

令和5年度徳島県立川島中学校給食調理業務委託仕様書

1 業務の概要

徳島県立川島中学校（以下「甲」という。）において学校給食を安全かつ適正に実施するため、学校が作成した献立に基づく学校給食の調理及びこれに付随する業務を行う。

2 学校給食の内容

- (1) 内容は主食，副食，ミルクとする。
- (2) 米飯給食を基本とし，米は100%県内産を使用する。
- (3) おかずの食材については，できる限り県内産物を活用する。
- (4) ミルクについては，県内産とする。

3 委託する業務

- (1) 食材の購入
- (2) 調理
- (3) 配送
- (4) 回収及び残さの処理
- (5) 上記の各事項に付随して必要となる業務

4 委託期間

令和5年4月3日～令和6年3月29日

5 委託予定日数及び食数

- (1) 年間約180日
- (2) 毎日約150食

6 委託料

1食当たりの委託料を定め，甲は，毎月の実施食数に応じて委託料を支払う。ただし，食材購入費は含めない。

7 食材の購入

- (1) 食材は，使用物資基準（別紙1）に適合したものでなければならない。
- (2) 食材の購入費は，年間を通じて，1食あたり350円（ミルクの購入費と消費税を含む。）とする。
- (3) 食材の購入先一覧表（様式1）を，令和5年4月5日までに校長に提出する。
- (4) 翌月使用する加工食品の配合割合，成分分析，食品添加物の有無等について加工食品等使用報告書（様式2）を毎月末までに校長に提出する。

8 調理

校長は、月単位の献立表を前月20日までに提出する。受託者（以下「乙」という。）は、提出された献立及び調理手順指示書に従い、調理する。

9 配送

配送車は乙において整備する。

(1) 午後0時までには本校配膳室に配送し、校長の指示に従い所定の場所に配置する。ただし、学校行事等特別な事情が生じた場合は、指定した時間までに所定の場所に配置する。

(2) 配送車は、貨物室内に直接日光が当たらない構造の有蓋車とする。配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、温度管理（10℃以下と65℃以上）ができるものを使用する。ただし汁物は食缶に入れて配送する。

(3) 給食食器は、食品の配送に準じ、衛生的に配送する。

(4) 給食開始時及び返却時には乙の係員がつく。

10 回収及び残さの処理

(1) 学校給食終了後の食器は、校長が指定する時間に回収する。

(2) 回収する際、残さがあれば持ち帰り処理する。

(3) 校長の指示に従い、配膳室の清掃を行う。

11 業務完了報告書

(1) 1か月の業務が完了したときは業務完了報告書（様式3）を作成し、校長に提出する。

(2) 1週間の業務が完了したときは実施価格一覧表（様式4）を作成し、各購入先の請求書（写し）を添付して校長に提出する。

12 調理場

調理場は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」の施設整備に関する規程に適合するもの及び文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づいたものでなければならない。

13 実施体制

(1) 衛生管理責任者

学校給食に理解があり、食品の安全管理に留意するとともに、学校給食調理全般にわたる衛生管理の指導や学校給食従事者等に対する衛生指導を行い、給食の配送から回収・清掃までの間従事するものとする。管理栄養士又は栄養士の資格を有する正規社員1名を配置する。

(2) 調理業務責任者

調理業務の責任者として調理員を指揮監督するものとし、調理師免許を有し、かつ、調理歴が1年程度の正規社員1名を配置する。

(3) 副調理業務責任者

調理業務責任者が欠けたときにその職務を代行させるものとし、調理師免許を有し、かつ、調理歴が1年程度の正規社員1名を配置する。

(4) 調理員

学校給食に理解を有する調理員が調理を行う。

(5) 配送員

学校給食に理解があり、配送及び回収に従事する正規社員または契約社員（1年以上）を配置する。

14 衛生管理

衛生管理については、衛生管理基準（別紙2）によるほか、関係法令を遵守しなければならない。また、学校給食全般にわたり文部科学省の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき実施すること。

15 学校給食従事者の健康管理

(1) 乙は、健康診断を下表のとおり年3回実施しなければならない。

実施回数	実施時期	検査内容
第1回	春季休業中	身長、体重、視力、聴力、検尿（糖、蛋白、潜血）、血圧、貧血検査（赤血球数、血色素量、ヘマトクリット）、肝機能検査（GOT、GPT、 γ -GTP）、血中脂質検査（TC-CHO、TG、HDL-CHO）、血糖、心電図、胸部X線間接撮影、診察
第2回	夏季休業中	診察
第3回	冬季休業中	診察

(2) 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、学校給食従事者に毎月2回以上実施しなければならない。原則として、検便は2週間の間隔をおいて実施すること。また、10月から3月までの間には月に1回以上ノロウイルスの検便検査を行うこと。

(3) 新規採用者については、業務に従事する1か月前以降10日前までに上記(1)の第1回に行う内容の健康診断及び上記(2)の検便を実施する。

(4) 検便の結果、異常が認められた者がいる場合、その者を調理業務又は配送業務に従事させてはならない。

(5) 健康診断の結果、異常が認められた者がいる場合、その者を調理業務又は配送業務に従事させるかどうか医師の指示を受けなければならない。

(6) 上記の健康診断等の結果について速やかに校長に報告するとともに、実施後5年間保管しなければならない。

(7) 第1回の健康診断結果と検便結果については、令和5年4月5日までに校長に提出すること。第2回・第3回の健康診断結果及び8月後半分・1月前半分の検便結果については、各学期の開始日までに校長に提出すること。

16 研修

乙は、業務を適正に実施するため、学校給食従事者に対し研修を計画的に実施しなければならない。

17 その他

現時点で満たしていない項目については、具体的な改善計画を示し、甲が適切と判断した場合は基準を満たしたものとみなす。

(別紙 1)

使用物資基準

仕様書に定める使用物資基準は次のとおりとする。

- 1 有害な食品添加物はもとより、不必要な食品添加物（着色料・保存料（防腐剤）・漂白剤・発色剤）が添加された食品は使用しない。
- 2 化学調味料は使用しない。
- 3 J A S規格のあるものは、規格品とする。
- 4 生鮮食料品は新鮮なものを使用する。
- 5 品質保持期限（賞味期限）・消費期限内のものを使用する。
- 6 産地の把握に努め、できるかぎり県内産のものを使用する。
- 7 使用する物資のうち原材料・加工食品（調理済み食品を含む）3品目以上について、5月と1月に、一般細菌数、O157等の微生物検査を実施し、検査結果を報告する。
- 8 使用物資は、できるかぎり国内産のものを使用する。。
- 9 肉は、必ず国内産のものを使用する。使用の際には、納品業者にと畜証明書（牛肉は個体識別番号明記のもの）を添付させ、毎回、学校へ提出する。
- 10 野菜は、一部例外を除き、国内産のものを使用する。
例外として、ブロッコリー、グリーンピース等。
- 11 加工食品を使用する際には、必ず使用前に、安全性を確認し、使用報告書を提出する。
- 12 その他食品に関する法令を遵守しなければならない。

(別紙 2)

衛 生 管 理 基 準

調理等業務の履行にあたっては、この基準に従うほか、食品衛生、公衆衛生等の関連法令を遵守しなければならない。

1 始業時について

(1) 施設等

- ア 施設及び施設周辺の清掃、整理・整頓ができていないこと及び不必要な物品を置いていないことを確認しなければならない。
- イ 手洗い設備が清潔であることを確認し、石けん液、個人用爪ブラシ、消毒液、ペーパータオル等衛生器具を常備しなければならない。
- ウ 採光、換気が十分であることを点検しなければならない。
- エ 換気装置は常に清潔を保ち、完全に作動していることを点検しなければならない。
- オ 調理器具類については、使用する前に必ず洗浄し、熱湯等により消毒殺菌しなければならない。

(2) 検収

- ア 納入された食材及び食品の検収はあらかじめ検収責任者を定めて綿密に行い、「学校給食日常点検票〈様式ア〉」の該当欄及び「検収記録簿〈様式イ〉」に記録するとともに、所定の貯蔵場所等に別表 1 の温度で適正に保管しなければならない。
- イ 検収にあたっては、次の点に特に留意しなければならない。
 - ・ 品質保持期限（製造年月日）
 - ・ 品質、鮮度
 - ・ 品温（品温計を常備しなければならない）
 - ・ 量目及び数量
 - ・ 容器包装の状況
 - ・ 異物の混入
- ウ 冷凍庫及び冷蔵庫内で食品を保存する場合は、冷凍庫は -15°C 以下、冷蔵庫は 5°C 以下を保つとともに、食品相互の汚染が生じないよう衛生的な方法で保管しなければならない。

(3) 学校給食従事者の衛生

- ア 乙は、調理員の健康状態を始業前に毎日「衛生管理チェックリスト<

学校給食従事者>〈様式ウ〉」に記録させ、食中毒や感染症の原因となる症状や疾病（下痢、発熱、腹痛、嘔吐等や手指の化膿性疾患）がある場合は、調理作業に従事させてはならない。

イ 身体、衣服は常に清潔に保ち、業務履行場所においては、清潔な作業衣、帽子、マスクを着用しなければならない。

また、専用の履物を用い、業務履行場所以外とは兼用しない。

ウ 爪は常に短く切り、指輪、ネックレス等のアクセサリーはつけない。

エ 業務に従事する前や復帰時には必ず手指を洗浄・消毒するとともに、調理・盛付け・配膳場所等に汚染を持ち込まないように、細心の注意を払わなければならない。

(4) 使用水の確認

使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、「学校給食日常点検票〈様式ア〉」に記録しなければならない。もし、使用基準に満たない場合は、再検査を実施し、使用水1Lの冷凍保存を行わなければならない。

2 就業時について

(1) 施設

ア 防虫設備のない窓、出入り口を解放したまま業務を行わない。

イ ドライ運用を行わなければならない。

ウ 調理場は十分な換気を行い、湿度80%以下、温度は25℃以下を保つよう努めなければならない。

エ 床は常に清潔に保つよう清掃・消毒し、排水溝の厨芥、残さ等の汚れは常に除去しなければならない。

オ 業務履行場所に関係者以外の者を立ち入らせたり、動物などを入れない。

カ その他清潔保持には万全を期さなければならない。

(2) 設備等

ア 機械器具類は清潔に保ち、点検整備を行わなければならない。

イ 機械器具類は、使用目的に応じてそれぞれ専用を使用しなければならない。

ウ 加熱、冷却、消毒を行う場合の温度管理を適正に行わなければならない。

エ 保冷車、保温車、冷蔵庫、冷凍庫及び熱風消毒保管庫の温度を適正（冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-15℃以下）に管理し、記録しなければならない。また、食品からのドリップ（溶出液）等により汚れた場合は、その都度消毒するとともに、1週間に1回以上（保冷車と保温車は1日

1 回以上)は清掃を行わなければならない。

オ 包丁・まな板等食器具類は殺菌庫を備え、洗浄・消毒・乾燥したものを使用しなければならない。

カ 包丁・まな板は、下処理用、魚、肉、野菜用等、調理する食品別に区別しなければならない。

(3) 調理等

ア 調理は当日調理を行うものとし(前日調理は行わないこと)、衛生的に行わなければならない。

イ 食品の温度管理については別表1のとおりとなるよう留意しなければならない。

ウ 二次汚染の防止に留意しなければならない。

エ 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるように努めること。

オ 作業は、次の基本的手順によって、調理場内で適正に行わなければならない。

検収(計量)－洗浄－切断－加熱(冷却)－混合(調味)－検食
献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した「調理作業工程表(様式エ)」を作成しなければならない。また、作業前に「調理作業工程表(様式エ)」を確認しなければならない。

カ 食品、調味料は必ず計量のうえ使用する。また、食品の切断方法は、加熱、調味の湿潤の均等性、できばえ等を考慮し、献立に応じて適正に行わなければならない。

キ 食品は、流水で十分に洗浄する。とくに生食する野菜・くだものは、オーバーフローさせた水槽で、3回以上洗浄し、必要に応じて殺菌しなければならない。

ク 水浸させて使用する食品は、必要以上に浸し続けない。

ケ 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以上の高さに保管し、不潔な場所に置かない。

コ 冷凍食品は、開封・解凍後は速やかに用いなければならない。開封後、再び冷凍して保存しない。

サ 汚染作業区域と非汚染作業区域間での作業が混在しないよう、作業動線を考慮した「作業動線図(様式オ)」を作成しなければならない。また、作業前に「作業動線図(様式オ)」を確認しなければならない。

シ 加熱処理は中心部が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85～90℃で90秒間以上)行い、食品の中心部分まで十分加熱できたかを中心温度計で確認し、記録しなけ

ればならない。

ス 食品を冷却する場合は、真空冷却機等を使用して、すばやく冷却しなければならぬ。なお、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、「学校給食日常点検票〈様式ア〉」に記録しなければならぬ。

セ 揚げ油は、使用後ろ過し、空気に触れないよう冷暗所に保管しなければならぬ。

ソ 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、10℃以下又は65℃以上で提供できるよう努めなければならぬ。

タ 作業に際しては、安全衛生に十分留意しなければならぬ。

(4) 盛付け・配缶・配送等

ア 調理終了後の食品は、素手で触らないこと。

イ 調理終了後の食品は、速やかに盛付け、配缶作業を行い、適切な温度管理（10℃以下又は65℃以上）を行うこと。その際、調理後の食品を長時間室温に放置しないように、調理開始時間等の工夫すること。

ウ 配送は仕様書に定められた配送車を使用して、食器や食品が露出した状態での配送は行わない。

エ 調理後2時間以内に喫食できるよう仕様書に従い、食器及び食品等を指示された場所に配送しなければならぬ。

(5) 検食

検食は、あらかじめ責任者を定めて、調理が終了した食品全部について検食し「検食記録簿〈様式カ〉」に記録しなければならぬ。

(6) 学校給食従事者の衛生

ア 手洗いは完全に励行させなければならぬ。特に調理前、下処理後、盛付け配膳前など、作業の切れ目ごとに、ブラシを用いて念入りに洗浄して消毒を行うとともに、手拭きはペーパータオルを使用するなど二次汚染がないよう注意しなければならぬ。

イ 食品に直接接触する場合は、必ず塩化ビニル製以外の衛生手袋を着用させ、作業ごとに交換して、二次汚染の防止に努めなければならぬ。

ウ 業務履行場所においては、私物の持込み、喫煙その他食品衛生上の支障となる行為はさせない。

3 終業時について

(1) 施設

調理場は毎日清掃し、常に整理整頓しておかなければならぬ。特にトイレは清潔に努め、衛生上支障のないようにするとともに、毎日、清掃・消毒しなければならぬ。

(2) 設備等

ア 清掃用器材は用途別に区分して使い，使用後は洗浄，乾燥し，必要に応じて消毒しなければならない。

イ 清掃用器材及び薬剤は専用の場所に保管しなければならない。

ウ 食器具の洗浄は，次のように行わなければならない。

- ・ 洗剤等を溶かした湯に食器を漬け，下洗いを行う。
- ・ 脂質・デンプン等が検出されないよう十分洗浄する。

エ 食品を取り扱う器具及び食器具類の消毒は，次により行わなければならない。

- ・ 食器，食缶等直接食品に接する食器，食缶，調理器具等は原則として，熱風消毒保管庫で殺菌する。この方法による場合は，80℃5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で消毒を行う。
- ・ 煮沸消毒の場合は，沸騰した湯に器具を入れ，再沸騰後5分以上煮沸する。
- ・ 薬品殺菌の場合は，使用方法を守り適切に行う。
- ・ 殺菌後の食器，調理器具は専用の保管庫の中に保管し，食缶等についても同様に清潔に保持しなければならない。

オ 調理用機器類は，日常清掃を行い，清潔保持に留意しなければならない。

カ 配送車は，1日1回以上清掃・洗浄し，必要に応じて消毒するとともに，適切な温度が保たれるように定期的に点検し，記録しなければならない。

キ 使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し，「学校給食日常点検票〈様式ア〉」に記録しなければならない。

(3) 保存食

ア 当日実施メニューのすべての原材料及び調理済み食品を，それぞれ50g程度ずつ清潔なビニール袋に密封して入れ，専用冷凍庫に-20℃以下で保存しなければならない。

イ 採取後は，「学校給食日常点検票〈様式ア〉」の該当欄に必要事項を記入のうえ，甲の確認印を得なければならない。

ウ 保存期間は14日間以上（14日目が休業日にあたる場合は，さらに1日を加える）とする。

エ 調理前の食材についても同様に14日間以上の冷凍保存を行わなければならない。

オ 保存食の採取等細部については，別紙3「保存食の実施について」の

とおり実施しなければならない。

(4) 点検

「学校給食日常点検票〈様式ア〉」の該当欄の項目に基づき、衛生状態の点検を行わなければならない。問題点が発見された場合には、直ちに適切な処置をとらなければならない。

(5) 事故報告

業務を履行する上で突発的な事故により、指示書どおりに履行できない場合等は、「事故報告書〈様式キ〉」により速やかに校長に報告し、その指示に従わなければならない。

4 その他

(1) 健康診断・検便等の実施

ア 乙は、学校給食従事者の健康診断を仕様書のとおり行わなければならない。

イ 乙は、常に業務従事者の健康状態に注意を払い、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、一類感染症、二類感染症、三類感染症、四類感染症、指定感染症及び新感染症（以下「感染症予防法に規定する感染症」という。）又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させなければならない。

ウ 乙は、仕様書のとおり検便を実施しなければならない。検便の結果、異常が認められた者がいる場合は、医療機関に受診させなければならない。

エ 乙は、上記ア・イ・ウの結果、感染症予防法に規定する感染症の有無を確認し、医療機関の指示に従わなければならない。

オ 乙は、学校給食従事者の手指に化膿性疾患がある場合は、調理作業に従事させてはならない。

カ 乙は、学校給食従事者等に対してノロウイルスに罹患している又はその疑いがある場合には、速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果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、調理に直接従事させない等の適切な処置をとらなければならない。

(2) 定期点検・定期清掃等

乙は、定期的に施設・設備等の点検や清掃、ねずみ等衛生害虫の駆除（半年に1回以上又は発生を確認した時はその都度）、使用水の水質検査に努め、常に調理場の作業環境を衛生的で良好な状態にしなければならない。

(3) 記録・報告等

ア 食材料の仕入れ先等を記録し、「検収記録簿〈様式イ〉」により報告しなければならない。

イ 報告様式「学校給食日常点検票〈様式ア〉」、「検食記録簿〈様式カ〉」については毎日記入して、甲の確認印を受けなければならない。

ウ 報告様式「検収記録簿〈様式イ〉」、「衛生管理チェックリスト〈学校給食従事者〉〈様式ウ〉」、「調理作業工程表〈様式エ〉」、「作業動線図〈様式オ〉」については、毎月分を取りまとめ実施月の翌月5日までに、甲に報告しなければならない。

エ 報告様式「保存食記録簿〈様式ク〉」については、毎月分を取りまとめ実施月の翌月15日に、甲に報告しなければならない。

(4) 食器具等の使用及び管理

ア 乙は、貸与された食器具等に修理の必要が生じたときは、校長に申し出ることとし、校長が、その必要を認めたときは、甲の負担により修理又は購入するものとする。ただし、乙の責に帰する原因による場合は、校長の許可を得て乙の負担により修理又は購入するものとする。

イ 乙は、貸与された食器具等を業務の実施以外の目的に使用してはならない。

(別紙3)

保存食の実施について

保存食の採取及び保管は次のように行うこと。

1 原材料・調理済み食品は、品目ごとに50g程度ずつ採取すること。

(1) 調理場での保存食

(ア) 原材料については、洗浄・消毒等を行わず、野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取すること。ただし、卵については全てを割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

(イ) 調理済み食品は、使用している食材すべてが含まれるように、釜別、ロット別に50g程度ずつ採取すること。

(ウ) 常温で保存できる乾物、缶詰、調味料等は保存食から除く。

(エ) 調理用牛乳についても保存すること。

(オ) 使用水について日常点検で異常を認めた場合、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した場合は、使用水1Lを-20℃以下、2週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。

2 保存用ビニール袋に、専用の消毒済みの用具で採取すること。

3 保存食採取後、ビニール袋に採取年月日、食材又は食品名を必ず記録すること。

4 保存食用ビニール袋の空気をぬいた後、保存食を完全に密封して、-20℃以下の専用冷凍庫で2週間以上保存すること。また、「保存食記録簿(様式ク)」に採取年月日、廃棄した日時等を記録すること。

5 検体の採取に際しては、包丁・まな板・手指・器具・他の食材や食品からの二次汚染がないよう注意すること。

(別表 1)

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷 蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

様式 2

加工食品等使用報告書(年 月分)

学校長 殿

企業名
代表者名

商品名	初回使用年月日	購入店舗商社名	販売元	製造工場

※商品の産地証明書・検査結果通知書(写し)を添付

業務完了報告書

学校長 殿

法人名
代表者名

印

令和 年 月分の徳島県立城ノ内中等教育学校給食調理業務を完了したので、
次のとおり報告します。

1. 実施日数及び実施食数

実施日数	日	実施食数	食
------	---	------	---

内訳

年月日	食数	年月日	食数
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食
	食		食

2. 委託業務完了年月日

令和 年 月 日

〈様式ア〉

学校給食日常点検票

学校名(委託企業名)

検査日 年 月 日 天候()

校長検印

作成者

※ 衛生管理責任者が毎日点検し、校長の検印を受け、記録を保存すること

	調理前	調理中
調理室の湿度	℃	℃
湿度	%	%

衛生管理チェックリスト

作業前

学校給食従事者

健康状態

- 下痢をしている者はいない
- 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない
- 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない
- 感染症又はその疑いがある者は医療機関を受診させている
- 手指・顔面に傷のある者はいない
- 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない

服装等

- 調理衣、エプロン、マスク、帽子は清潔である
- 履物は清潔である
- 適切な履装をしている
- 爪は短く切っている

手洗い

- 石けん液やアルコールで手を洗淨・消毒した

施設・設備

- 調理場の清掃・清潔状態は良い
- 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない
- 調理用機械・機器・器具は清潔である
- 機械・機器の故障の有無を確認した
- 食品の保管室の温度・湿度は適切である
- 冷蔵庫・冷凍庫(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については、-20℃以下)の温度は適切である
- 食器具・容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である
- 主立位置、容器は清潔である
- 床、排水は清潔である
- 手洗い施設(石けん液、アルコール、ペーパータオル等)は十分にある
- 冷蔵室内は整理整頓され、清潔である
- ねずみやハエ、ごみぶり等衛生害虫は出ていない

検査

- 食品は、検査室において検査責任者が立会い受け取った
- 品質・鮮度・包装容器の状況・異物の混入、食品表示等を十分に点検し、検査簿に記録した
- 保管していた食品は安全を確認してから使用した
- 納入業者は衛生的な履装である
- 納入業者は検査時に下処理室や調理室内に立ち入っていない
- 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した

冷凍庫(-15℃以下) _____℃

冷蔵庫(5℃以下) _____℃

保存食用冷凍庫(-20℃以下) _____℃

使用水

- 作業前に十分(5分間程度)濾水した
- 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した(異常なし、異常あり)
- 遊離残留塩素について確認し、記録した(0.1mg/L以上あった) 時 分(mg/L)

作業中

下処理

- エプロン・履き物等は下処理専用を使用している
- 加熱調理用、非加熱調理用に分けて下処理した
- 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った
- 野菜類等は流水で十分に洗浄した(また、生食する場合、必要に応じて消毒した)
- 食品及び調理用の器具及び容器は、床から80cm以上の高さの置台の上に置いた

使用水

- 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した(0.1mg/L以上あった) 時 分(mg/L)
- 調理作業終了時に、使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した(異常なし、異常あり)
- 調理作業終了時に、遊離残留塩素について確認し、記録した(0.1mg/L以上あった) 時 分(mg/L)

便所

- 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある
- 調理衣、履き物等は脱いだ
- 用後の手間は確実に洗浄・消毒した

調理時

- 原材料は適切に温度管理をした
- 作業区分ごとに手間は洗浄・消毒した
- 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手間は洗浄・消毒した
- 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した
- 加熱調理においては、十分に加熱し(中心温度75℃、1分間以上)、その温度と時間を記録した
- 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した
- 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した
- 調理終了後の食品は、二次汚染を防止するため適切に保管した
- 床に水を落とさないで調理した

保存食

- 原材料、調理済み食品をすべて80℃程度加熱した
- 個別・ロット別に採取した
- 清潔な保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に3週間以上保存した
- 採取、戻温日時を保存食記録簿に記録した

調理室への立ち入り

- 部外者が立ち入った
- 部外者の健康状態を点検・記録した
- 部外者は衛生的な履装であった

和え物・サラダ等 調理終了時の温度・時間記録

献立名	時間(時分)	℃

配食

- 調理終了後の食品を素手で扱っていない
- 飲食物の運搬には、ふたを使用した
- 食器を床から80cm以上の高さ等に置いた
- 配食時間を記録した 時 分 配食完了
- 個別及びロット別に配達先を記録し、搬出時刻を記録した(搬出時刻 時 分)

加熱・冷却 時間・温度記録

献立名(食品名)	時間(時分)	℃

作業後

配送・配膳

- 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である(2時間以内)
- 配送記録をつけている

食器具・器具・器具の洗浄・消毒

- 食器・食器の下洗いは適切に行なった
- 洗剤の種類及び使用量は適切である(洗剤名:)
- 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した
- 食器具、容器や調理用器具の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理室内から搬出された後に行った
- 食器具、容器や調理用器具の腐蝕を確認し、乾燥状態で保管した
- 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した

検査

- 検査は、生徒の喫食30分前に実施している
- 加熱調理や冷却は適切に行っている
- 異味、異臭、異物等の異常はない
- 検査結果については、時間等も含め記録した

腐敗物の処理

- 調理に伴う腐敗物は、分別し、衛生的に処理されている
- 返却された残量は、非汚染区域に持ち込んでいない
- 残棄の処理は適切に行なった
- 残棄容器は清潔である
- 腐敗物の保管場所は清潔である

中学校

- 生食・牛乳や調理場を経由しない取扱い品は、検査室に送付し十分に点検し記録した
- 牛乳等温度管理が必要な食品は、保冷庫等により適切に保管した
- 搬入時の時間を記録した(時 分 搬入)

食品保管室

- 給食以外のもは入れていない
- 通風、湿度、温度等の衛生状態は良い
- ねずみやハエ、ごみぶり等衛生害虫はいない

給食当番

- 下痢をしている者はいない
- 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない
- 衛生的な履装をしている
- 手間は確実に洗浄した

〈様式ウ〉

衛生管理チェックリスト<学校給食従事者>

企業名

氏名	給食実施回数	年 月																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
健康状態	日 曜																							
服装等																								
手洗い																								
備考																								

- ①下痢をしていない。
- ②発熱・腹痛・嘔吐をしていない。
- ③本人もしくは家族に感染症又はその疑いはない。
- ④手指・顔面に傷はない。
- ⑤手指・顔面にできもの(化膿性疾患)はない。
- ⑥調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
- ⑦履き物は清潔である。
- ⑧適切な服装をしている。
- ⑨爪は短く切っている。(マニキュア等をしていない。)
- ⑩アクセサリーなどをつけていない。
- ⑪石けん液及びアルコールで手指を洗浄・消毒した。
- ⑫用便後の手指は確実に洗浄・消毒を行った。

氏名	給食実施回数	年 月																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
健康状態	日 曜																							
服装等																								
手洗い																								
備考																								

- ①下痢をしていない。
- ②発熱・腹痛・嘔吐をしていない。
- ③本人もしくは家族に感染症又はその疑いはない。
- ④手指・顔面に傷はない。
- ⑤手指・顔面にできもの(化膿性疾患)はない。
- ⑥調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
- ⑦履き物は清潔である。
- ⑧適切な服装をしている。
- ⑨爪は短く切っている。(マニキュア等をしていない。)
- ⑩アクセサリーなどをつけていない。
- ⑪石けん液及びアルコールで手指を洗浄・消毒した。
- ⑫用便後の手指は確実に洗浄・消毒を行った。

〈様式エ〉

調理作業工程表

学校	年	月	日 (曜日)	企業名 記入者							印
献立名	材料名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30		
ごはん	精白米	→	→ 洗米・浸漬 A	→	→ 炊飯・蒸らし	→	→ 配食 B				
福神漬け	福神漬け						→ 配食 A				
カレーライス	牛肉				→ 炒める C						
	じゃがいも	→	→ 下処理 C	→	→ 切る						
	にんじん	→	→ 下処理 D	→	→ 切る						
	たまねぎ	→	→ 下処理 E	→	→ 切る						
	グリーンピース	→	→ 水洗 B	→	→ ゆでる B						
	調味料										
パンパンジー	ささ身										
	きゅうり	→	→ 下処理 B	→	→ ゆでる・冷却 A						
	パンハンジードレッシング										
低糖ヨーグルト	低糖ヨーグルト										
							和える E →	配食・保冷 E			
							→	配食 C			
							→	配食・保冷 C			

※必ず調理担当者名を記入する
記入例: 調理担当者 A, B, C, D, E

<様式オ>

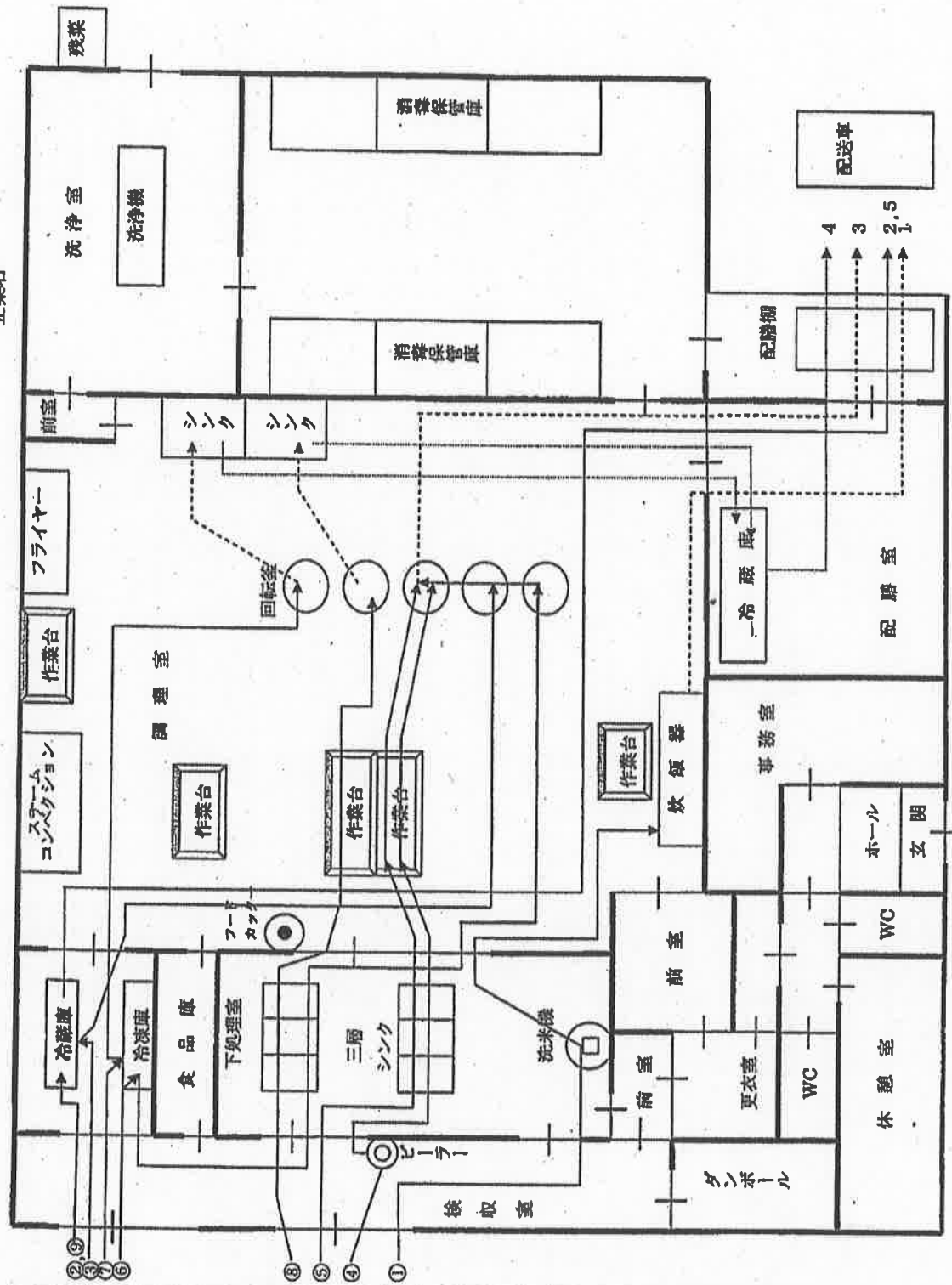
作業動線図

00年00月00日 (0曜日)		
献立名		
1.	ごはん	
2.	福神漬け	
3.	カレーライス	
4.	パンパンジー	
5.	低糖ヨーグルト	
No.	食品名	動線No.
1	精白米	①
2	福神漬け	②
3	牛肉	③
	じゃがいも	④
	にんじん	⑤
	たまねぎ	⑥
	グリーンピース (冷凍)	⑦
4	ささ身 (冷凍)	⑧
	きゅうり	⑨
	パンパンジー	
5	低糖ヨーグルト	⑩

非加熱処理 →
 加熱処理 - - - - -
 冷却処理 ←

学校

企業名



〈様式カ〉

検食記録簿

会社代表者印

年 月 日 曜日		検食者	印
献立名		検食時間	時 分
		備考	
主 食	異物混入はないか	有 ・ 無	
	異味・異臭はないか	有 ・ 無	
	一食分の指示量に従い、適切な量を盛り付けているか	適 ・ 不適	
副 食	異物混入はないか	有 ・ 無	
	加熱（冷却）処理は適切か	適 ・ 不適	
	異味・異臭はないか	有 ・ 無	
	一食分の指示量に従い、適切な量を盛り付けているか	適 ・ 不適	

<様式キ>

事 故 報 告 書

殿

企業名
代表者

印

1	発生日時	年 月 日 時 分
2	物 資	1 米飯 2 おかず 3 牛乳 4 その他 () (特記事項)
3	製造年月日	年 月 日
4	事故の概要	
5	発生原因	
6	生徒の健康 被害の状況	
7	措 置	

徳島県立川島中学校給食調理業務企画書の提出について

徳島県立川島中学校

企画書はA4用紙4枚にまとめ、以下の項目を記載すること

全体構成

- P 1 (I 食材, II 実施体制)
- P 2 (III 施設・設備, IV 配送・回収, V 配送車)
- P 3 (VI 食器, VII 衛生管理, VIII 食物アレルギー対応)
- P 4 (IX 会社概要, X 委託料)

具体的内容

I 食材

- ① 使用物資基準へ適合したものを購入することができるか
- ② 使用する米の産地と種類
- ③ 1年間を通しての県内産野菜の使用割合
- ④ 特筆すべき提案項目

II 実施体制

- ① 衛生管理責任者
学校給食に理解があり、給食の配送から回収・清掃までの間従事することができる、管理栄養士又は栄養士の資格を有する正規社員1名を配置することができるか(氏名, 経歴)
- ② 調理業務責任者
調理員のうち、調理歴が1年程度の正規社員1名を配置できるか(氏名, 経歴)
- ③ 副調理業務責任者
調理員のうち、調理歴が1年程度の正規社員1名を配置できるか(氏名, 経歴)
- ④ 配置できる学校給食従事者の人数(調理の人数, 盛り付けの人数, 配送者を含む学校給食従事者の総数)
- ⑤ 調理員の人数
- ⑥ 正規社員または契約社員(1年以上)が配送・回収に従事することができるか(氏名, 経歴)
- ⑦ 特筆すべき提案項目

III 施設・設備

- ① 文部科学省の「学校給食衛生管理基準」第2学校給食施設及び設備の整備及び管理に係わる衛生管理基準1 (1) 学校給食施設 (2) 学校給食設備を満たしているもの
- ② 施設内の見取り図 (添付)
- ③ 特筆すべき提案項目

IV 配送・回収

- ① 配送にかかる時間
- ② 給食が配膳室に到着してから、給食終了後食品の搬出・清掃までの間、管理栄養士又は栄養士がつくことができるか。
- ③ 適切な温度管理 (10℃以下と65℃以上) で配送することができるか。
- ④ 調理後2時間以内に喫食できるよう指示された場所に配達することができるか
- ⑤ 学校行事等による給食時間の変更や天候・感染症等による休校に対応することができるか。
- ⑥ 特筆すべき提案項目

V 配送車

- ① 運搬車の使用について
- ② 特筆すべき提案項目

VI 食器

- ① 食器の保存は、洗浄後の食器を専用の熱風消毒保管庫に保存することができるか
- ② 特筆すべき提案項目

VII 衛生管理

- ① 仕様書の「衛生管理基準」及び文部科学省の「学校給食衛生管理基準」を守れるか
- ② 特筆すべき提案項目

VIII 食物アレルギー対応

- ① 特筆すべき提案項目

IX 会社概要

- ① 資本金
- ② 年商
- ③ 従業員数
- ④ 設備概要
- ⑤ 特筆すべき提案項目

X 委託料

① 一食あたりの委託料及びその内容

※委託料には、次に掲げる経費を含む。

- (1) 業務従事者の健康管理に要する経費
- (2) 業務従事者の研修に要する経費
- (3) 業務従事者の被服等に要する経費
- (4) 調理施設における調理，衛生管理，清掃及び日常点検に必要な用具類，消耗品及び食品検査の検体に要する経費
- (5) 配送，食器等の回収及び残さの処理に要する経費
- (6) 配膳室における配膳，衛生管理，清掃及び日常点検に必要な用具類，消耗品に要する経費
- (7) 調理施設の光熱水費
- (8) 業務履行場所の害虫駆除に要する経費
- (9) 保存食（牛乳を含む）のための経費
- (10) 予備食のための経費
- (11) その他日々消耗する物品について，受託者の負担とすることが適当と認められる経費