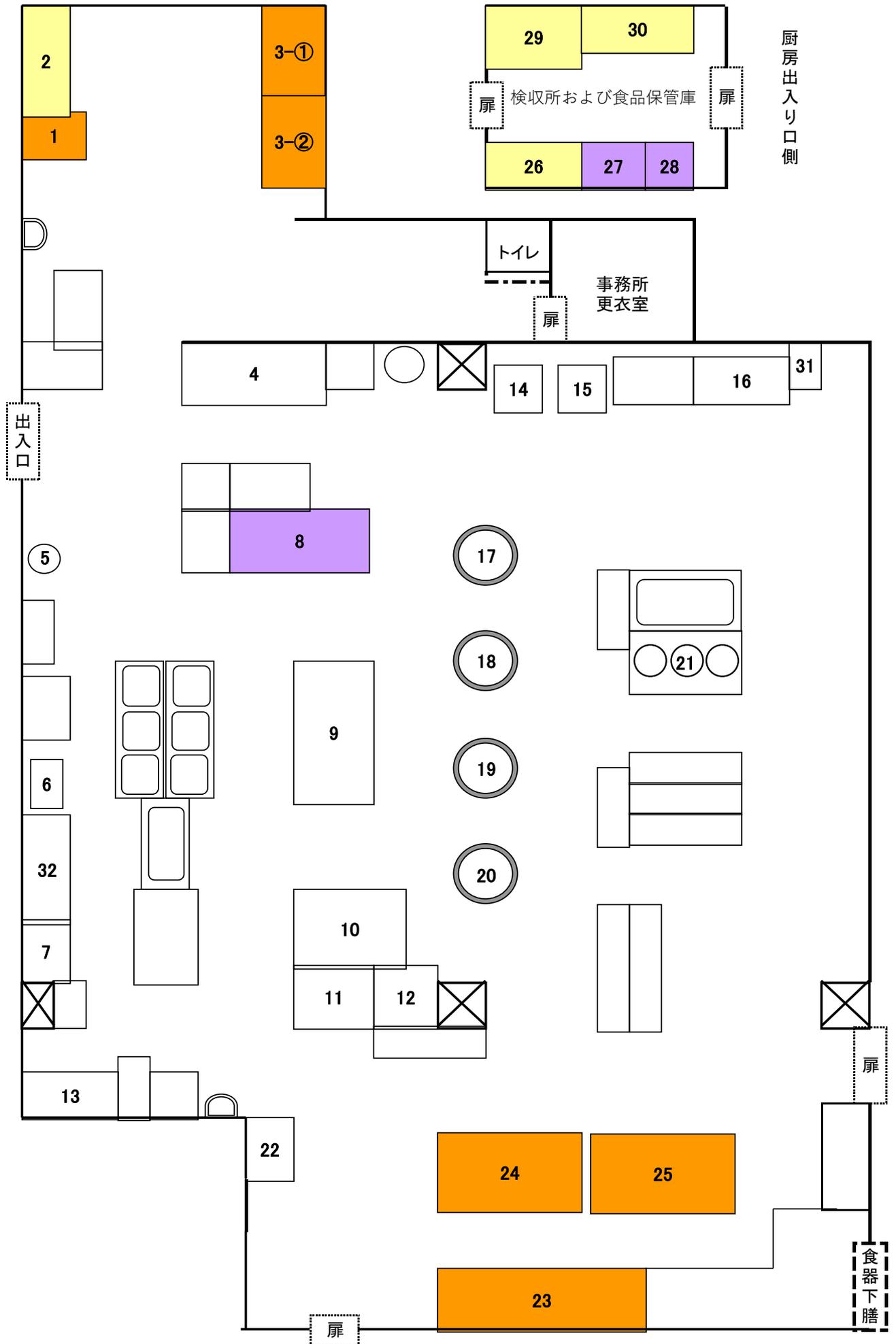
## 厨房機器一覽表

赤穂精華園

児童寮厨房

令和2年8月20日

No	メーカー	機器名	機 種	機 番	設置年月日	電源
1	アイホー	包丁まな板殺菌庫	KT-52H	Y1-1869	2013年	100V 580W
2	ホシザキ	製氷機	IM-65M	C008877	2013年	100V 380W
3	ホシザキ	縦型冷凍冷蔵庫	HRF-120ZT	C003548	2013年	100V 270W
4	アイホー	電磁調理器	AIS-55S	Y2-0164	2013年	3φ200V 1.0KW
5	パナソニック	電子レンジ	NE-T152		2013年	100V 750W
6	アイホー	食器消毒保管庫	ES-1254N	Y2-0009	2013年	3φ200V 11.15W
7	ホシザキ	食器洗浄機	JWE-580UA	C018897	2013年	3φ200V
8	エレクトラ	温冷配膳車	MDG24SMR-CP	A1303018	2013年	3φ200V 1735W
9	エレクトラ	温冷配膳車	MDG24SMR-CY	A1303019	2013年	3φ200V 1735W
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						



## 厨房機器一覧表

赤穂精華園

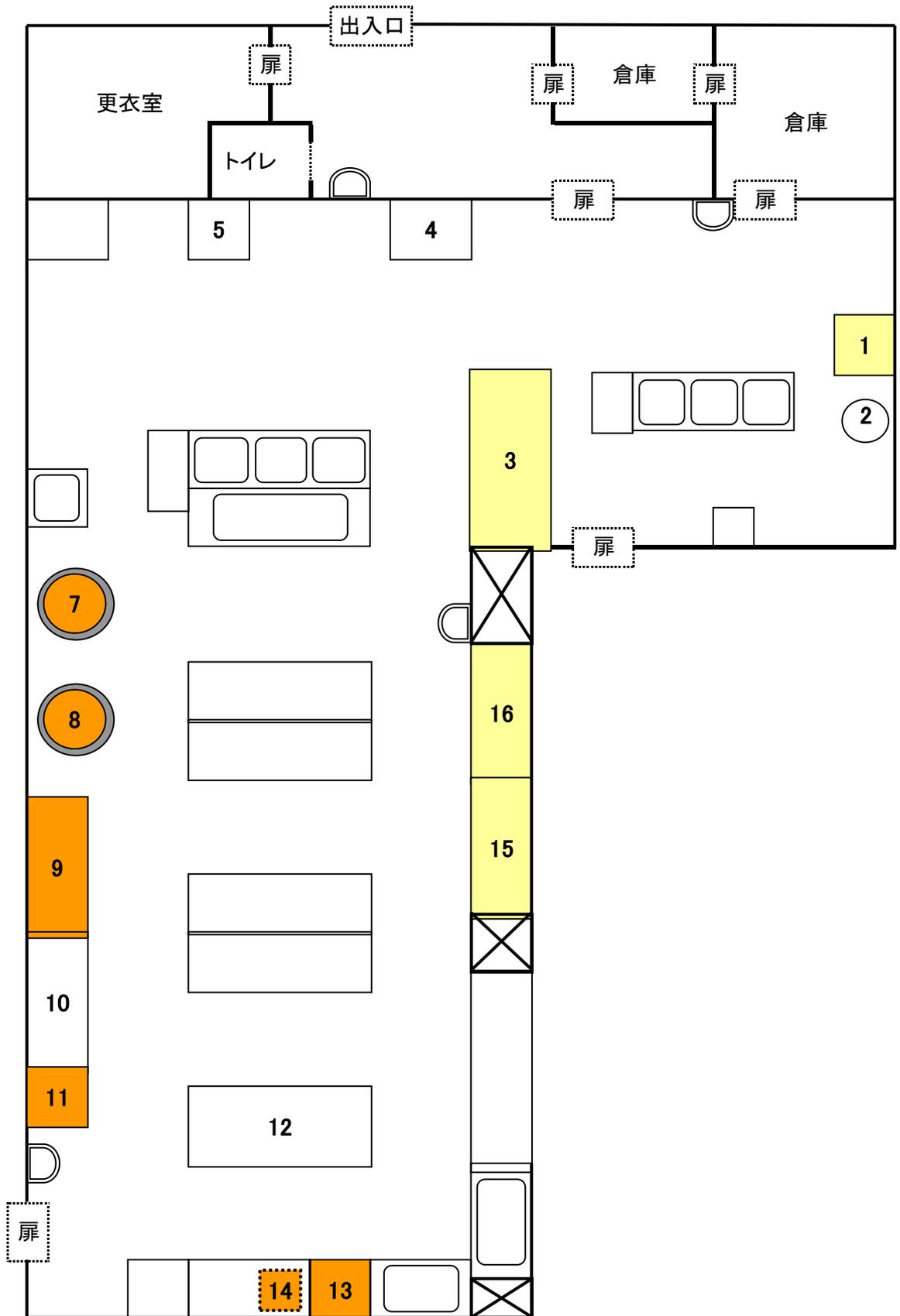
成人寮（成人一課）厨房

令和2年8月20日更新

No	メーカー	機器名	機種	機番	設置年月日	電源
1	パナソニック	縦型冷凍庫	SRF-K681		2017以前	100V 330W
2	ホシザキ	縦型冷凍冷蔵庫	HRF-150SFT-6D	J20085	1999/9/13	100V 595W
3-①	パナソニック	業務用冷蔵庫(4枚扉)	SRR-K1281S	900494	2019/9/7	100V 184W
3-②	パナソニック	業務用冷蔵庫(2枚扉)	SRR-K781	900160	2019/9/7	100V 164W
4	サンヨー	縦型冷凍冷蔵庫	SRR-G1881C2A	000002	2010年	
5	アイホー	ピーラー	P-47	NN1009	2010年	100V 400W
6	アイホー	スライサー	FS-51	AF8-0938	2017年	200V 950W
7	ホシザキ	製氷機	IM-75L-1	GO5000	2007/7/11	100V 460W
8	パナソニック	業務用冷蔵庫(6枚扉)	SRR-K1881	000039	2019/12/17	100V 248W
9		ガステーブル 6口			2019年	
10	アイホー	消毒保管庫	EW-1504	AH12-0924		200V 9.5KW
11	アイホー	スチームコンベクションオープン	ACO-10GS	06.2.0380	2006年	
12	アイホー	スチームコンベクションオープン	ACO-100GS	17.8.0615	2017/12	100V 330W
13	アサヒ装設	コンベア式フライヤー	D-15E			100V 100W
14	アイホー	立体炊飯器 2段	RMG-104	18.10.0154	2018/10/31	100V 30W
15	アイホー	立体炊飯器 3段	RMG-153	13.11.1773		100V
16	明城製作所	消毒保管庫	MSS-15M	74P0071		200V 4.6KW
17	桐山工業	回転釜	KGS-20	K0604026		
18	桐山工業	回転釜	KGS-15	K0604027		
19	桐山工業	回転釜	KGS-15	K060426		
20	桐山工業	回転釜	KGS-15	K060326		
21	コメットカトウ	ガステーブル 3口	XYS-15753T	1803000102CK	2018/3/30	50.4KW
22	アイホー	包丁・まな板殺菌庫	KT-53H	A H9-1303	2018/10/31	100V
23	中西製作所	コンベア式食器洗浄機	WX-22HW	03920004	1992年	200V 3.1KW
24	中西製作所	消毒保管庫	MW-40	2920158	1992年	200V 10.4KW
25	中西製作所	消毒保管庫	MW-40	2920159	1992年	200V 10.4KW
26	ホシザキ	縦型冷凍冷蔵庫	HRF-120ZFT	F010503	2016/10/26	100V
27	パナソニック	縦型冷凍冷蔵庫	SRR-J781CVA	9H-00125	1989年	100V 395W
28	サンヨー	縦型冷蔵庫	SRF-J681V	600116	1996年	100V 330W
29	ホシザキ	縦型冷蔵庫	HR-120PV	GO2167	1997/4/16	100V 295W
30	ホシザキ	縦型冷蔵庫	HR-150ST	J20110	1999/7/22	100V 375W
31	アイホー	消毒保管庫	ES-253	P8-0555	2008年	100V 2.2KW
32	アイホー	消毒保管庫	EW-1504N	V7-0007	2010/7/31	
33						
34						
35						

厨房機器一覧 成人寮（成人二課）厨房

別記 1 0



## 厨房機器一覽表

赤穂精華園

成人寮（成人二課）厨房

令和 2 年 8 月 2 0 日

No	メーカー	機器名	機 種	機 番	設置年月日	電源
1	ホシザキ	縦型冷凍庫	HF-63ST	J20713	1999/7/22	100V 380W
2	アイホー	ピーラー	P-47	N9 0948		200V 400W
3	ホシザキ	冷凍冷蔵庫	HRF-180AFT	J000402	2019/6/6	100V
4	ホシザキ	製氷機	IM-75M	H10285	2008/7/24	100V 410W
5	アイホー	殺菌庫	KT-53H	310463		100V 575W
6	→破棄					
7	服部工業	回転釜	GHS1-26	1999.6.4405	1999年	
8	服部工業	回転釜	GHS1-26	1999.6.4405	1999年	
9		ガステーブル 5口				
10	明城製作所	消毒保管庫	MES-15B	06W0078	2006年	200V 4.6KW
11	アイホー	フライヤー		99.6.1137	1999年	
12	明城製作所	消毒保管庫	MES-20	74NO152		200V 6.2KW
13	ホシザキ	食器洗浄機	JW-650E	J22095	1999/7/22	200V 1.16KW
14	ホシザキ	ガスブースター	WB-11KH-JW		1999/7/22	100V 22W
15	ホシザキ	台下冷蔵庫	RT-150MTCG-ML	J000509	2019/5/30	100V
16	ホシザキ	台下冷蔵庫	RT-150MTCG-ML	J000402	2019/5/30	100V
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						

別記 1 1

1

冷凍
冷凍

3

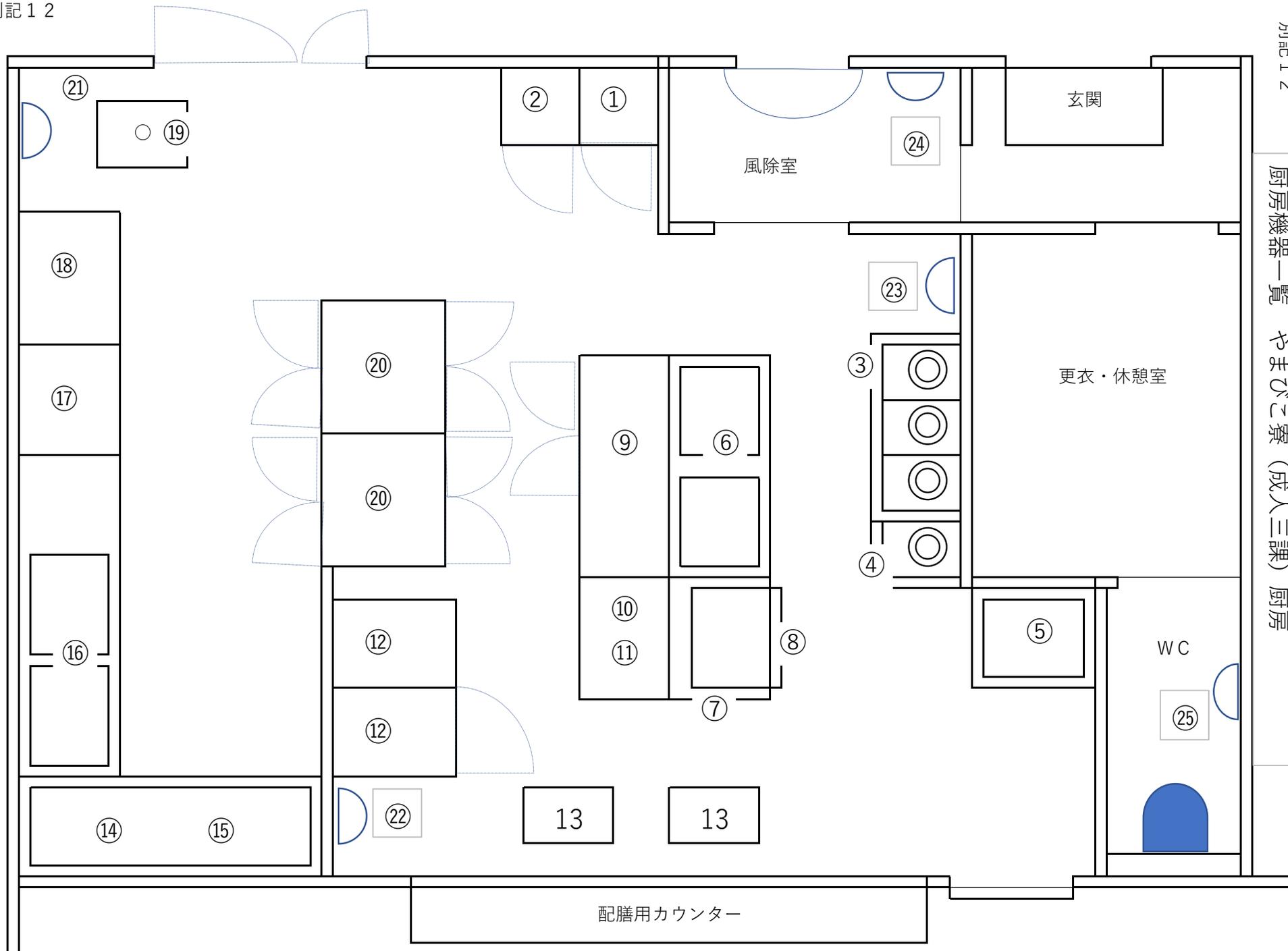
冷蔵	冷蔵	冷棟
冷蔵	冷蔵	冷棟

15

冷蔵	冷蔵	冷蔵
----	----	----

16

冷蔵	冷蔵	冷蔵
----	----	----



厨房機器一覧 やまびこ寮 (成人三課) 厨房

## 厨房機器一覧表

赤穂精華園

やまびこ寮厨房

令和2年 8月 20日

No	メーカー	機器名	機種	機番	設置年月日	電源
1	フクシマ	冷凍冷蔵庫(2ドア)	ARN-061PM	8C-50778	2018/3/13	100V,587W
2	フクシマ	冷凍冷蔵庫(2ドア)	ARN-061PM	8C-50779	2018/3/13	100V,587W
3	マルゼン	電磁調理器 3連	MIHX-555C	18.02.15	2018/3/13	200V,5.0kW
4	マルゼン	電磁調理器(ローレンジ)	MIHL-05C	18.03.01	2018/3/13	200V,5.0kW
5		1槽シンク				
6		2槽シンク				
7		作業台				
		作業台				
8	ホシザキ	製氷機	IM-55M-1	H004892	2018/3/13	100V,260/285W
9		テーブル型機器消毒保管機	MSH-T156E	18.02.13	2018/3/13	200V,2.3kW
10	マルゼン	引違戸付作業台				
11		上棚				
12	アイホー	冷蔵機能付き温蔵庫	RHC-900		2018/3/13	
	アイホー	冷蔵機能付き温蔵庫	RHC-900		2018/3/13	
13		移動台				
		移動台				
14		シャワーシンク				
15		上棚				
16		ソイルドテーブル				
17		食器洗浄機				
18		クリーンテーブル				
19		移動水切り台				
20	アイホー	電気式食器消毒保管庫	EW-1004N	AH1-0517	2018/3/13	
	アイホー	電気式食器消毒保管庫	EW-1004N	AH1-0518	2018/3/13	
21		手洗い				
22		手洗い				
23		手洗い				
24		手洗い				
25		手洗い				
26						
27						
28						
29						
30						

別記 1 3

1	冷凍
	冷蔵

2	冷凍
	冷蔵

別記14

薬品・洗剤・消耗品一覧

薬剤・洗剤類		
消毒液(手指消毒液含む)	手洗い液	
洗剤	クレンザー	
油汚れ用洗剤	残留塩素測定試薬 (機器を含む)	
次亜塩素酸ナトリウム	残留塩素測定試薬紙	
食器消毒液	メラミン食器用漂白剤	
食器洗浄液		等
リンス		

消 耗 品		
スポンジ	ラップ	割り箸
台拭き	アルミホイル	曲がるストロー
ゴム手袋	アルミカップ	ビニール袋
使い捨てマスク	軍手	ゴミ袋
盛り付け用使い捨て手袋	チャッカマン	等
ペーパータオル	デッキブラシ	
手拭き用器具	水切りワイパー	
竹串	掃きほうき	
オープン用シート	ちりとり	

	朝食								昼食								夕食							
	施設入所	放課後等デイ	短期入所	日中一時支援	検食	職員等	合計	障害児入所	放課後等デイ	短期入所	日中一時支援	検食	職員等	合計	障害児入所	放課後等デイ	短期入所	日中一時支援	検食	職員等	合計			
児童寮	4月	844	0	15	0	30	0	889	547	21	14	0	30	16	628	847	0	16	0	30	0	893		
	5月	869	0	5	0	31	0	905	395	3	4	0	31	16	449	879	0	4	0	31	0	914		
	6月	892	0	0	0	30	0	922	430	3	0	1	29	15	478	900	0	0	0	30	0	930		
	7月	937	0	20	0	31	0	988	615	21	20	0	31	18	705	942	0	21	0	31	0	994		
	8月	924	0	30	0	31	0	985	892	52	30	0	31	16	1,021	930	0	29	0	31	0	990		
	9月	960	0	1	0	30	0	991	462	13	2	0	30	15	522	966	0	1	0	30	0	997		
	10月	1,025	0	1	0	31	0	1,057	457	2	2	0	31	17	509	1,031	0	1	0	31	0	1,063		
	11月	1,010	0	1	0	30	0	1,041	392	0	2	0	30	14	438	1,015	0	1	0	30	0	1,046		
	12月	1,050	0	2	0	31	0	1,083	585	20	4	0	31	18	658	1,020	0	2	0	30	0	1,052		
	1月	1,042	0	2	0	31	0	1,075	565	12	4	0	31	15	627	1,051	0	2	0	31	0	1,084		
	2月	1,028	0	30	0	29	0	1,087	518	4	29	0	29	15	595	1,031	0	30	0	29	0	1,090		
	3月	1,111	0	1	0	31	0	1,143	1,082	65	2	0	31	18	1,198	1,116	0	1	0	31	0	1,148		
	合計	11,692	0	108	0	366	0	12,166	6,940	216	113	1	365	193	7,828	11,728	0	108	0	365	0	12,201		
	成人寮	施設入所	生活介護	短期入所	日中一時支援	検食	職員等	合計	施設入所	生活介護	短期入所	日中一時支援	検食	職員等	合計	施設入所	生活介護	短期入所	日中一時支援	検食	職員等	合計		
4月		5,014	0	13	0	60	0	5,087	4,922	403	13	0	60	234	5,632	5,044	0	15	0	60	20	5,139		
5月		5,364	0	7	0	62	2	5,435	5,329	329	9	0	62	153	5,882	5,348	0	6	0	62	19	5,435		
6月		5,150	0	5	0	60	0	5,215	4,977	398	9	0	59	208	5,651	5,149	0	5	0	60	19	5,233		
7月		5,326	0	9	0	62	0	5,397	5,221	444	9	0	62	249	5,985	5,323	10	0	0	62	21	5,416		
8月		5,052	0	14	0	62	11	5,139	4,930	411	18	0	62	239	5,660	5,053	0	13	0	62	30	5,158		
9月		5,216	0	3	0	60	0	5,279	5,131	370	6	0	60	213	5,780	5,224	0	4	0	60	19	5,307		
10月		5,369	0	12	0	62	7	5,450	5,263	424	10	0	62	241	6,000	5,368	0	11	0	62	28	5,469		
11月		5,253	0	7	0	60	0	5,320	5,092	406	10	0	60	204	5,772	5,253	0	7	0	60	20	5,340		
12月		5,333	0	10	0	62	0	5,405	5,160	404	12	0	62	236	5,874	5,282	0	11	0	62	20	5,375		
1月		5,151	0	14	0	62	1	5,228	5,069	348	15	0	62	205	5,699	5,197	0	13	0	62	25	5,297		
2月		5,056	0	10	0	58	0	5,124	4,969	343	8	0	58	205	5,583	5,056	0	10	0	58	18	5,142		
3月		5,375	0	16	0	62	1	5,454	5,240	395	10	0	62	231	5,938	5,365	0	17	0	62	20	5,464		
合計		62,659	0	120	0	732	22	63,533	61,303	4,675	129	0	731	2,618	69,456	62,662	10	112	0	732	259	63,775		
やまびこ寮	施設入所	就労継続B	短期入所		検食	職員等	合計	施設入所	就労継続B	短期入所		検食	職員等	合計	施設入所	就労継続B	短期入所		検食	職員等	合計			
	4月	1,055	0	13		30	1	1,099	676	271	0		30	16	993	1,057	0	13		30	0	1,100		
	5月	1,128	0	5		31	0	1,164	868	178	0		31	48	1,125	1,126	0	6		31	0	1,163		
	6月	1,104	0	14		30	0	1,148	741	266	0		29	14	1,050	1,100	0	13		30	0	1,143		
	7月	1,157	0	12		31	0	1,200	763	304	1		31	25	1,124	1,154	0	13		31	0	1,198		
	8月	1,073	0	28		31	0	1,132	691	275	6		31	25	1,028	1,029	0	26		30	0	1,085		
	9月	1,072	0	16		30	6	1,124	761	265	1		30	31	1,088	1,072	0	17		30	7	1,126		
	10月	1,149	0	41		31	10	1,231	763	296	8		31	46	1,144	1,146	0	40		31	11	1,228		
	11月	1,158	0	39		30	0	1,227	796	279	7		30	17	1,129	1,153	0	39		30	0	1,222		
	12月	1,149	0	18		31	0	1,198	790	283	0		30	19	1,122	1,122	0	18		31	0	1,171		
	1月	1,099	0	17		31	0	1,147	750	228	0		30	16	1,024	1,116	0	17		31	0	1,164		
	2月	1,103	0	16		29	1	1,149	741	213	1		27	14	996	1,098	0	16		29	1	1,144		
	3月	1,166	0	13		31	0	1,210	807	281	0		31	18	1,137	1,123	0	13		30	0	1,166		
	合計	13,413	0	232	0	366	18	14,029	9,147	3,139	24	0	361	289	12,960	13,296	0	231	0	364	19	13,910		
合計	87,764	0	460	0	1,464	40	89,728	77,390	8,030	266	1	1,457	3,100	90,244	87,686	10	451	0	1,461	278	89,886			

参考2

食事内容

区 分	食 事 内 容
朝 食	パン食（日・水・金）米飯食（月・火・木・土）
昼 食	選択メニュー（月1回 ※児童寮第3土曜日、成人寮・やまびこ寮第3水曜日）
夕 食	単一メニュー（児童寮のみ月2回デザート選択）
昼間食	単一メニュー（児童寮のみ）※月2回選択メニュー

参考3

行事食

月	行 事 名
1月	おせち料理・七草がゆ
2月	節分・バレンタイン
3月	桃の節句（ひな祭り）・お彼岸（ぼたもち）
4月	お花見弁当
5月	端午の節句（こどもの日）
6月	
7月	七夕・土用の丑
8月	納涼祭
9月	十五夜・お彼岸（おはぎ）
10月	ハロウィン
11月	
12月	赤穂浪士討ち入り・クリスマス・冬至・大晦日

参考 4

食事提供対象者の年齢及び基準食エネルギー

令和2年8月1日現在

	平均年齢	基準エネルギー
児童寮	14.2歳	2200 kcal
成人寮	50.9歳	2000 kcal
やまびこ寮	46.4歳	2000 kcal

参考 5

食事の種類

令和2年8月1日現在

主な 提供エネルギー	主食	副食	療養食他	特殊食品
1200 kcal	米飯	普通	減塩食	栄養補助食品
1400 kcal	軟飯	硬刻み	脂質制限食	増粘剤
1600 kcal	全粥	一口刻み	アレルギー除去食	栄養強化食品
1800 kcal	全粥ミキサー	一口硬刻み	代替食	経腸栄養剤
2000 kcal	全粥ムース	刻み	軟菜	
2200 kcal		極刻み		
2400 kcal		極刻み・ あんかけ		
2600 kcal		ミキサー		
		ムース		
その他個人に応じた 提供量で提供	提供エネルギー に応じて計量し て提供	個人の喫食状況 に応じた形態で 提供	必要に応じて 療養食を提供 現在は療養食加 算は算定してい ない	必要に応じて提 供

# 衛生管理基準

令和2年12月23日

## 目的

この衛生管理マニュアルは、集団給食施設において事故を起こさない為に、従事者の経験に頼らず、施設の定める調理、下処理、盛り付け、調理器具の取扱い、清掃を徹底厳守し、安全で衛生的な食事の提供を行うために作成する。

## 1. 調理従事者の衛生・安全管理

### (1) 調理従事者の安全管理

- ① 健康診断は、年1回の定期健康診断を行い、新規採用従事者は採用時に行い、従事者の健康状態を把握し、個人別に記録し保存する。
- ② 検便は、毎月2回、赤痢菌、腸管出血性大腸菌群、サルモネラ属菌等について実施し、結果を提出する。必要に応じ、冬期(10月～3月)はノロウイルスの項目を加え、結果は1年間保存する。
- ③ 本人や家族が経口感染する病原体の汚染地域を旅行したとき、及び家族に保菌者、発症者が出た場合、施設側に報告し、臨時に検便を受けることが望ましい。

#### ア 食中毒原因微生物の保菌者が出た場合

- ① 保菌者を調理作業に従事させない。
- ② 施設側に報告し、指示に従う。
- ③ 保菌者の検便を行う。

#### イ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合

- ① 症状がある場合は必ず申し出ること。
- ② 施設側に報告し、指示に従う。
- ③ 必要な治療を受け、当人が完治するまで調理作業に従事させない。
- ④ 必要に応じて臨時に検便を行う。

- ④ 冬期(10月～3月)の間、出勤時にうがい用消毒液を使用し、うがいを行う。

### (2) 就業前

- ① 調理従事員等の衛生管理点検表に基づき健康状態を把握し、体調不良、手指に傷・荒れがある従業員を調理等に従事させない。  
※ 上記の場合従業員は、衛生管理者及び管理責任者の指示を仰ぐ。
- ② 時計・装身具・香水は禁止とし、制服は常に清潔な物を着用すること。
- ③ 爪は短くし、マニキュア・指輪はつけない。  
※手指を通して細菌が食物を汚染しないようにするため。
- ④ 厨房内で喫煙・飲食はしない。
- ⑤ 作業分担などは事前に十分な打ち合わせを行う。

### (3)調理場への入場

- ① 制服は常に清潔な物を着用する。
- ② 頭髪は長い場合は、髪を束ね、頭髪が出ないようにネットに収め、帽子をかぶる。
- ③ 使い捨てマスクを使用し、毎日交換を行う。
- ④ 下処理場専用の靴に履き替える。
- ⑤ 手洗い場で手洗いマニュアルに従い、手を洗う。

#### ※ 手指の洗い方

- 1) 水で手をぬらし、液体石鹸をつける。
  - 2) 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
  - 3) 流水で石鹸分をよく洗い流す。(20秒程度)
  - 4) ドライヤーで乾かすか、使い捨てペーパータオル等で水気をとる。  
タオル等の共有はしないこと。
  - 5) 消毒用のアルコールをかけて手指によく擦り込む。
- ☆ 手洗い場所には、常に液体石鹸、ペーパータオル、消毒液を置く。  
☆ 途中で一旦、調理場を離れ、再入場の際も手洗い、消毒を行う。

### (4)トイレに行く場合

- ① マスク・ネット・帽子・上着を脱ぎ、壁かけにかける。
- ② 靴をトイレ用に履き替える。
- ③ トイレ使用后、トイレ内の手洗いにて手洗いを行う。
- ④ 調理場に再入場する際は、上記(3)①～⑤を行う。

## 2. 施設設備の衛生・安全管理

### (1)作業区域

		作業区域	
調 理 場	汚染作業区域	検収場 : 原材料の鮮度等の確認及び 根菜類等の処理 食品保管場 : 食品の保管 下処理室 : 食品の選別・剥皮・洗浄・計量 食品・食缶の搬出場所 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 加熱調理 加熱調理後の食品の冷却 食品を食缶に配食 配膳車プール : 配膳車置場 洗浄室 : 機械・器具類の洗浄・消毒後	
	その他	更衣・休憩室・便所・事務室等	

## (2) 食材の保管庫・調理場の室温及び点検・記録時間

	温度	湿度	点検・記録時間
検収場	10℃～15℃	50～60%	8:30・13:00・18:30
冷蔵庫	5℃以下		8:30・13:00・18:30
冷凍庫	-20℃以下		8:30・13:00・18:30
本調理室	25℃以下	80%以下	8:30・13:00・18:30

## (3) 厨房内の清掃

- ① 作業区域別に清掃箇所を決め、定期的清掃できるよう計画をたてる。
- ② 清掃作業は、作業区域の全ての作業終了後に行う。
- ③ 清掃を行った着衣で再び調理作業は行わない。

## (4) 使用水の衛生管理

- ① 毎日、調理開始前及び調理終了後の本調理室水槽の蛇口からの水を使い遊離残留塩素、色、濁り、臭い、異物について検査し、記録する。
- ② 日常検査で、色、濁り、臭い、異物に異常があったり、遊離残留塩素が0.1ppm未満であった場合は、再検査を行い、適用となった場合は、使用水を食品と同様に100g程度ビニールに密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。
- ③ 再検査を行い、不適な場合は、水道水を使用しない献立に変更する。
- ④ 水質検査の記録については、1年間保存する。

## 3. 原材料の受け入れ

- (1) 原材料については、品名、仕入れ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。その結果において原材料として不適と判断した場合、適切な措置を講じる。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 原材料の納入に関しては、検収用のエプロンを身につけ、調理従事者が必ず立ち会い、検収場で、品質、鮮度、表面温度、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録する。
- (4) 検収時に原材料の保存食を採取する場合、食肉類、魚介類、卵類、パック包装の加工食品以外は、保存食採取用のまな板、包丁を使用し、検収用の秤で計量を行う。保存食は、各材料ごとに50g程度ずつビニールに密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。
- (5) 検収後、原材料を食肉類、魚介類、卵類、豆腐類、野菜類、食材の分類ごとに分けし、それぞれの専用の衛生的な蓋つき容器に入れ替え、検収用の移動台を使用し、下処理室へ持ち込む。

## 4. 下処理

### (1) 野菜・果物

- ① 下処理室にて、野菜・果物の下処理専用エプロンを身につける。
- ② 使用する食材の計量を行う。

- ③ 水槽を使用し、流水で3回以上水洗いする。
- ④ 野菜・果物を加熱せず食する場合は、中性洗剤で水槽を洗い、流水で洗浄後次亜塩素酸ナトリウムの200ppm溶液を作り、その溶液に洗浄後の食品を5分間浸漬させ殺菌し、十分な流水ですすぎ洗いを行い、本調理へ持ち込む。  
※ 上記の殺菌を行う場合は、中性洗剤を使用するので、野菜・果物の下処理の最初か最後に行う。

⑤ 消毒液が適正な次亜塩素酸ナトリウムの200ppm溶液に希釈できているかを確認し記録する。

⑥ 消毒を行った食材、消毒開始時間、消毒終了時間、担当者を記録する。

⑦ 水切りを行う。

⑧ 専用のまな板・包丁でカットする。

⑨ 水受けが出来る清潔な容器に入れる。

⑩ 調理まで30分以上を要する場合は、冷蔵庫の所定場所で冷蔵保存する。

⑪ 野菜・果物の下処理終了後、調理台周辺の片づけを行う。

⑫ 水道水を使い下処理専用のタオルで調理台の洗浄を行う。

⑬ タオル・ペーパータオルで調理台の水気をとる。

⑭ 食品添加用のアルコールを噴霧する。

※ ⑮～⑰は(2)豆腐および調理済み食品及び(3)卵・魚介類・食肉類がない場合行う。

⑮ 下処理に使用した包丁・まな板・スライサー等は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。

⑯ 水道水でよく洗剤を洗い流す。

⑰ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。

⑱ 包丁・まな板・スライサー等は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

## (2) 豆腐及び調理済み食品

① 下処理室にて、野菜・果物の下処理専用エプロンを身につける。

② パッケージを軽く洗浄する。

保存食は、各材料ごとに50g程度ずつビニールに密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。

③ 使用する食材の計量を行う。

④ 専用のまな板・包丁でカットする。

⑤ 水受けができる清潔な容器に入れる。

⑥ 調理までは、冷蔵庫の所定場所で冷蔵保存する。

⑦ 豆腐及び調理済み食品下処理終了後、調理台周辺の片づけを行う。

⑧ 水道水を使い下処理専用のタオルで調理台の洗浄を行う。

⑨ タオル・ペーパータオルで調理台の水気をとる。

⑩ 食品添加用のアルコールを噴霧する。

※ ⑪～⑬は(3)卵・魚介類・食肉類がない場合行う。

⑪ 下処理に使用した包丁・まな板は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。

⑫ 水道水でよく洗剤を洗い流す。

⑬ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム

200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。

⑭ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

### (3) 卵・魚介類・食肉類

① 下処理室にて、卵・魚介類・食肉類の下処理専用エプロンを身につける。

② 保存食は、各材料ごとに50g程度ずつビニールに密封して入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存する。

③ 使用する食材の計量を行う。

④ 専用のまな板・包丁でカットし、専用調味料で下処理を行う。

⑤ 水受けができる清潔な容器に入れる。

⑥ 冷蔵庫の所定場所で冷蔵保存する。

⑦ 卵・魚介類・食肉類の下処理終了後、調理台周辺の片づけを行う。

⑧ 水道水を使い下処理専用のタオルで調理台の洗浄を行う。

⑨ タオル・ペーパータオルで調理台の水気をとる。

⑩ 食品添加用のアルコールを噴霧する。

⑪ 下処理に使用した包丁・まな板は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。

⑫ 水道水でよく洗剤を洗い流す。

⑬  $80^{\circ}\text{C}$ で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。

⑭ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

#### ※下処理で使用したタオル・エプロン

① 中性洗剤でよく洗浄する。

② 水道水で洗剤をよく洗い流す。

③ 必要に応じて水槽に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、その溶液に5分間浸漬させ殺菌し、十分な流水ですすぎ洗いを行う。

④ 清潔な場所で乾燥、保管する。

#### ※下処理で使用したスポンジ

① 中性洗剤でよく洗浄する。

② 水道水で洗剤をよく洗い流す。

③ スポンジ浸漬専用容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液をつくり、その溶液に5分間浸漬させ殺菌し、十分な流水ですすぎ洗いを行う。

④ 清潔な場所で乾燥、保管する。

## 5. 本調理

(1) 調理作業に入るときは、手指を洗浄・消毒し、本調理専用の履物に履き替える。

(2) 食品を下処理室から移動させるときは、パススルー冷蔵庫及びカウンターを介して行う。

(3) 本調理用の調理器具を使う前に食品添加用のアルコールを噴霧してから使用する。

(4) 下処理室から本調理室へ持ち込んだ下処理用の器具は、全て下処理室で、洗浄消毒、保管する。

(5) 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から逆算して、加熱開始時間を決める。

## ア 非加熱調理食品の温度管理

### ☆和えもの、サラダ

- ① 配膳の時間を逆算して、加熱開始時間を決める。
- ② 食品の加熱の状態を確認する。
- ③ 使い捨て手袋を着用し、本調理室水槽で水冷する。
- ④ 水冷後水きり機を使い水分をきり、直ちに使い捨て手袋を着用し、調理を行う。
- ⑤ 調理後、放置せず、盛り付けし、配膳車の保冷温度(10℃以下)を確認し、配膳する。
- ⑥ 盛り付けに使用した包丁・まな板等は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ⑦ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑧ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム 200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ⑨ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

### ☆刺身

- ① 配膳の時間を逆算して、調理開始時間を決める。
- ② 専用の包丁・まな板で、使い捨て手袋を着用し、調理を行う。
- ③ 調理中に使用するふきんは、ペーパータオルか使い捨てのものを使用する。
- ④ 調理後、放置せず、盛り付けし、配膳車の保冷温度(10℃以下)を確認し、配膳する。
- ⑤ 使用した包丁・まな板は、本調理室水槽でスポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ⑥ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑦ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム 200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ⑧ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

## イ 加熱調理食品の温度管理

### ☆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 調理開始時間を記録する。
- ③ 中心温度計を用い、中心部を3点以上測定し、全ての点が75℃以上に達していた場合は、それぞれの温度を記録するとともに、1分(二枚貝等ノロウィルス汚染のある食品の場合は 85℃～90℃で90秒)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 複数同一の作業を繰り返す時は、油温が設定した温度以上であることを確認し、①～④の作業を行う。
- ⑥ 盛り付けに使用した包丁・まな板等は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ⑦ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑧ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム 200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ⑨ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

## ☆蒸し物

- ① 蒸し器に水を入れる。
- ② 火を点火し、蒸気をあげる。
- ③ 調理開始時間を記録する。
- ④ 中心温度計を用い、中心部を3点以上測定し、全ての点が75℃以上に達していた場合は、それぞれの温度を記録するとともに、1分(二枚貝等ノロウィルス汚染のある食品の場合は85℃～90℃で90秒)以上加熱を続ける。
- ⑤ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑥ 複数同一の作業を繰り返す時は、最も熱が通りにくい場所の中心温度を測定し、③～⑤の作業を行う。
- ⑦ 盛り付けに使用した包丁・まな板等は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ⑧ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑨ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ⑩ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。
- ⑪ 調理終了後、蒸し器の水を抜く。

## ☆焼き物

- ① 調理開始時間を記録する。
- ② 中心温度計を用い、中心部を3点以上測定し、全ての点が75℃以上に達していた場合は、それぞれの温度を記録するとともに、1分(二枚貝等ノロウィルス汚染のある食品の場合は85℃～90℃で90秒)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 複数同一の作業を繰り返す時は、最も熱が通りにくい場所の中心温度を測定し、①～③の作業を行う。
- ⑤ 盛り付けに使用した包丁・まな板等は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ⑥ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑦ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ⑧ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

## ☆煮物及び炒め物

食肉類の加熱を優先し、食肉類、魚介類、野菜類の冷凍食品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行う。

- ① 調理開始時間を記録する。
- ② 最も熱が通りにくい具材を選び、中心温度計を用い、中心部を3点以上測定し、全ての点が75℃以上に達していた場合はそれぞれの温度を記録するとともに、1分(二枚貝等ノロウィルス汚染のある食品の場合は85℃～90℃で90秒)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 複数同一の作業を繰り返す時は、最も熱が通りにくい場所の中心温度を測定し、①～③の作業を行う。
- ⑤ 盛り付けに使用した包丁・まな板等は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ⑥ 水道水でよく洗剤を洗い流す。

- ⑦ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ⑧ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

※本調理で使用したタオル・ふきん

- ① 中性洗剤でよく洗浄する。
- ② 水道水で洗剤をよく洗い流す。
- ③ 100℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ④ 清潔な場所で乾燥、保管する。

※本調理で使用したスポンジ

- ① 中性洗剤でよく洗浄する。
- ② 水道水で洗剤をよく洗い流す。
- ③ スポンジ浸漬専用容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、その溶液に5分間浸漬させ殺菌し、十分な流水ですすぎ洗いを行う。
- ④ 清潔な場所で乾燥、保管する。

## 6. 盛り付け・配膳

- ① 調理後、盛り付けカウンターを使用し、盛り付けを行う。
- ② 主食は、一人一人計量し、配膳を行う。
- ③ 副食は、提供エネルギーに応じた量を使い捨て手袋を用いて盛り付ける。
- ④ 盛り付け後、配膳カウンターに配膳を行う。または温冷配膳車へ配膳を行う。  
温冷配膳車へ配膳する前に、温冷配膳車の温蔵室65℃以上、冷蔵室10℃以下を確認し、配膳車番号、時間、温度を記録する。
- ⑤ 温蔵室に配膳するものは、蓋付きの食器、冷蔵室に配膳するものは、ラップを使用せず、蓋無しで配膳を行う。
- ⑥ 各ユニットへ温冷配膳車を配膳する時、各ユニットの配膳食数を確認し、各温冷配膳車番号、時間、温度を確認・記録し、配膳を行う。
- ⑦ 配膳車プールから食堂へ出る場合は、食堂用の履物に履き変える。
- ⑧ 食事配膳終了後、温冷配膳車を配膳車プールに入れる前に配膳車内に食事が残ってないか確認し、庫内が汚れている時は、清潔なタオルで水拭きし、水気をペーパータオルで拭き取った後、食品添加用のアルコールを噴霧する。  
カウンター配膳の場合は、配膳後の棚は、清潔なタオルで水拭きし、水気をペーパータオルで拭き取った後、食品添加用のアルコールを噴霧する。
- ⑨ 温冷配膳車の外側を、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、専用のタオルで拭き、水拭き後、水気乾燥後、食品添加用アルコールを噴霧し、配膳車プールに入れる。

## 7. 保存食・検食

### (1) 保存食

- ① 保存食は、原材料及び調理済み食品を食品毎に50g程度ずつビニール袋に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。
- ② 原材料については、洗浄・消毒を行う前に採取する。
- ③ 野菜等で、生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し、保存する。
- ④ 一定期間分を一括購入する食品は、搬入時に採取し、保存する。
- ⑤ 卵は、全てを割卵して混合後、50g程度採取し、保存する。
- ⑥ 米、麦、塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、みそ、コショウ等の調味料は保存食から除く。
- ⑦ わかめ、干しいたけ、かつお節、昆布、春雨、ゴマ、のり等の常温で保存できる干物、缶詰等は、保存食から除く。
- ⑧ 飲用牛乳及び調理用牛乳で、パッケージが異なる場合は、別々に採取する。
- ⑨ 調理済み食品は、使用している食品全てが含まれるように採取し、保存すること。
- ⑩ 1食分・1日分の保存食は、日付(採取日、廃棄日)を記入したビニール袋等にとりまとめて保存する。

### (2) 検食

- ① 各食事の全ての食品について配膳前に必ず検食し、異常がないことを確認する。
- ② 施設職員及び給食委託業者において、予め検食者を決め検食を行う。
- ③ 検食者は、氏名・その結果・意見・検食時間を記録・保存する。
  - ☆ 食品中に異物の混入はないか。
  - ☆ 食品の異味・異臭、その他の異常がないか。
  - ☆ 食器等の汚れがないか。
  - ☆ 一食分として分量は適切か。
  - ☆ 味付け、香り、色彩、形態などは適切か。
  - ☆ 献立表に記載のある品の配膳漏れがないか。

## 8. 下膳・残飯処理

- ① 食器洗浄作業に入るときは、洗浄室専用の履物に履き替え、専用エプロンを身につける。
- ② 各ユニットでコンテナ等にまとめられた下膳車が洗浄室に持ち込まれる。
- ③ 残菜を除去し、予洗した後、洗浄機にかける。
- ④ 洗浄中、破損がある食器は、責任者に報告し、処分する。責任者は、記録し、施設側に報告する。
- ⑤ 食器具が乾燥するまで、庫内温度を85℃以上に保つようにする。
  - ☆ 食器乾燥庫:設定85℃、60分
  - ☆ 消毒中は、扉の開閉を行わない。
- ⑥ 各ユニットのコンテナ・台車を専用のスポンジを使い中性洗剤でよく洗浄する。
- ⑦ 洗浄室水槽を使い、水道水で洗剤をよく洗い流す。
- ⑧ 各ユニットのコンテナ・台車は、専用バケツに次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、専用のタオルで拭き、水拭きし、水気乾燥後、食品添加用アルコールを噴霧し、所定の場所に保管する。
- ⑨ 1食毎に主食と副食の残菜(果物の皮は除く)を計量し、記録し、所定のゴミ袋に密封して入れ、専用の台車で、生ゴミ収集場へ運ぶ。

- ⑩ 洗浄室から食堂へ出る場合は、食堂用の履物に履き替える。

※洗浄室で使用したタオル

- ① 中性洗剤でよく洗浄する。
- ② 水道水で洗剤をよく洗い流す。
- ③ 水槽に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、その溶液に5分間浸漬させ殺菌し、十分な流水ですすぎ洗いをを行う。
- ④ 清潔な場所で乾燥、保管する。

※洗浄室で使用したスポンジ

- ① 中性洗剤でよく洗浄する。
- ② 水道水で洗剤をよく洗い流す。
- ③ スポンジ浸漬専用容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、その溶液に5分間浸漬させ殺菌し、十分な流水ですすぎ洗いをを行う。
- ④ 清潔な場所で乾燥、保管する。

## 9. 調理器具洗浄・消毒・保管

☆消毒用熱乾殺菌庫を使用する時、下処理と本調理の器具は同時に使用しない。

### (1) 下処理室

ア 調理機器 ※フードカッター・フードスライサー(ベルトコンベアー付き)・フードプロセッサー

- ① 部品はできるだけ取り外し、分解した部品は、床に直置きしない。
- ② 水道水又は温湯で切りくずや汚れを洗浄する。
- ③ 中性洗剤を使い、専用スポンジでよく洗浄する。
- ④ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 分解部品は、加熱消毒(85℃60分)できないものは、下処理室水槽に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、5分間浸漬後、水洗いする。
- ⑥ 機械本体はペーパータオルで水気をとる。
- ⑦ 食品添加用のアルコールを噴霧する。

イ 調理用器具 ※調理台・作業台・ラック・台車

- ① 水道水又は温湯で洗浄する。
- ② 中性洗剤を使い、専用スポンジでよく洗浄する。
- ③ 水道水又は温湯でよく洗剤を洗い流す。
- ④ ペーパータオルで水気をきる。
- ⑤ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、専用のタオルで拭き、水拭き後、水気乾燥後、食品添加用アルコールを噴霧する。

ウ 調理用具 ※ スライサー・ピーラー

- ① 水道水又は温湯で洗浄する。
- ② 中性洗剤を使い、専用スポンジでよく洗浄する。
- ③ 水道水又は温湯でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 加熱消毒(85℃60分)できないものは、下処理室水槽に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、5分間浸漬後、水洗いする。
- ⑤ 調理器具は、全て分乾燥させ、清潔な保管庫に保管する。

☆食肉・魚介・卵に使用したものは下段。

エ 冷蔵庫・冷凍庫・扉のつて

- ① 作業終了後に行う。
- ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、専用のタオルで拭き、水拭き後、水気乾燥後、食品添加用アルコールを噴霧する。

(2)本調理室

ア 調理機器 ※ミキサー

- ① 部品はできるだけ取り外し、分解した部品は、床に直置きしない。
- ② 水道水又は温湯で切りくずや汚れを洗浄する。
- ③ 中性洗剤を使い、専用スポンジでよく洗浄する。
- ④ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 分解部品は、加熱消毒(85℃60分)できないものは、下処理室水槽に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、5分間浸漬後、水洗いする。
- ⑥ 機械本体はペーパータオルで水気をとる。
- ⑦ 食品添加用のアルコールを噴霧する。

イ 調理用器具 ※調理台・作業台・盛り付け台・ラック・台車

- ① 水道水又は温湯で洗浄する。
- ② 中性洗剤を使い、専用スポンジでよく洗浄する。
- ③ 水道水又は温湯でよく洗剤を洗い流す。
- ④ ペーパータオルで水気をきる。
- ⑤ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、専用のタオルで拭き、水拭き後、水気乾燥後、食品添加用アルコールを噴霧する。

ウ 調理用具 ※ヘラ・レードル・網・ボール・バット・しゃもじ

- ① 水道水又は温湯で洗浄する。
- ② 中性洗剤を使い、専用スポンジでよく洗浄する。
- ③ 水道水又は温湯でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 加熱消毒(85℃60分)できないものは、下処理室水槽に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、5分間浸漬後、水洗いする。
- ⑤ 調理器具は、全て分乾燥後、清潔な保管庫に保管する。

エ 冷蔵庫・冷凍庫・扉のつて

- ① 作業終了後に行う。
- ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、専用のタオルで拭き、水拭き後、水気乾燥後、食品添加用アルコールを噴霧する。

管理栄養士	管理栄養士	管理栄養士	業者欄	
			栄養士	調理員

# 衛生記録表 厨房【成人1 成人2 児童 成人3】

令和 年 月 日( ) 結果表示【良好=○、やや良好=△、不十分=×】  
 始業時は早出が記入、終業時は遅出が記入

項目	点検内容	結果	
		始業時	終業時
施設・設備	調理場に、ネズミ・ハエ・ゴキブリ等の衛生害虫は出ていなかった		
	調理場内、調理設備、機器の清掃、清潔状態は良かった		
	調理作業中は、食材及び調理器具が異なる毎に手洗い等を行った		
	手洗い設備は、消毒液等は補充され、正しい消毒法を守っていた		
	照明・換気扇は問題なく、また、窓及び出入り口は開放していなかった		
調理用具類	包丁、まな板等は用途別(肉・魚・野菜)等、食品別に適正に使い分けた		
	器具類の洗浄・消毒・殺菌は適正に行った		
使用水の 水質検査等	使用の水の色、濁り、臭いに問題はなかった		
	残留塩素測定状況	ppm	ppm
原材料	原材料の検収は、職員が立ち会って行った		
	検収時、内容及びその品温は適正であった		
	材料は業者運搬用容器から厨房専用容器に移し替え、 食材毎(食肉類、魚介類、野菜類)に区別して正しく保管されている		
食品類	魚介類、野菜類などの材料は、調理前に充分洗浄した		
	食品の加熱は適正に行った(75℃1分間)		
	冷凍食品の解凍は適正に行った(該当なしの時は斜線で表示)		
	食品は直接、床面に置いていない		
	食品は賞味期限を越えていなかった		
	盛りつけ時には、使い捨て手袋を適切に使用した		
	調理済み食品は、提供するまで衛生的に保管していた		
	調理後30分以上経過して提供された調理済み食品はなかった		
	冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切である(冷蔵=5℃以下、冷凍=-20℃以下)		
	原材料・保存食は適正に保存している(14日間)		
安全点検	電気類(照明・炊飯・冷凍庫・冷蔵庫)は良好であった		
	ガス類(回転釜・コンロ・フライヤー・洗浄機・給茶器・給湯器)は良好であった		
	戸締り(窓・ドア・トイレの戸)と施錠は適切であった		
立ち入った者	そ族昆虫駆除・点検業者 【 】	点検結果	
	立ち入り検査 【実施者: 】	点検結果	
	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 を行わせましたか。	立ち入った者	
引き継ぎ事項		記入者	記入者

# 衛生記録表 (個人用)

結果表示 [良好=○、やや良好=△、不十分=×]

		個人点検項目										
作業前	1	下痢、発熱などの症状はありませんか。										
	2	手指や顔面に化膿創がありませんか。										
	3	着衣する外衣、帽子は清潔で帽子・マスク等を着用していますか。										
	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、指輪やマニキュアをしていませんか。										
作業後	7	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていましたか。										
	8	便所には、調理作業時に着衣する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていましたか。										
(×が入った場合の処置内容)												

◇手指の洗浄・消毒は、次の場合にはその都度必ず行うこと。

- ① 作業開始前、食事・休憩後・用便後
- ② 作業切り替え時 (汚染作業区域→清潔作業区域)
- ③ 調理途中でも頭髪、魚介類、卵の殻、生野菜、その他微生物の汚染源となる恐れのある食品や器具に触れた場合。





園長	次長兼 総務課長	施設 管理栄養士	施設 管理栄養士	施設 管理栄養士
※				

委託給食会社	
管理栄養士	調理師

食品材料検収および表面温度記録表

平成 年 月 日( ) 児童寮・成人寮・やまびこ寮

食材名	納品時間	食材料名	表面温度	品質 鮮度 包装 異物	納品数量	賞味期限 消費期限	備考	検収者
野菜	:		°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
魚	:		°C					
			°C					
			°C					
肉	:		°C					
			°C					
			°C					
豆腐	:		°C					
			°C					
			°C					
パン	:		°C					
			°C					
			°C					
牛乳	:		°C					
			°C					
			°C					
卵	:		°C					
麺	:		°C					
	:		°C					
	:		°C					
	:		°C					

# 温冷配膳車温度管理表

令和 年 月分

(°C)

		東棟 (イエロー)								
日	曜日	朝食		記入者	昼食		記入者	夕食		記入者
		温	冷		温	冷		温	冷	
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										

※基準:温…65°C、冷…5°C

# 温冷配膳車温度管理表

令和    年    月分

(°C)

		西棟(ピンク)								
日	曜日	朝食		記入者	昼食		記入者	夕食		記入者
		温	冷		温	冷		温	冷	
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										

※基準:温…65°C、冷…5°C

