

委託業務の範囲（分担）

業 務 内 容	委託者	受託者	備 考
A 栄養管理業務			
(1) 栄養基準量の決定	○		
(2) 荷重平均栄養所要量表の作成	○		
(3) 食糧構成表の作成	○		
(4) 献立作成・保管	○		
(5) 栄養出納表の作成	○		
(6) 生活棟との連絡調整	○		
(7) 検食の実施	○		
(8) 検食票の整理	○		
(9) 残食調査		○	計量調査とする 食事満足度調査・嗜好調査等
(10) 各種調査	○		
(11) 各種調査の補助		○	
(12) 給食委員会等の運営	○		受託者側も出席する
(13) 食数の指示	○		
(14) 食数票管理	○		
(15) 食事変更事務（追加変更を含む）	○		
(16) 食数表の作成（日計・月計）	○		
(17) 食札整理		○	
(18) 実施食数表記入		○	
(19) 上記の指示・点検・履行状況確認	○		
B 給食材料管理			
(1) 給食材料の発注・購入 （追加変更を含む）	○		
(2) 給食材料の検収	○	○	
(3) 給食材料の保管	○	○	
(4) 給食材料の出納事務	○		
(5) 各種帳票の整理	○		
(6) 上記の指示・点検・履行状況確認	○		
C 調理作業管理			
(1) 特別食の調理等の指示・確認	○		
(2) 調理（追加食・延食等を含む）		○	
(3) 盛り付け（追加食・延食等を含む）		○	
(4) 食器洗浄・消毒・保管		○	
(5) 器具洗浄・消毒・保管		○	
(6) 上記の指示・点検・履行状況確認	○		
D 施設管理			
(1) 主要設備の設置・改修	○		
(2) 主要設備の保守点検		○	
(3) 調理器具類等の保守・管理		○	
(4) 上記の指示・点検・履行状況確認	○		
E 衛生管理			
(1) 衛生管理基準の作成	○		
(2) 衛生管理基準項目の実施		○	
(3) 衛生管理簿の整備	○		
(4) 保存食の管理		○	
(5) 調理室日々清掃・整理		○	
(6) 上記の指示・点検・履行状況確認	○		
F その他			
(1) 委託側業務への協力		○	
(2) 園内関連部門調整	○		
(3) 従業員に対する研修		○	
(4) 園内防災訓練等への協力		○	

作業基準書

この基準書は、調理業務を実施するにあたり、作業上、留意する基準を示すものである。

1 業務従事者の作業管理

- (1) 責任者は、業務従事者の指揮監督を行うこと。
- (2) 責任者は、絶えず甲と密接な連絡をとるとともに、甲の指示事項に従事者に徹底させること。
- (3) 責任者は、作業に従事するにあたり、事前に勤務表を甲に提出すること。
- (4) 従事者は、勤務表に基づき就業することを原則とし、勤務ができない事態が生じた場合及び生じる恐れが予測される場合、責任者は速やかに甲に連絡するとともに、作業に支障がないよう従事者の補充等の措置を講じること。
ただし、やむを得ない理由により補充ができない場合は、甲の指示に従うこと。
- (5) 従事者は、常に作業の内容を分析、検討し、合理化、能率化を図ること。
- (6) 従事者に対する衛生面や技術面の教育、研修及び訓練を定期的かつ計画的に行うものとし、その実施にあたっては、事前に計画書、事後に報告書を甲に提出すること。

2 従事者の衛生管理

- (1) 従事者の衛生管理については、絶えず注意を払うとともに、年1回健康診断を実施し、結果を甲に報告すること。
- (2) 従事者の細菌検査は毎月実施し（ただし、5月～10月の6ヶ月間はできれば月2回）その結果を甲に報告すること。
なお、細菌検査には腸管出血性大腸菌O-157の検査を含めることとし、ノロウイルス検便検査については10月～3月までの間は月に1回以上、検査に努めること。
- (3) 従事者は、食中毒の原因となる疾患または飲食物を介して伝染する恐れのある疾患に感染し、若しくはその疑いのある場合、またはその保菌者である場合は、業務に従事させないこと。
- (4) 従事者の同居者が飲食物を介して伝染する恐れのある疾患に感染し、若しくはその疑いがある場合、又はその保菌者であることが判明した場合は、従事者本人が保菌していないことが判明するまで業務に従事させないこと。
- (5) 責任者は、前二項の事項が発生したときは、直ちに甲に届け出て、その後の措置については、甲の指示を受けること。

3 作業

- (1) 共通的事項
 - ア 作業にあたっては、業務の特質を理解し、各自が持つ能力を作業に十分発揮すること。
 - イ 作業に際しては、細心の注意を払って作業すること。
 - ウ 作業中に着用する衣服は、作業に携わらないときには、着用しないこと。
 - エ 作業上必要がある場合には、必ずマスクを着用すること。
 - オ 常に、被服、頭髮、手指、爪等の清潔保持に努めること。
 - カ 厨房内で更衣、喫煙、休息、放痰等の不潔な行為をしないこと。
 - キ 就業前、用便後、休息後、電話使用後は、その都度手指の洗浄消毒を行うこと。
 - ク 作業中は、髪、鼻、口、目、耳等に触れないこと。
 - ケ 火気の使用にあたっては十分な注意を払い、使用後は完全な消火、安全を確認すること。
また、可燃物を火気使用場所に放置しないこと。
 - コ 電気、ガス、水、給湯等の使用にあたっては、節約に努めること。
 - サ 作業中は、私語は慎むこと。

(2) 調理作業

- ア 食事の調理、盛り付けにあたっては、献立表の指示に従い作業すること。
- イ 調理に疑問がある場合は、必ず再確認をした上で作業にとりかかること。
- ウ 盛り付けした食事は、指示通りの数、内容であるか必ず確認すること。
- エ 次の献立、翌日の献立については、必ず事前に把握し、作業の能率化を図ること。
- オ 調理作業は、次の点に特に留意すること。
 - (ア) 食材料の腐敗、変質、量の過不足があったときは、必ず甲に届け出て指示を受けること。
 - (イ) 土砂の付着した食材料を直接厨房内に入れないこと。
 - (ウ) 加熱作業は、火力調整を必ず行い、必要以上の過熱は避け、食材料の持つ風味等を損なわないよう注意すること。
なお、加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどして、中心部が85℃で、1分間以上又はこれと同等以上までに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。
 - (エ) 生で食べる野菜等は、洗浄殺菌処理を行ない、十分注意して衛生的に行うこと。
 - (オ) 調理上の切り方は、調理の姿、咀嚼・嚥下等を配慮したものであること。
 - (カ) 食材料は、出来る限り廃棄部分を少なくする工夫をすること。
 - (キ) 汚染されやすい食材料は、未調理、半調理の状態で放置することなく、衛生的に扱うこと。
なお、調理済の食品も同様に衛生的に扱い、盛り付け等には、清潔な箸、匙、杓子等適当な器具を用いること。
 - (ク) 魚、肉、野菜等の調理に使用する包丁、まな板等の器具は明確に区分し、衛生上禁止される混同使用はしないこと。

(3) 配膳、下膳作業

- ア 配膳は、所定の時間までに行うこととするが、調理の味や温度を損なわないように短時間に配膳すること。

(4) 残飯処理作業

- ア 残飯、残菜は厨房内に必要以上に留め置かないこととし、速やかに施設外に搬出すること。
- イ 残飯、残菜の貯留箱及びその周辺は、常に清潔にする。
- ウ 紙屑、ダンボール、スチロール類は、別々に整理して施設外に搬出すること。

(5) 食器洗浄消毒作業

- ア 食器等は、使用の都度十分洗浄したのち消毒すること。
- イ 消毒後の食器は、次の使用時まで衛生的に保管すること。
- ウ 錆を生じたもの、又は破損した食器類は、使用しないこと。
- エ 布巾は、殺菌消毒（煮沸・薬剤）し、乾燥した衛生的なものを使用すること。
- オ 使用後のまな板、包丁等は、十分に洗浄した後、乾燥・殺菌し衛生的に保管すること。

(6) 厨房管理作業

- ア 厨房及びその周辺は、常に清潔に保ち、食品及び食器具類を衛生的に保つとともに、損傷、破損等がないよう細心の注意を払うこと。
- イ 食器具類に損傷、破損等が生じた場合は、必ず届け出をすること。
ただし、利用者個人所有の食器（リハビリ食器）、調理器具及び厨房設備について、あきらかに乙の過失が認められる場合には、修理費用については乙の負担とする。
- ウ 壁、窓、床、戸扉、厨房内空調機フィルター、フード等の清掃は、月1回以上実施すること。
空調機フィルターについては、施設外にて水洗いをする。
- エ 冷凍庫、冷蔵庫、食品庫は常に清潔に管理し、週1回以上の清掃を実施すること。
- オ 防そ、防虫に努め、食べ物が露出しないようにすること。
- カ 調理台等は、必ず使用前と使用後に洗浄を行うこと。

- キ 調理機械器具の内部、外周等衛生的に清潔を保つこと。
 - ク 厨房内には、関係者以外の者を入れないこと。
 - ケ 厨房内には、直接作業に関係ないもの、または不要の物を置かないこと。
 - コ 私物は、厨房内に持ち込まないこと。
 - サ 飲料水の遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上あることを始業前及び作業終了後に毎日検査し、記録すること。
 - シ 厨房内に設置されているトイレについては、清掃を行ない、清潔を保つこと。
- (7) 帳票管理作業
- ア 作業に伴う各種帳票は、甲の指示に基づき、保管、管理すること。
 - イ 甲及び監督官庁の指示、改善要求に対しては、速やかに対応すること。
- (8) 保存食及び検食提出作業
- ア 保存食は、調理済食品及び原材料を毎食ごとに確保しておくこと。
 - イ 保存食は、1品約50gと目安とし、所定の容器（ビニール袋等）に入れ密封し、指定の冷凍庫に入れ-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。
 - ウ 検食は、甲の指示による食数を指示時間までに所定の場所へ提出すること。
- (9) 食品、食器具類管理作業
- ア 検収が終了した食材料は、直ちに食品保管庫等に搬入すること。
 - イ 食材料は、直接床に置かないこと。
 - ウ 食材料を出庫する場合は、使用品目及び使用量を確認の上、出庫しなければならない。ただし、余分な出庫は避けること。
 - エ 食材料に過不足が生じたときは、甲に申し出て指示に従わなければならない。
 - オ 食器庫内は、整理整頓、清掃し、食品の不足を生じないように管理すること。
 - カ 食器具等の在庫に不足を生じた場合は、甲に協議しなければならない。
- (10) 調理器具等日常保守点検
別表2のとおり

4 その他

- (1) 甲の定める消防計画及び衛生管理計画に協力すること。
- (2) 監督官庁の調査等がある場合は、甲と分担協力すること。

主要調理機器等の保守点検事項

調理機器等の名称	保守点検要領
ガス回転釜	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用後は、たわしでよく洗うこと。 2 使用後は、必ずコックの元栓を閉めること。 3 口火は、長時間点けたままにしないこと。
ガス式炊飯器	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用後は、必ずコックの元栓を閉めること。 2 使用後は、庫内の温度が下がっても、扉の開けっ放しはしない。
ガステーブル	<ol style="list-style-type: none"> 1 レンジの火の調整を怠らないこと。 2 使用後、必ずコックの元栓を閉めること。 3 口火は、長時間点けたままにしないこと。 4 定期的にレンジクリーナーを用いて表面をきれいにし、油を塗布しておくこと。 5 汚れはその都度拭き取っておくこと。 6 パーナーの火口は詰まりやすいので、常にワイヤーブラシなどで落とすようにすること。
スチームコンベクションオープン	<p>使用後は、ガス栓、給水バルブを閉め、排水バルブを開けてタンクの湯を排出しておく。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 最後に、排水バルブを閉め、庫内を清掃しておくこと。 2 付属品（カート、焼き網等）の清掃等にも留意すること。
フードスライサー	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用後は、電源が切つてあることを、必ず確認すること。 2 使用後は、必ず水洗いをし、汚れを落としておく。この場合、電気系統や回転部には水がかからないように注意をすること。 3 刃物プレートは回転軸より外して、乾燥させた状態で保管すること。 4 回転軸には、適宜、注油すること。
米洗機	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用後は、外側、内側とも良く洗う。特に、夏場は米洗機周辺は、悪臭を放ちやすいので、排水溝等も含めて清潔保持に心がけること。
ポテトピーラ	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用後は、回転盤を取り外し、清掃をすること。 2 外側の清掃にも留意すること。
電子レンジ	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用禁止の物（金属品、塗り物、紙製品等）は守ること。 2 定期的に、レンジ内部についても清掃すること。
冷蔵庫 冷凍庫 冷凍冷蔵庫	<ol style="list-style-type: none"> 1 常に適正温度が維持されているかどうかを確認すること。 2 特に、冷蔵室は狭いので、仕込み後の野菜が、他の食品と混在しないように十分注意すること。 3 直接、魚、肉に触れた手で冷蔵庫等の把手をもたないこと。 4 把手の清潔保持には十分に留意すること。 5 定期的に、冷蔵庫等の内部清掃を行うこと。
ブレンダー ミキサー	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用後は、必ず洗浄を行うこと。 2 ゴムパッキン等は取り外して、洗浄後、アルコール消毒を行うなど、清潔保持につとめること。
包丁まな板殺菌庫	<ol style="list-style-type: none"> 1 内部清掃に当たっては、必ず殺菌灯の電源を切ること。 2 定期的に、内部清掃を行うこと。
食器消毒保管庫	<ol style="list-style-type: none"> 1 作業前に、設定温度及び運転期間が適切かどうかを確認すること。 2 定期的に棚板及び敷板を取り外して清掃すること。

※ 主要調理機器等の保守点検事項は、食品衛生のそれと合わせて、「自己点検表」を作成のうえ実施することが望ましい。