

## 別紙2

### 業 務 内 容

委託業務処理要領5に定める業務内容の詳細は、次のとおりである。

#### ＜給食管理の内容＞

- 1 入所児童の自立を支援するため、愛情のある、きめ細やかな配慮がなされた食事を提供すること。
- 2 国民の祝日や季節の主要行事、誕生会等の行事食を提供すること。

#### 【栄養管理】

- (1) 献立の計画及び作成（一般食、特別食、行事食）は、委託者が行うものとする。
- (2) 受託者は、委託者の栄養士と十分に連携し、献立作成に協力すること。
- (3) 受託者は、業務に伴う各種帳票を委託者の指示に基づいて作成・管理を行い、関係官庁の調査等に協力すること。
- (4) 委託者の要請に応じて、受託者は給食会議の開催・運営に参加すること。
- (5) 受託者は、委託者が計画する嗜好調査・喫食調査等の企画・実施及び集計等について、委託者の指示のもとに協力すること。

#### 【事務管理】

- (1) 標準作業手順書の内容については、事前に委託者の確認を得ること。
- (2) 予め、業務従事者ごとの給食業務分担表を作成すること。
- (3) 受託者は、毎月20日までに翌月の勤務表を作成し、委託者に提出及び了承を得ること。
- (4) 行事食並びに個別調理を必要とするアレルギー除去食等の献立に対し、知識があり対応できる者を配置すること。
- (5) 定期的な清掃計画を立てること。
- (6) 受託者は、毎日の給食業務日誌を作成し、委託者に提出すること。
- (7) 勤務表に変更のある場合は、勤務変更届を提出すること。
- (8) 勤務表並びに給食業務分担表は、予め業務従事者等に対し確認させること。
- (9) 作業点検記録を作成し、責任者が確認すること。

#### 【事務業務】

- (1) 献立表を確認し、予定・実施献立を作成すること。
- (2) 毎食の食数を確認すること。
- (3) 給食材料の出納について、在庫品受払簿に記入・整理すること。  
また、納品後の請求に対し、速やかに支出事務を行うこと。
- (4) 在庫の確認、調整及び検収を行い、検収記録簿を作成すること。
- (5) 毎月10日までに、前月分の食数における給食材料費を算出し、前月分の業務委託料と前月分の食数における給食材料費を合算し、委託料として委託者に対し請求書を提出すること。

#### 【給食材料の調達及び検収】

- (1) 受託者は、給食材料の納品に際し、発注書どおりに納品されたか及び適正な品質状態であるか否かを確認記録すること。

ア 納入物品は、品質、数量、冷凍の状態（品温）、外観及び期限表示の確認等について検査収納すること。

なお、数量、品質等に問題がある場合は、速やかに委託者の栄養士に報告すること。

イ 検収を終了した食品は、それぞれ食品庫・冷蔵庫・冷凍庫に搬入し、保管すること。

- (2) 購入した給食材料は、衛生管理マニュアル遵守の立場から品質、鮮度、品温、運搬、異物、容器の点検を行い、それぞれ専用の保管場所に給食材料の種類ごとに適切な温度で管理し、記録すること。

### **【調理管理作業】**

- (1) 調理業務にあつては、喫食前2時間を逆算して作業工程を組み、30分以内に提供されない調理済み食品は、10℃以下もしくは65℃以上で保管し、安全な食事を提供するとともに、適時に適温給食を心掛けること。
- (2) 調理は全て献立表に基づいて行うこと。
- (3) 業務従事者は、出来上がった料理の内容と味付けを確認してから、盛り付け及び配膳作業に入る。
- (4) 調理方法に疑問がある場合は、必ず確認したうえで作業すること。
- (5) 以下の下処理、調理中の取り扱いについては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を厳守して行うこと。
- (6) 熱加工では、適切に加熱して給食材料の色彩、風味等が損なわれないように注意すること。
- (7) 生で食べる野菜は、よく洗浄し衛生的に扱うこと。（除菌剤の使用については、委託者の指示に従うこと。）
- (8) 肉、魚、野菜の調理に使用する包丁、まな板等は、区分けすること。
- (9) 汚染されやすい給食材料は、未処理、半調理の状態で放置することなく、覆蓋して衛生的に扱うこと。
- (10) 冷凍食品の解凍は必要な量だけ行い、一度解凍したものの再冷凍は行わないこと。
- (11) 給食材料の品質に異常があるとき又は量が過不足があるときは、速やかに委託者に申し出て対処すること。
- (12) 食品に直接温度計の測定針を入れる場合は、測定前に必ずアルコールで殺菌すること。
- (13) 盛り付けは、清潔なプラスチック手袋等を使用して衛生に配慮するとともに、児童の食欲をそそる盛り付けにするなどして工夫すること。
- (14) 祝日及び季節の主要行事日には、当日に関わる行事食の献立に基づき調理すること。
- なお、その他の行事食には、入所児童の誕生日献立があること。
- (15) 入所児童の外出等に伴い、早番作業として弁当等の作成作業があること。
- (16) 各寮の方針に基づき調理作業に変更が生じることがあるため、委託者の指示に従い適切に処理すること。
- (17) 受託者は、配膳時、各寮、各クラスの食数やアレルギー等を照合し、献立内容や盛り付けを点検して食事が適切であることを確認し、配膳・配食を行うこと。

(18) 食事を盛りつける食器は、洗浄後に消毒されたものを用いること。

なお、食器を運搬する場合は、食器が細菌等に汚染されることのないよう留意すること。

(19) 受託者は、食事の異物混入等の問題が発生した場合には速やかに対処して原因の調査を行い、改善を図ること。

また、原因・対処・改善に関する報告書を委託者に提出し、了承を得ること。

(20) 異物混入を予防するため、次の点に注意すること。

- ・ 清潔な作業衣を着用し、確認すること。
- ・ 厨房入室の際は、ローラーかけを行うこと。
- ・ 野菜の下処理は、洗浄を十分に行い、害虫や泥、廃棄部分等が付着していないか確認すること。
- ・ ラップを取るとき、切れ端を残していないか確認すること。
- ・ 古いたわし、スポンジ、タオル、ふきん類は交換すること。
- ・ 亀裂のある食器を処分するときは、委託者の許可を得て処分すること。
- ・ 出入り口の開閉は最小限とし、害虫を進入させないこと。

(21) 受託者は、中心温度計等により委託者が必要としたものに対して測定を行い、報告するものとする。

(22) 受託者は、ガス・水道・電気等の節減に努めること。

#### **【配膳作業】**

(1) 受託者は、食缶等を使い、配膳棚に適切に配膳を行う。(朝食・夕食・学校休校日の昼食分)

(2) 受託者は、本館での昼食時の配膳については昇降設備を使用し、適切に配膳を行う。

その際、各クラス又は寮ごとに献立に見合う食器・お盆・箸・スプーン・フォークなどについて入所児童が盛り付けしやすい配置を行い、各クラス又は寮には適切に行えたかを確認すること。

(3) 受託者は、配膳時に食数、アレルギー等の献立内容に沿った盛りつけかを点検し、適切であり、各児童に対する配膳終了を確認の上、引き渡すこと。

(4) 受託者は、給食時間に関して委託者の指定のとおりとすること。

(5) 受託者は、料理の味や温度を損なわないよう短時間で配膳することに心掛けること。

(6) 受託者は、配膳・下膳時に入所児童に接する場合は、言動に充分注意すること。

(7) 受託者は、検食について、委託者の指定した名簿により適切に配食すること。

#### **【食器洗浄作業】**

(1) 食器・食缶類は浸漬し、十分に洗浄及び消毒の上、次の使用時まで清潔に保管しなければならない。

ア 食器・食缶類は、食品滓、澱粉、洗剤が十分落ちるように洗浄すること。

イ 食器・食缶類は、種類別にかごに入れ、消毒保管庫の指定場所に保管し、消毒終了後は決められた場所に食器等を収納すること。

ウ 定期的に漂白を行うこと。

エ 消毒保管庫の扱いは正しく丁寧に行うこと。

オ 作業内容を記録すること。

(2) 食器・食缶類の取り扱いに留意し（食器は投げないこと）、破損率の低下に努めること。

(3) 食器・食缶類は不潔にならないよう十分留意すること。

#### **【残菜・残食処理業務】**

受託者は、調理室内の塵芥を衛生的に処理し、屋外のごみステーションに搬出すること。

#### **【衛生管理】**

##### (1) 衛生管理マニュアルの遵守

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の点検表を遵守して行うこと。

受託者は、施設・設備（調理器具・食器等）・検収・下処理・調理等の作業及び業務従事者の衛生管理を衛生管理マニュアルに則って実施・確認し、必要事項を記入して委託者に提出すること。

なお、提出する書類は次に掲げるものとする。

①衛生管理チェックリスト（毎日の点検表）

②個人衛生チェックリスト

③冷凍冷蔵庫及び厨房内温度の記録

④使用水の記録

⑤検収の記録

⑥食品の加熱加工の記録

⑦給食業務日誌

⑧保存食の記録

⑨検便検査結果

⑩健康診断結果

※記録上の注意

- ・ボールペン等の容易に消せないもので記録すること。
- ・現場で見た、測った事実を、即時に正確に所定の記録用紙に記入すること。
- ・先に予想して記入することは絶対しないこと。
- ・誤って記録した場合は2本線で訂正し、訂正者のサインをした上で修正値をその脇に記載すること。
- ・修正液などは使用しないこと。

##### (2) 衛生教育

新規配置時の教育として、衛生管理の必要性・手洗いをはじめとする自己の衛生管理と調理場内の衛生管理区分などを含む食品衛生の基礎教育を行うこと。

##### (3) 衛生的な習慣

###### ① 身体及び被服などの衛生

ア 専用の帽子、白衣、ズボン、マスクなど清潔なものを使用する。

イ 身体、頭髮、手指、爪などは清潔にし、爪は常に短くきる。

ウ 作業を行うときには、マニキュア、指輪、時計、イヤリング・ピアス、ネックレスはつけない。

エ 調理場内は衛生管理の区分に従って専用の履き物を履く。

オ トイレに入るときには、トイレの中で白衣や帽子などが汚れたり、細菌に汚染されないよう、必ず脱いで入る。

カ 外出する際は、白衣や帽子などが汚れたり、害虫等に汚染されないよう、必ず脱いで外に出る。

キ 盛り付けを行うときは、使い捨て手袋をつけて行う。

手袋をつけたときには、食品や料理以外のものに触れない。

## ② 手指の洗浄と消毒

次のときには必ず手を洗って消毒を行う。

ア 調理場に入る前。

イ トマトやレモン、漬け物、果物など生で食べる食品（料理）のカットや盛り付け作業を行う前。

ウ 焼き物や煮物、茹で物など加熱調理が終わった料理（食品）に触れる前。

エ 汚染作業区域で作業を行った後。

例えば、野菜や魚、肉、卵などの下処理や仕込みなどを行った後や、清掃作業を行った後。

オ トイレに入った後。

カ 頭髮や耳、鼻などに触れた後。

キ 調理作業や清掃作業が終わった後。

ク 配膳等の作業終了後調理場に帰ってきた後。

## ③ 手洗いの方法

ア 手指を流水で洗う。

イ 手に薬用石けんをたっぷり付け、よく泡立て、ブラシを使用して爪の中を洗う。

ウ 流水で石けんを洗い流す。

エ ペーパータオルを使って水気をふき取る。

※1 消毒に消毒用アルコールを使用するときは、流水で石けんを洗い流した後、ペーパータオルで水気をふき取ってから消毒用アルコールをまんべんなく手につける。

### ※2 手荒れとその対策

- ・ 手洗い後は十分乾かし、ハンドクリームなどの保湿剤を塗る。
- ・ ハンドクリーム自体の汚染を防ぐため、チューブ式のものを個人使用する。

## ④ 調理場内への外部者の立ち入り禁止

納品業者や部外者は、調理場内への立ち入りを禁止する。

機械・器具などの修理のために立ち入る時は、専用の白衣とキャップ・履き物などを着用させる。

## (4) 食品の衛生管理

### ① 一般的な注意

ア 適正な保管

- ・ 食品は、食品庫や冷蔵庫、冷凍庫などそれぞれの食品の保管に適した温度で保管する。
- ・ 魚や肉、卵、豆腐などは、他の食品に触れないよう専用の容器に入れて保管する。

- ・ 洗浄後の生食の野菜、果物などの食品は、冷蔵庫で保管し、常温に置かない。
- ・ 冷蔵庫に保管していても日数が過ぎれば変質するため、賞味期限が見やすいように置いたり、詰め込み過ぎないように注意する。

#### イ 鑑別技術の習得

- ・ 魚や肉、豆腐、野菜などの生鮮食品の鑑別技術を身につける。

#### ウ 使用上の注意

- ・ 食品を使用するときは、鮮度や納品日、賞味期限などに注意し、衛生上疑わしいと思うときには、調理直前に再確認する。
- ・ 当日搬入の食品も調理直前に再確認する。

#### エ 洗浄時の注意

- ・ 食品を洗うときは、十分な量の流水で洗う。
- ・ ボールなどに溜めた少量の水で洗ったのでは、汚れや異物の除去、細菌の除去はできない。

### (5) 適正な保管

検収後、下処理後、調理後の食品（料理）は、その食品（料理）の保存に適した温度管理のもとで保管する。

#### ① 食品庫内の保管

- ア 食品は、種類別に区別し、仕入れの古いものや賞味期限の近いものから順に使用できるように整理・整頓する。
- イ 食品庫は、高温多湿にならないように換気に配慮する。
- ウ 食品庫には、洗剤や薬品など紛らわしいものを置かない。
- オ 食品は、棚の上に置くこととし、床に直接置かない。
- カ 食品庫内は、常に清潔に努め、清潔を保つ。
- キ 開封したものは必ず開封日時を記入し、缶詰などは密閉容器に移し替える。

#### ② 冷蔵庫や冷凍庫の保管

- ア 庫内の温度は1日3回記録する。  
作業中は、冷蔵庫や冷凍庫が正常に稼働しているか時々確認する。  
正常に稼働していないときは、速やかに委託者に報告する。
- イ 食品ごとに置く棚の位置を決め、冷蔵庫内での二次汚染を防ぐ。
- ウ 冷蔵庫内の相互汚染を防止するため、食品ごとに汚染度の低いものから順に上段におく。
- エ 冷蔵庫や冷凍庫は、使用後速やかに清掃し、消毒する。
- オ 魚や肉、卵、豆腐などは、専用の容器に入れて保管する。
- カ 汁のたれるものは、下にボールやパットなどを置き、下の棚にある食品の二次汚染を防ぐ。
- キ 茹でるなどの下処理の終わった食品や洗浄・消毒の終わった果物・生野菜などは、ラップや蓋をして定位置に置き、二次汚染を防ぐ。
- ク 原材料、調理済み食品、包装された状態でそのまま使用する食品（牛乳やヨーグルト、チーズ、ジャムなど）、残った果物などは、棚の位置を変えたり、それぞれ専用の容器などに入れて保管し、他の食品からの二次汚染を防ぐ。

収納するときは、賞味期限が長いものを奥に置き、期限の短いものを手前に置く。

ケ 賞味期限の切れているものは、速やかに廃棄する。

#### (6) 調理行程における衛生管理

##### ① 衛生処理

ア 下処理・洗浄、除菌（必要に応じて消毒）、切菜の流れを適正に行う。

※1 魚介類と野菜は別なシンクで洗う。

※2 生で食べる果物や野菜、漬け物などを洗っている近くで、魚や肉、卵の処理をしない。

※3 魚や肉、卵などの下処理（醤油や味噌などのつけ込み、割卵など）が終わって、加熱調理まで時間があるときは、冷蔵庫に保管する。

イ 主調理では、微生物を死滅させ、衛生的に安全な食べ物にする。

※1 加熱調理後や茹でた後の保管の際に、他の食品や容器、手指などから二次感染しないように注意する。

ウ 朝一番で水を使用するときは、初めての水は捨てる。

蛇口、ねじ切り部分は、裏側も含めて良く洗い、消毒する。

##### ② 十分な洗浄

食品の洗浄には、不純物や異物、有害物（汚れや病原菌、農薬）などを除去する役割がある。

ア 魚や貝類は、調理前に流水で手早く洗う。

イ 野菜や果物は、流水で十分に洗う。

ウ シンク、包丁、まな板は、魚用、肉用、野菜用、調理用に区別し、使用後は中性洗剤（殺菌剤入り）をつけて十分に洗う。

包丁とまな板は、定期的に塩素剤で殺菌後、水気を拭き取ってから殺菌庫に収納する。

##### ③ 十分な加熱

煮る、炒める、蒸す、揚げる、茹でるなどの加熱処理には、食中毒を引き起こす微生物を死滅させ、食品を消化し易くするなどの役割がある。

ア 加熱調理食品の中心温度は「75℃で1分以上」になるよう、十分に加熱する。

※1 ノロウイルスは、60℃で10分程度加熱しても病原性が失われない。

2枚貝については、85℃以上、1分以上の加熱が必要である。

イ 冷凍食品は、中心部の温度が上がり難いので注意する。

※1 ブドウ球菌とサルモネラ菌の生産毒は、通常の加熱処理では毒性が残る。

毒素が生産されないうちに加熱処理を行って、細菌を死滅させることが必要。

ウ 加熱調理は、盛り付け時間を考慮し、配膳時間に合わせて開始する。

##### ④ 二次汚染の防止

ア 盛り付けや果物の皮むきなどの作業は、プラスチック手袋を付けて行う。

イ できあがった料理や食品は常温に置かず、温料理は65℃以上に、冷料理は7℃以下に保管する。

ウ 冷蔵庫などは、庫内の整理・整頓と、清潔・消毒、温度管理の徹底に努める。

(7) 保存食の確保

保存食は毎食ごと確保し、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに50 g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は特に洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

煮物や汁ものなど余熱のあるものは、冷ましてから冷凍庫に保管する。

(8) 施設・設備の衛生保持

① 清潔の保持

ア 日常の調理や食品の洗浄などの作業の中で、清掃、消毒、乾燥、整理・整頓などを行って清潔の保持に努める。

イ 調理機器や施設・設備などは、日程を定めて計画的・定期的に清掃する。

特に調理場への出入り口や検収室などの外部との接点部分は、入念に清掃する。

ウ 調理場への出入り口や検収出入り口のドアは開放しない。

エ 履き物は、衛生区分に従って履き替える。

② 適正環境の保持

ア 適温、防湿、換気、照明など適正環境の保持に努める。

イ 防虫の駆除を徹底する。

ウ ハエや小バエなどの害虫を見かけたときには、直ちに捕獲し、所定の場所に捨てる。

エ 給食施設の周囲は清潔に努める。

③ 立ち入りの制限

ア 納入業者を調理場や食品庫などに入れない。

イ 作業や見学などで部外者が調理場に入るときは、必ず委託者の許可を得ること。

※1 見学は基本的には受け入れない。

④ 施設の清潔の保持

ア 調理場は、作業終了後直ちに清掃を行い、清潔の保持に努める。

イ 休憩室は、禁煙とし、整理・整頓、清掃を行い、清潔の保持に努める。

ウ 機械、機具類と壁面の間是不潔になりやすいので、定期的に清掃し、清潔を保つ。

⑤ 施設の管理

ア 機器類は、機能や操作方法を熟知して正しく使用する。

イ 温度計や圧力計などの計器類は、正常に稼働しているかを常に点検し、異常を発見したときは、委託者に速やかに報告する。

ウ 調理機器及び器具類は、円滑に使用できる状態を保つ。

エ 器具類や容器は、用途に応じて正しく使用する。

オ 食器や調理器具は、汚水の跳ね返らない高さ（床から60 cm以上）の場所に保管する。

カ 洗浄と消毒

使用した調理機器や用具類は、調理作業終了後に十分な量の温水で洗浄するとともに、必要に応じて薬液や煮沸などで消毒して定位置に保管する。

器具類を洗浄する際は、床面に置いて洗浄しない。



キ その他

缶や瓶、紙くず、ダンボール、ビニール、野菜くず、残食などの処理は毎日行うこととし、それぞれに区別して屋外のごみステーションに搬出する。

なお、屋外のごみステーションは定期的に清掃を行い、適切に管理すること。

⑥ 使用水の検査

水道水は、使用量の減少や施設内の配管の延長によって残留塩素が減少していたり、水質が変化していたりすることがあるため、水の使用開始にあたっては、次の点検を行って安全を確認した後に使用すること。

ア 日常点検

始業前及び調理作業中に、遊離残留塩素濃度が0.1ppm以上であること、並びに水の色、濁り、錆の混入、臭い、味等について水質検査を実施し、記録すること。

水質検査は、一定の時間（始業前及び調理作業終了後）に行い、始業前の検査にあたっては、5分間流水した後に行うものとする。

**[労働安全衛生管理]**

- (1) 受託者は、健康管理計画について、労働安全衛生、食品衛生規範等に基づき作成すること。
- (2) 受託者は、年1回以上の定期健康診断を実施し、診断結果の保管管理を行うこと。
- (3) 受託者は、検便の定期検査を原則として月1回以上実施し、結果を委託者に報告し、了承を得ること。
- (4) 事故防止については常に留意すると同時に、万一事故が発生したときに適切な措置がとれるように配慮しておくこと。
- (5) 受託者は、委託者の実施する防災訓練に参加し、災害の未然防止に協力すること。

**[施設管理等]**

- (1) 使用する給食施設及び設備等は、常に清潔にし定期的に清掃するとともに、防鼠・防虫に万全を期さなければならない。  
施設及び機器・器具類の清掃は、計画的に実施すること。  
実施内容については、作業計画書及び衛生点検表に記載し、事前に委託者の了承を得ること。
- (2) 調理用機器等の主要な設備は、その取扱要領を業務従事者等によく説明し、故障事故等起こらないよう保守管理に努めること。
- (3) 給食施設内における電気、ガス、水道の使用後並びに出入り口等の施錠は、施設安全点検表により安全を確認・記録し、保管すること。
- (4) 調理用の機器、器具については、個々にその取扱要領を作成して掲示若しくは供覧し、機器の損傷並びに作業事故の防止に備えること。
- (5) 冷凍庫・冷蔵庫及び食品庫は、常に清潔に管理するとともに、週1回以上の清拭消毒を実施すること。
- (6) 食器器具類に損傷や破損等が生じた場合は、速やかに委託者に届け出ること。
- (7) 各作業終了後、使用した設備・機器等を洗浄、アルコール消毒及び乾燥させ、衛生的に保管すること。

また、使用場所を清潔にし、後片付けすること。

(8) 洗剤・消毒剤及びこれらの類似物品は、機械・器具及び食品に悪影響を与えないように使用方法を十分理解した上で、用途別に使用すること。

(9) ステンレスなどの清掃には、クレンザーや研磨剤が入った洗剤や金属たわしを使用しないこと。

また、スポンジの柔らかい面を使用すること。

(10) 温度計その他の計器類は、定期的にその精度を点検するとともにその記録を作成し、保存すること。

(11) 施設設備等の清掃用の器財は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。

(12) 火気の点検及び施錠の確認を行うこと。

#### **[検食]**

(1) 食事の質の向上のために行う検食に協力すること。

(2) 検食は、入所児童に配膳する前に委託者が指定する検食者（1名）が行う。

#### **[嗜好調査等の協力]**

よりよい給食を目指すために嗜好調査等を実施するが、食事提供業務実施者として児童等の状況把握のためにも、諸調査に協力するものとする。