

作業仕様書

この作業仕様書は、給食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 食品管理業務

- (1) 食材料の検品は、原則として乙が行う。検品の際は、納品伝票に検品者の確認印を押し、検品者名、検品時間、賞味（消費）期限、表面温度測定値を記入する。
- (2) 検品した食材料は、調理室内に持込み可能な容器に移し替える。
- (3) 土砂の付着したものは、下処理所で洗浄した上で調理室に持込む。
- (4) 要冷蔵、要冷凍品は速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる。食材料の相互汚染を防止するため、甲の指定した場所にきちんと区分して保管する。
- (5) 食材料の腐敗、変質、量の過不足があったときは甲に報告し、指示を受ける。
- (6) 野菜、果物は、甲の定める方法で殺菌洗浄を行う。
- (7) 食材料は食べやすさを考慮し、小さめに切る。また、切り方（形）も食べやすいように考慮する。
- (8) 食品加工時に使用する、包丁、まな板、ボール等は用途別に明確に区分し、衛生上禁止されている混同使用はしないこと。

2 調理業務

- (1) 朝食、昼食、夕食の調理については、甲の指示及び献立指示書に基づいて行う。
(おやつの設定は原則ないが、昼食時に手作りデザートを提供することもある)
- (2) 施設行事に付随する調理を甲の指示に従い実施する。
- (3) 献立は必ず事前に把握し、作業の能率化を図る。
- (4) 調理方法に疑問がある場合は、必ず確認した上で作業にとりかかる。
- (5) 調理は原則として当日調理とする。
- (6) 加熱調理食品は中心温度計を用いて、中心部が75℃で1分間以上（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）加熱されていることを確認する。
また、適温で食べられるように加熱開始時間を考慮し、スチームコンベクションオーブンで保温するなどの工夫をする。
- (7) 冷たく食す料理については、冷蔵庫に保管し適温で提供する。

3 盛付け業務

- (1) 適温での配膳がされるように、盛付け開始時間を考慮する。
- (2) 盛付けは、利用者ごとに甲が指示する形態および量の盛り付けを行う。
使い捨て手袋、トング箸等を用いて、食品に素手で触れることがないようにする。
- (3) 盛付けした食事は、指示とおりの数、内容であるか必ず確認する。
- (4) 明らかに乙の間違いにより生じた事項（数、内容等）や異物混入については、原因究明を行い甲に報告し、再発防止に努める。

4 配膳業務

- (1) 食堂のテーブル、パーテーションの清掃消毒を行う。
- (2) 調味料・ナプキン等を置いたカスター台を確認の上、食卓用テーブルに配膳する。
- (3) 検食分は利用者が喫食する前に食せるよう、指定時間までに食堂カウンターに用意する。
なお、選択食の場合は両方を用意する。
- (4) 入所利用者分は、指定された時間までに配膳を終了し時間どおり喫食できるようにする。
調理・盛り付けしたもの、お茶、箸、スプーン、フォーク等は食札を確認の上、利用者個々のトレーにセットし、配膳台車及び配膳棚に用意する。但し、適温での提供が出来るよう人員配置等には十分留意すること。体調不良や通院などの都合で指定時間より遅れて食べる利用者分は、時間に合せて提供する。
- (5) 就労継続支援・職員分は、喫食時間に順次提供する。
喫食時間になると食堂に来るので、声をかけられてから盛り付けを行い、盛り付けしたものをカウンターに配膳する。お茶用湯呑み、やかん、箸、スプーン、フォーク等をカウンターに用意する。

5 下膳業務

- (1) 食堂テーブルに配置した調味料・ナプキン等を確認の上、下膳すること。
- (2) 利用者・職員が順次下膳するため、食器等の受け取りをする。また、体調等により食事時間のかかる人の分は時間までに下膳されないこともある。
- (3) 施設行事等で時間変更が生じる場合もある。

6 残飯処理業務及び廃棄物処理業務

乙は、調理に伴う残菜、下膳に伴う残食を毎食測定し記録を行う。また、甲の指示に従い衛生的に処理し、施設外に搬出すること。調理施設内で生じた廃棄物についても所定の日まで集積所に搬出すること。さらに、集積所においては搬出後掃除をするなど衛生的に使用すること。

7 器具、食器洗浄消毒業務

- (1) 調理に使用した器具等は十分に洗浄し、指定の場所に保管する。
- (2) 食事後に返却された食器、服薬コップ、自助具等は下洗いをし、食器洗浄機（ドアタイプ）を用いて洗浄した後消毒保管庫にて消毒をする。なお、洗浄機使用後は機内清掃等により清潔を保つ。
- (3) 洗浄に使用するスポンジ等は毎日消毒し、衛生的に保管する。

8 厨房管理業務

- (1) 厨房使用水の遊離残留塩素が0.1 mg/l以上であること毎日、作業開始前及び終了後に甲が用意した試薬で測定し記録を行う。
- (2) 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、破損損傷等がないように最新の注意を払うこと。
 - ①清掃（洗浄）を毎食または毎日実施するもの
使用器具、使用調理機、シンク、ガス台、調理台、調理室内床、配膳車、配膳棚等
 - ②清掃（洗浄）を1週間に1回以上実施するもの（必要に応じて毎日実施）
冷蔵庫内外、冷凍庫内外、消毒保管庫内外、食品庫、手洗い場、厨房職員専用休憩室、厨房職員専用トイレ等
 - ③清掃（洗浄）を1ヶ月に1回以上実施するもの
冷蔵庫フィルター、冷凍庫フィルター、各調理機器用フード等

- (3) 施設全体害虫駆除時（年度内2回実施）に厨房も駆除作業を行う。なお害虫駆除は、必要に応じて厨房単独でも行う。
- (4) 厨房設備、調理機器、その他物品に破損、不具合が生じた場合は、速やかに甲に申し出ること。明らかに乙の過失が認められる場合は、修理費用については乙の負担とする。
- (5) 厨房内には、関係者以外は立入禁止とする。
- (6) 厨房内には、直接作業に関係ないもの及び不要のものを置かない。
- (7) 調理機器保守点検
[別紙6] 主要調理機器等の保守点検事項のとおり

9 保存食管理業務

保存食は、甲の指示に従い、原材料及び調理済食品を毎食ごとに、専用冷凍庫で-20℃以下で2週間以上保存する。原材料は殺菌消毒を行う前に、1日の献立で重複するものであっても区分（朝食、昼食、夕食）ごとに採取する。

10 帳票、記録管理業務

- (1) 給食日誌は甲の用意した様式に必要な事項を記入し、指定日に甲に提出する。
- (2) 検食簿内容を確認の上、押印をする。なお、得られた情報については、その後の調理に反映させる。
- (3) 作業に伴う各種帳票は、指定日に提出する。
 - ①調理従事者の個人衛生点検の記録
 - ②調理（中心温度、調理時間等）に係る記録
 - ③冷蔵庫及び冷凍庫温度点検の記録
 - ④使用水点検の記録
 - ⑤残菜量確認の記録
 - ⑥日常清掃の記録
 - ⑦安全確認（元栓、鍵閉め等）の記録
 - ⑧在庫管理の記録
 - ⑨その他必要な記録

11 業務時間

委託業務は、6時00分から19時30分の間で行う。

※甲は必要の都度、乙の関係書類、作業状態、保健衛生状態、その他の管理状況等の業務内容について立入検査をすることができる。

12 業務従事者について

(1) 責任者の選任

乙は、業務の実施にあたり、配置した従業員の中から正責任者1人、副責任者1人を定め、甲に届け出る。なお、正副責任者は栄養士又は調理師の資格を有し、正責任者については、福祉施設又は病院又は学校給食で3年以上の勤務経験がある者とする。

- ①正責任者は、業務従事者の指揮監督を行う。
- ②正責任者は、絶えず甲と密接な連絡を取るとともに甲の指示事項に従事者に徹底させる。
- ③正責任者は、作業に従事するにあたり、事前に勤務表を甲に提出する。

(2) 業務従事者の確保

- ①乙は、調理業務に必要な人数を常に確保する。乙は、次の通り調理業務に必要とする適正な人員、人材を常に確保すること。
- ②朝食、昼食、夕食のそれぞれの調理は、集団給食業務の経験がある栄養士又は調理師資格のある者又は同等以上の能力のある者により行う。
- ③乙は、業務従事者名簿（氏名、生年月日、住所、職務経歴等を記載したもの）に、写真、健康診断書及び有資格者にあつては資格を証する書類の写しを添付して、甲に提出することとし、異動があつた場合も同様とする。なお、健康診断書については毎年1回提出する。

(3) 業務従事者の作業管理

- ①勤務表に基づき就業することを原則とする。勤務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、正責任者が、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。なお、雪等の悪天候により通勤に支障がでることが予め分かっている場合は、甲と協議の上施設に泊まり込む等の対応をすること
- ②「食品衛生法」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき作業を行う。
- ③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。
また、可燃物を火気使用場所に放置しない。
- ④電気、ガス、水等の使用については、節約に務める。
- ⑤調理中の私語は慎む。
- ⑥勤務中は礼儀正しく品行を慎み、対応にあたっては親切丁寧を旨とする。
- ⑦勤務中に喫煙、飲酒をしてはならない。また、酒気をおびて勤務してはならない。休憩時間に喫煙をする場合は甲の定めた場所で行う。
- ⑧甲で定期的開催される厨房業者との定例会に出席し、甲と意見交換を行い、食事がより良いものになるようにする。
- ⑨甲の業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならない。そのような行為があつた場合は、甲は乙に対し従業員の交替を求めることができる。
- ⑩乙は、従事者に対する衛生面や技術面の教育、研修、訓練を定期的かつ計画的に行う。

(4) 業務従事者の衛生管理

- ①従事者の体調管理を徹底する。
- ②手指の洗浄消毒は、甲の指示とおりに実施する。就業開始時、トイレ使用后、休憩後、別の業務に移る時などこまめに行う。
- ③作業に使用する白衣、帽子、靴等は乙で用意するものとし、常に清潔なものを着用する。
また、作業途中で調理関係以外の業務を行う場合、トイレに行く場合は白衣等を必ず脱ぐこと。
- ④作業中は必ずマスクを着用する。
- ⑤常に、被服、頭髮、手指、爪等の清潔保持に努める。また、調理室内で放痰等の不潔な行為をしない。
- ⑥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。
- ⑦従事者の細菌検査は毎月実施し（ただし、6月から9月の4ヵ月間は月2回）、その結果を甲に報告する。なお、毎月の細菌検査には腸管出血性大腸菌 O157の検査を含める。
また、必要が生じた場合はノロウイルス検査も実施する。
- ⑧従事者が食中毒の原因となる疾患又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、又はその保菌者である場合は、業務に従事させない。
- ⑨従事者の同居者が、食中毒の原因となる疾患又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ないことが判明するまで業務に従事させない。

⑩正責任者は、前二項の事項が発生した時は、ただちに甲に届け出て指示を受ける。

(5) 業務従事者の食事について

業務従事者が施設の食事を希望する場合は、事前に必要な数を甲に申し込む。1ヵ月ごとに実食数金額を甲に支払う。なお、申し込みの取り消しをする場合は、喫食日の前日13時までに行うこと。

税込み食費は次のとおり。(2021年5月現在の金額であり、変更になる場合もある)

①朝食460円

②昼食510円

③夕食570円

1.3 その他

(1) 乙は、食品衛生法第52条の規定による営業許可等必要な許認可を取得し、業務開始2週間前までに甲に写しを提出すること。

(2) 乙は、やむを得ぬ事情により受託業務の遂行が困難となった場合の保証のため、代行業者を定めておく。

(3) 甲の定める消防計画及び衛生管理計画に協力すること。

(4) 災害等の非常時食事対応については、甲の指示に従うこと。

(5) 監督官庁の調査等がある場合は、甲と分担協力すること。

(6) 本仕様書に記載されていない事項については、甲、乙、協議のうえ、決定するものとする。

別紙6 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 使用前、使用後は十分に洗浄すること。 2 使用後は必ずガス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・電気炊飯器 | <ol style="list-style-type: none"> 1 使用後は必ずガス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。 3 バーナー及びその周辺の汚れがある場合は取り除くこと。 4 釜の出し入れは、丁寧にする事。 |
| ガステーブル・オーブン | <ol style="list-style-type: none"> 1 火の調整を怠らないこと 2 使用後は必ずガス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綺麗にしておくこと。 5 汚れはその都度拭き取っておくこと。 6 バーナーの火口は詰まりやすいので、常にワイヤーブラシ等で落とすようにすること。 |
| 洗米機 | <ol style="list-style-type: none"> 1 使用後は、外側、内側ともよく洗う。特に夏場は、洗米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。 |
| 冷凍冷蔵庫・冷凍庫 | <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確認すること。 特に冷蔵庫は狭いので、仕込み後の野菜が他の野菜と混同しないよう十分注意すること。また、調理済み食品を保管する場合も他の食品と混同しないよう保管区域を分けること。 2 直接、魚、肉に触れた手で冷蔵庫等の把手を持たないこと。 3 把手の清潔保持には十分に留意すること。 4 定期的に内部清掃を行うこと。 |
| 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時間が適正かどうか確認すること。 2 定期的に棚板及び敷板を取り外して清掃すること。 |
| スチームコンベクションオーブン | <ol style="list-style-type: none"> 1 使用後は十分に洗浄し、必ずガスの元栓を閉めること。 2 使用後は扉を開放しておかないこと。 3 ホテルパンは丁寧に扱うこと。 |
| 食器洗浄機 | <ol style="list-style-type: none"> 1 各部品とも正しくセットされていることを確かめてから稼働させること。 2 バーナー及びその周辺の汚れは、不完全燃焼の原因となるので、汚れている場合は清掃をする。 3 使用後は内部を十分に洗浄すること。外部も清潔を保持すること。 4 使用後は、必ずガスの元栓を閉めること。 |
| 排水溝 | <ol style="list-style-type: none"> 1 ゴミや汚れがないよう、常に清潔を保つこと。 |