

# 企 画 競 争 説 明 書

独立行政法人国立青少年教育振興機構

この企画競争説明書は、独立行政法人国立青少年教育振興機構会計規程及び契約事務取扱規則（以下「取扱規則等」という。）を遵守し、本件契約に係る企画競争公告（企画競争公示及び指名通知）（以下「企画競争公告等」という。）の他、文部科学省が定めた文部科学省発注工事請負等契約規則（昭和28年文部省訓令。以下「文部科学省契約規則」という。）を準用し、独立行政法人国立青少年教育振興機構（以下「機構」という。）が行う契約に関し、企画競争における競争に参加しようとするもの（以下「参加者」という。）が熟知しなければならない一般的事項を明らかにするものである。

## 1. 企画競争に付する事項

別記の1のとおり。

## 2. 参加者に必要な資格

- (1) 法令等の定めにより許認可を受けて営業を行う必要がある場合にあっては、その許認可を受けていることを証明した者であること。
- (2) 当機構から取引停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
- (3) 参加者は、上記事項のうち企画競争公告等に公告又は公示された事項につき、書面によりこれを証明のうえ、別紙Bの提出書類（以下「企画書等」という。）を別記の2の（1）に提出するものとする。

## 3. 参加

- (1) 参加者は、仕様書等関係書類、独立行政法人国立青少年教育振興機構契約事務取扱規則等及び文部科学省契約規則を熟読のうえ参加しなければならない。この場合において、当該仕様書等について疑義がある場合は、別記の6に掲げる者に説明を求めることができる。ただし、企画書等提出後仕様書等についての不知又は不明を理由として異議を申し立てることはできない。
- (2) 参加者は、企画書等を直接又は郵便（書留郵便に限る。）により提出しなければならない。  
また、代理人が参加する場合は、別紙A1、別紙A2により、委任状を提出しなければならない。
- (3) 企画書等に係る文書に使用する言語は、日本語に限るものとする。
- (4) 企画書等の提出場所は、別記の2の（1）のとおり。
- (5) 企画書等の提出期限は、別記の2の（2）のとおり。
- (6) 代理人が参加する場合は、企画書等に参加者の氏名又は名称若しくは商号、代理人であることの表示並びに当該代理人の氏名を記載して押印（外国人の署名を含む。以下同じ。）をしておかなければならない。
- (7) 企画書等は、直接に提出する場合は封書に入れ密封し、かつ、その封皮に氏名（法人の場合はその名称又は商号）及び「〔契約件名〕の企画書等在中」と朱書し、郵便により提出する場合は二重封筒とし、企画書等を中封筒に入れて密封の上、当該中封筒の封皮には直接に提出する場合と同様に氏名等を朱書し、外封筒の封皮には「〔契約件名〕の企画書等在中」と朱書しなければならない。
- (8) 参加者は、その提出した企画書等の引換え、変更又は取消しをすることができない。
- (9) 参加者は、企画書等を提出するときは、企画競争公告等において求められた義務を履行するために必要とする関係書類を併せて提出しなければならない。

(10) 参加者が相連合し、又は不穩の挙動をする等の場合で企画競争を公正に執行することができない状態にあると認めるときは、当該競争を延期し、又はこれを廃止することがある。

(11) 参加者又はその代理人は、本件契約に係る競争について他の参加者の代理人となることができない。

#### 4. 参加保証金

免除する。

#### 5. 無効の企画書等

企画書等で次の各号の一に該当するものは、これを無効とする。

(1) 競争の場合において、公告に示した競争に参加する者に必要な資格のない者の提出した企画書等

(2) 契約件名、参加者本人の氏名及び押印（法人の場合はその名称又は商号並びに代表者の氏名及び押印）又は代理人が参加する場合における参加者の氏名又は名称若しくは商号並びに当該代理人の氏名及び押印のない企画書等

(3) 契約件名に重大な誤りのある企画書等

(4) 参加者の氏名（法人の場合は、その名称又は商号及び代表者の氏名）の判然としない企画書等

(5) 企画競争公告等において示した企画書等の受領期限までに到達しなかった企画書等

(6) その他競争に関する条件に違反した企画書等

#### 6. 面接の実施について

委託業者選定に伴う面接の実施については、独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家より業者面接通知書（別紙C）をもって通知する。

#### 7. 契約候補者の決定

(1) 事業内容、業務計画等その他の条件を総合的に評価して、最も優れた者を契約候補者として決定する。

(2) 評価は企画競争説明書（仕様書及び総合評価基準（別紙E）を含む。）に基づいて公正、公平な審査を通じて適切に行なうものとする。

(3) 評価内容によっては、その者により当該契約の内容に適合した履行がされないおそれがあると認められるとき、又はその者と契約を締結することが公正な取引の秩序を乱すこととなるおそれがある著しく不相当であると認められるときは、評価基準の範囲内の評価をもって申込みをした他の者のうち最高の評価をもって申込みをした者を当該契約候補者の相手方とすることがある。

(4) 契約候補者決定においては、別記の4に独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家より競争参加者に食堂業務の審査結果通知書（別紙D1又は別紙D2）をもって通知する。

(5) 契約候補者が契約書の取り交わしをしないときは、契約候補者の決定を取り消すものとする。

#### 8. 契約保証金

免除する。

#### 9. 契約書の作成

(1) 企画競争を執行し、契約の相手方が決定したときは、別添の食堂業務委託契約書（案）による契約書の取り交わしをするものとする。

- (2) 契約書及び契約に係る文書に使用する言語並びに通貨は、日本語及び日本国通貨に限る。
- (3) 当機構が契約の相手方とともに契約書に記名して押印しなければ本契約は、確定しないものとする。

#### 10. 契約条項

別添の食堂業務委託契約書（案）のとおり。

#### 11. 参加者に求められる義務

参加者は、企画競争公告等において求められた経済上及び技術上の要件、適合性の証明並びに解説資料について、契約候補者決定日の前日までに参加者の負担において完全な説明をしなければならない。

#### 12. 情報公開

当機構と一定の関係を有する法人と契約する場合は、当該法人への再就職の状況、当該法人との間の取引等に関する情報の当機構への提供及び当機構ホームページでの公表について同意の上、参加申し込みするものとする。詳細は以下の当機構ホームページ「独立行政法人との一定の関係を有する法人との契約に関する情報の公表について」を参照すること。

<http://www.nive.go.jp/about/public/procurement/>

#### 13. その他必要な事項

- (1) 当機構の氏名並びにその所属する部局の名称及び所在地は別記の5のとおり。
- (2) 参加者又は契約の相手方が本件契約に関して要した費用についてはすべて当該参加者又は当該契約の相手方が負担するものとする。
- (3) 本件契約に関するの照会先は、別記の6のとおり。

## 別 記

### 1. 競争入札に付する事項

- (1) 契約件名 独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家食堂業務
- (2) 契約期間 令和元年10月1日から令和2年9月30日までとする。ただし、業務の評価により1年間ごとに契約を更新するものとし、発注者の業務の評価結果が不良であった場合は更新しないことができるものとする。また、発注者の業務の都合やむを得ない場合には、契約を中断することができるものとする。  
なお、更新期間は当初契約期間の始期から起算して最長3年間とする。
- (3) 履行方法 当機構が作成した仕様書に基づき業務を行うものとする。

### 2. 企画書等及び提出書類提出期限

- (1) 提出場所  
(郵便番号) 987-2593  
(所在地) 宮城県栗原市花山字本沢沼山61-1  
(機関名) 独立行政法人国立青少年教育振興機構 国立花山青少年自然の家 管理係
- (2) 提出期限  
(提出期間) 令和元年7月25日～令和元年8月8日  
(提出期限) 令和元年8月8日 17時00分必着 (持参又は書留郵便)  
ただし、質疑書については、別紙Bに示すとおり。

### 3. 企画競争説明会を実施する日時及び場所

- (1) 日 時 令和元年7月4日(木) 13時30分
- (2) 場 所 〒987-2593  
宮城県栗原市花山字本沢沼山61-1  
独立行政法人国立青少年教育振興機構 国立花山青少年自然の家  
管理研修棟1階会議室

### 4. 契約候補者決定日 令和元年8月28日

### 5. 当所の所在地並びに氏名

- (郵便番号) 987-2593  
(所在地) 宮城県栗原市花山字本沢沼山61-1  
(氏名) 独立行政法人国立青少年教育振興機構 国立花山青少年自然の家  
所長 山中和之

### 6. 本件契約に関する照会先

- (郵便番号) 987-2593  
(所在地) 宮城県栗原市花山字本沢沼山61-1  
(機関名) 独立行政法人国立青少年教育振興機構 国立花山青少年自然の家  
管理係 担当: 川田 宏市  
(電話番号) 0228-56-2311 (FAX) 0228-56-2469  
(email) hanayama-kanri@niye.go.jp

# 委 任 状

私は、(代理人氏名) \_\_\_\_\_ (代理人押印)

を代理人と定め、下記の権限を委任します。

## 記

件 名 独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家食堂業務

1. 企画競争に関する一切の件
2. 契約の締結
3. 復代理人の選任
4. 委任期間：自 令和 年 月 日  
至 令和 年 月 日

令和 年 月 日

独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家  
所長 山中和之 様

委 任 者

住 所

代表者氏名

印

# 委 任 状

私は、（復代理人氏名） （復代理人押印）

を代理人と定め、下記の権限を委任します。

## 記

件 名 独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家食堂業務

1. 企画競争に関する一切の件

令和 年 月 日

独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家  
所長 山 中 和 之 様

委 任 者

住 所

代理人氏名

印

(別紙B)

独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家  
食堂業務委託の審査に伴う企画書等提出書類

下記書類を提出期限までに原本を各1部、写しを各7部提出願います。ただし、④質疑書については1部提出願います。

1 提出書類

- ① 独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家食堂業務委託審査申請書  
(別紙I)
- ② 食堂業務運営計画(別紙II)
- ③ 食堂業務契約実績表(別紙III)
- ④ 質疑書(質疑がない場合についてもその旨提出、別紙IV)
- ⑤ 会社概要(パンフレット等)
- ⑥ 会社の登記簿謄本
- ⑦ 社会的な信頼が客観的に証明できる書類(協会等への加盟、ISOの認定など(写し可))
- ⑧ 直近3ヶ年分の法人税・消費税の納税証明書(写し可)
- ⑨ 食堂業務総合評価表及び総合評価基準(別紙E)の評価が可能となる説明書類
- ⑩ その他、参考となる資料

2 提出期限

- ①～③、⑤～⑩ 令和元年8月8日(木) 17時必着(持参又は書留郵便)
- ④ 令和元年7月17日(水) 17時必着(FAX、email可)  
※ 質疑書への回答は令和元年7月24日(水)までに送信する。

3 提出先

〒987-2593

宮城県栗原市花山字本沢沼山61-1

独立行政法人国立青少年教育振興機構 国立花山青少年自然の家 管理係

TEL 0228-56-2311

FAX 0228-56-2469

Email hanayama-kanri@niye.go.jp

(別紙 I)

令和〇〇年〇〇月〇〇日

独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家所長 殿

住 所  
商号又は名称  
代表者氏名

㊞

独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家  
食堂業務委託審査申請書

独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家食堂業務委託の審査を受けたい  
ので、関係書類を添えて申請します。



(別紙Ⅱ)

## 食 堂 業 務 運 営 計 画

会社名 \_\_\_\_\_

### 1 食堂業務運営方針等

- (1) 国立花山青少年自然の家における食堂の役割に対する考え方
- (2) 運営、サービス提供の基本方針とその特徴
- (3) 衛生管理方針（具体的に）
- (4) 食中毒等に対する対応
- (5) 従業員に対する衛生教育等の方針
- (6) 食堂環境面に対する対応

### 2 食堂業務等計画

#### (1) 従業員の配置計画

- ① 調理師免許有資格者・栄養士・調理員等の人数、正社員・パートの配置計画及び責任体制等

#### (2) 献 立

- ① 献立作成の基本方針
- ② 食事メニュー（朝食・夕食 各4パターン以上、昼食 8パターン以上）を記載したサンプル献立表を作成し、サンプル料理の全てについて、実際に使用する食器類に盛り付けしたカラー写真を添付すること。
- ③ 各食事メニューについて、冷凍食品を使用したものを明確にし、その加工方法を簡潔に記入すること。
- ④ 弁当、野外炊飯メニューについても上記と同様のものを提出すること。

#### (3) 材 料

- ① 材料の仕入れ及び保管方法
- ② 価格に占める材料費の割合

### 3 その他、特筆すべき事柄等

- (1) 事業等への協力（施設とのパートナーシップ、教育事業での協力など）
- (2) ワーク・ライフ・バランス等の推進  
（えるぼし認定企業、くるみん認定企業、ユースエール認定企業等）
- (3) その他（食堂における広報活動など）

(記入要領)

- ① 独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家の食堂業務委託を踏まえて、具体的に記載してください。
- ② 2(2)に掲げる献立表は以下により作成すること。
  - ・食事メニュー(別紙様式例①)
  - ・弁当(別紙様式例②)
  - ・野外炊飯メニュー、特別メニュー(別紙様式例③)
- ③ 食事メニューは、当所が定める朝・昼・夕食の金額(別添)により作成すること。
- ④ 弁当について、現在取り扱っているものを参考として、種類、内容を見直し料金設定すること。
- ⑤ 野外炊飯メニューについては献立名を変えずに食材料、量の見直しをし、料金設定すること。
- ⑥ 食事メニューの写真はカラーL判程度とし、A4判用紙1枚に朝・昼・夕食を貼付のこと。
- ⑦ 弁当、野外炊飯メニューの写真はカラーL判程度とし、各食事ごとにA4判用紙1枚に3枚程度貼付のこと。
- ⑧ 写真の作成については、デジタルカメラも可とする。

献立表(食事メニュー)

区分	朝食	昼食	夕食
1	主食		
	汁物		
	おかず		
	果物		
	嗜好品		
	飲み物		
2			

※ 各食事料金については別添「食事料金表」のとおり。

※ 消費税率変更に伴う価格改定については、現時点で未定である。

献立表(弁当)

	種類又は名称	内 容	価格
1			
2			
3			
4			
5			

※ 価格は1食(個)あたりの金額とし消費税額を含む。

※ 消費税率変更に伴う価格改定については、現時点で未定である。

献立表（野外炊飯・特別メニュー）

	献立名	食 材 料	調味料	価 格
1				
2				
3				
4				
5				

※ 価格は1人あたり又は1セット（複数人）あたりの金額とし消費税額を含む。

※ 消費税率変更に伴う価格改定については、現時点で未定である。

(別 添)

食 事 料 金 表

平成31年4月1日 現在

	朝 食	昼 食	夕 食	備 考
未就学児 (4歳以上)	320円	430円	520円	(1,270円)
小学生	450円	530円	650円	(1,630円)
中学生以上	460円	540円	670円	(1,670円)

※ 価格は1食あたりの金額とし消費税額を含む。

※ 消費税率変更に伴う価格改定については、現時点で未定である。

(別 添)

## (参考)弁当及び野外炊飯の献立一覧表

平成31年4月1日 現在

## 【弁当】

弁当メニュー	内 容	価 格
パン弁当	調理パン1個・菓子パン1個・ジュース(200cc)・ヨーグルト・こんにやくゼリー	520円
おにぎり弁当A	おにぎり3個・エビフライ・唐揚げ・ウィンナー・パックスソース・煮物・こんにやくゼリー	580円
おにぎり弁当B	おにぎり2個・エビフライ・唐揚げ・ウィンナー・パックスソース・煮物・こんにやくゼリー・スポーツドリンク(500mlペットボトル)	580円
おにぎり弁当C	おにぎり2個・こんにやくゼリー・ウーロン茶(500mlペットボトル)	390円
花山弁当	雑穀米・ごま塩・ハンバーグ・塩マス・スパゲティ・コロツケ・卵ロール・切り干し大根の煮物・漬物・こんにやくゼリー・パックスソース・お茶(200cc)	590円
ヒレカツ弁当	白米・梅干し・ごま塩・ヒレカツ・キャベツ・スパゲティ・切り干し大根の煮物・漬物・こんにやくゼリー・パックスソース・お茶(200cc)	560円
からあげ弁当	白米・梅干し・ごま塩・からあげ・キャベツ・スパゲティ・切り干し大根の煮物・漬物・こんにやくゼリー・お茶(200cc)	560円

## 【野外炊飯】

No.	メニュー	1セット	食 材 料	調味料	価 格
1	野菜炒めセット	8人分	米・豚肉・キャベツ・もやし・ピーマン・人参・タマネギ・納豆・味付のり・わかめ・漬物・薪1束・ゴミ袋	だし味噌・醤油・塩・胡椒・油	3,280円
2	パン朝食	8人分	ロールパン・ジャム・マーガリン・卵・ベーコン・牛乳・フルーツゼリー・薪1束・ゴミ袋	油・醤油	3,280円
3	カレーライスセット	8人分	米・豚肉・じゃがいも・タマネギ・人参・カレールー・福神漬・ジュース・薪1束・ゴミ袋	油	4,480円
4	焼きそばセット	8人分	焼きそば麺・豚肉・キャベツ・もやし・ワカメスープ・漬物・ジュース・薪1束・ゴミ袋	油・ソース	4,480円
5	五目めしセット	8人分	米・釜飯の素・山菜風味・さば缶詰・フルーツカクテル・漬物・わかめ・ジュース・薪1束・ゴミ袋	だし味噌	4,480円
6	豚汁セット	8人分	米・豚肉・じゃがいも・人参・大根・コンニャク・長ネギ・ごぼう・山菜風味・豆腐・味付のり・ふりかけ・フルーツポンチ・ジュース・漬物・薪1束・ゴミ袋	だし味噌	5,600円
7	鉄板焼きセット	4人分	豚肉・牛肉・フランクフルト・焼きそば麺(ソース付)・ピーマン・エリンギ・キャベツ・もやし・カットコーン・玉ねぎ・薪2束・ゴミ袋	焼き肉のたれ・塩・胡椒・油	5,000円
8	もちつきセット	20人分	もち米・雑煮の材料(鶏肉・大根・人参・なると・ゴボウ・みつ葉)・練りあん・納豆・きなこ・薪3束・ゴミ袋	醤油・砂糖・塩	11,240円
9	ピザセット	8人分	強力粉・ピザ用チーズ・ピザ用ソース・ベーコン・ピーマン・ツナ缶・ホールコーン・ウーロン茶・マッシュルーム缶・黒ビニール(発酵用)・薪2束・ゴミ袋	ドライイースト・砂糖・塩・油	5,720円
10	ご飯セット	8人分	米・わかめスープ・漬物		560円

※ 価格は消費税額を含む。

※ 消費税税率変更に伴う価格改定については、現時点で未定である。

(別紙Ⅲ)

食 堂 業 務 契 約 実 績 表

令和 年 月 日

独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家 所 長 殿

住 所

商号又は名称

代表者氏名

㊞

下記のとおり食堂業務等の実績を提出します。

記

( 委託機関 )

( 委託業務内容 )

( 契約期間 )

( 席数 )



(別紙Ⅳ)

質 疑 書

令和 年 月 日

独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家 所 長 殿

住 所

商号又は名称

代表者氏名 ⑩

件 名 独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家食堂業務委託  
令和 年 月 日仕様説明のありました上記の件に関して、下記のとおり提出します。

記

- 特になし
- 以下のとおり

(別紙C)

独国青花 第 号  
令和 年 月 日

( 業 者 名 ) 殿

独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家  
所 長 山 中 和 之

独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家  
食堂業務委託業者選定に伴う面接の実施について

このことについて下記のとおり実施しますので、出席方よろしく申し上げます。

記

日 時 令和 年 月 日 ( ) ○○時○○分から

場 所 独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家○○棟○階○○室

その他 当日は、面接開始時間30分前までに来所願います。

【 担 当 】

独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家管理係 川田宏市  
電話 0228-56-2311

(別紙D1)

独国青花 第 号  
令和 年 月 日

( 業 者 名 ) 殿

独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家  
所 長 山 中 和 之

独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家  
食堂業務委託審査結果について (通知)

このことについて、申請いただきました書類等により厳正に審査しました結果、貴社を契約候補者とすることに決定いたしましたので通知いたします。

(別紙D2)

独国青花 第 号  
令和 年 月 日

( 業 者 名 ) 殿

独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家  
所 長 山 中 和 之

独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家  
食堂業務委託審査結果について (通知)

このことについて、申請いただきました書類等により厳正に審査しました結果、貴社と契約するに至りませんでしたので、通知いたします。

## 食堂業務総合評価表及び総合評価基準の点数の取扱について

### <評価項目Ⅰ～Ⅲ>

- 1 基準点は、評価項目の内容を満たしていれば、基準点欄に記載してある得点をそのまま付与する。また、評価項目の内容を満たしていない項目が一ヶ所でもあった場合は、評価全体として不合格となり、契約候補者となることができない。
  
- 2 基準点欄が「－」となっているものは、基本となる評価項目を具体的に定めていないことから基準点は付与されない。
  
- 3 加点は、評価項目の内容を満たしたうえで、さらに、特筆すべき提案である場合に基準点に加えて得点を付与する。ただし、基準点欄が「－」となっているものは、具体的な評価項目が設定されていないため、基準点欄が「－」となっているもの以外の評価項目にない評価すべき項目があった場合に加点を行う。
  
- 4 加点は以下により得点を付与する。
  - 【加点欄が「2点」のもの】
    - 提案に具体性があり、より良い食堂サービスが期待できる場合  
・・・ 1点を加算
    - さらに、提案が斬新であり、かつ、食堂利用者の満足度の向上が期待できる場合  
・・・ さらに1点を加算
  - 【加点欄が「3点」のもの】
    - 提案に具体性があり、より良い食堂サービスが期待できる場合  
・・・ 1点を加算
    - さらに、提案が斬新であり、かつ、食堂利用者の満足度の向上が期待できる場合  
・・・ さらに2点を加算

### <全体評価>

- 5 契約候補者の決定は以下により行う。
  - 評価項目ごとに基準点に加点を加えた得点をその評価項目の合計得点とする。
  - 全ての評価項目の合計得点を合算し、提案者の中で最も高い点数を得た者を契約候補者とする。

評 価 項 目		基 準 点	加 点	合 計	
I 食堂業務に関する 運営計画・運営 方針等について の全体評価	(1) 運営の姿勢、運営方針	運営方針等が分かりやすく提案されているか等	3	3	6
	(2) 接客・利用者サービスについての考え方	利用者サービスの具体的な提案があるか等	3	3	6
	(3) 衛生管理への取組・安全対策	HACCPや同等のマニュアル、食中毒等の対策等が的確に講じられているか等	3	3	6
	(4) 従業員に対する教育、指導の徹底	衛生教育、接遇研修等は適切か等	3	3	6
	(5) 本館での普通食	①食品の品質管理は適切か	3	3	6
		②料理の種類（品数）や内容は適切か	3	3	6
		③盛り付けなど配慮がなされているか	3	3	6
		④価格に見合ったものが提供されているか	3	3	6
		⑤朝・昼・夕食、などに相応しい献立内容やバランスある食事提供がなされているか等	3	3	6
		⑥その他	-	2	2
	(6) 弁当・野外炊飯メニュー	①食材の安全性の確保、食材の厳選がなされているか	1	2	3
		②食中毒の防止対策等が的確に講じられているか	1	2	3
		③内容や量は適切か	1	2	3
		④その他	-	2	2
	(7) 食事提供の方法、食堂環境の改善	①料理内容等に応じた適正な温度管理に基づく食事の提供がなされているか	1	2	3
		②利用対象者等を踏まえた配慮がなされているか	1	2	3
		③清潔感のある食堂環境などが確保されているか等	1	2	3
		④その他	-	2	2
	(8) 従業員の配置計画	①責任系統が明確化されているか	1	2	3
		②栄養士・調理師等の配置は適切かなど	1	2	3
		③その他	-	2	2
(9) その他	①施設とのパートナーシップ	1	2	3	
	②利用者や施設からの要望事項への対応、新たな提案など	1	2	3	
	③その他	-	2	2	
II 各施設が定める 食堂業務委託実 施要領における 項目別事項への 取組に関する評 価	(1) 献立表	内容は適切か、バランスの取れた栄養摂取への工夫、変化に富んだ献立等	3	3	6
	(2) 調理作業	味付け、風味等への確認、利用対象に応じた嗜好の考慮、適正な温度管理、食材の厳選、鮮度の確保、冷凍食品に偏らない内容、作り置き等の禁止等	3	3	6
	(3) 配膳等	バイキング方式等での提供の場合セルフサービスによる配膳返却について適切に対応がなされているか、料理の補充は適切か、バイキングの配膳台等の清潔さへの目配りがなされているか、利用者が混雑しないような措置が講じられているか、返却洗いは整然としているか等	3	3	6
	(4) 食器	清潔感あふれる食器の提供（黄ばみ、汚れの除去）、保管庫での衛生的な管理、破損したものの交換、環境ホルモン等が溶け出す恐れのある食器等の使用禁止、適正な濃度での洗剤使用による洗浄等	3	3	6
	(5) 施設・設備	厨房内の調理機器や器具等の殺菌洗浄・清潔さの確保など衛生面の保持、電気・ガス・水道等の安全点検、施設・設備等の日常管理等	3	3	6
	(6) 衛生管理	HACCPや同等のマニュアルによる衛生管理、食中毒等の事故防止対策、定期的な害虫駆除等	3	3	6
	(7) ゴミ処理	ゴミ処理の分担、食物残渣の保管等清潔さの保持保管庫の清掃点検等	3	3	6
	(8) 食品材料	安全な食材の使用、食品添加物等基準に合った食品調味料等の使用、鮮度の保持、品質管理、汚染防止対策、賞味期限・消費期限の遵守等	3	3	6
	(9) 検査、保存食	検査の実施、保存食の保管	3	3	6
	(10) 特別食	食物アレルギー者への配慮、外国人利用などを踏まえた対応等	3	3	6
	(11) 食事提供日、食事提供時間	定められた食事提供時間等における安定的で適切な食事提供、料理を早く撤収したりしないこと、食事時間に間に合わないようなことがないこと、利用者の実態に応じた早朝の食事提供など柔軟な運営等	3	3	6
	(12) 収支見込	①経常利益見込	3	3	6
		②食堂経費（人件費、保健衛生経費等）の支出見込	3	3	6
		③その他受託者が負担すべき経費	1	2	3
	(13) 食材費	原材料については、物価の動向等を把握し、安全・品質かつ低廉な材料を厳選されていること等	3	3	6
(14) 弁当等への対応	①食品の安全性の確保等食材の厳選	1	2	3	
	②食中毒の防止対策	1	2	3	
	③ご飯等の主食の内容、量の適切さ	1	2	3	
	④副食の内容、種類（品数）の適切さ	1	2	3	
	⑤食べやすさや携帯への配慮	1	2	3	
	⑥価格に見合った内容	1	2	3	
	⑦ケータリング等の利用者の視点に立ったサービスの工夫等	1	2	3	
	⑧その他	-	2	2	
(15) その他	①利用者への接客サービス（言動、態度、清潔感のある服装、身だしなみ等）	1	2	3	
	②衛生面・技術面の教育訓練	1	2	3	
	③衛生管理等の講習会参加	1	2	3	
	④保健所等の定期検査受検	1	2	3	
	⑤利用者等に関する賠償保険加入状況	1	2	3	
	⑥えるほし認定企業（1段階目～3段階目）	-	3	3	
	⑦くるみん認定企業、プラチナくるみん認定企業	-	2	2	
	⑧ユースエール認定企業	-	2	2	
	⑨その他	-	2	2	
	⑩その他	-	2	2	
III 委託契約の相手 方としての信頼 性、安定的な食 事提供を行える 態勢や運営面 での評価	(1) 経営規模・経営内容等	①経営規模	1	2	3
		②経営内容	1	2	3
		③（社）日本給食サービス協会加盟業者等の公益性	1	2	3
		④教育施設での運営実績等の社会的信頼性	1	2	3
		⑤辺鄙な地でも安定的に食事提供を行える組織体制	1	2	3
		⑥営業停止状況や保健所等からの表彰回数等業者の運営状況	1	2	3
		⑦その他	-	2	2
計		98	148	246	

## 食堂業務委託契約書（案）

業務名 独立行政法人国立青少年教育振興機構 国立花山青少年自然の家食堂業務

独立行政法人国立青少年教育振興機構 国立花山青少年自然の家 所長 山中和之（以下「発注者」という。）は、〇〇〇〇（以下「受注者」という。）との間において、上記の食堂業務について、次の条項によって委託契約を締結し、信義に従って誠実にこれを実施するものとする。

第1条 発注者は、独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家（以下「花山自然の家」という。）の業務の円滑なる運営に資する目的をもって、食堂業務を受注者に委託する。

2 受注者は、別紙仕様書及び本件企画競争に際し受注者が発注者へ提出した企画書等提出書類に基づき誠実に食堂業務を実施するものとする。

3 受注者は、食堂業務の実施に当たり、良質かつ低廉な食事を利用者に提供するものとし、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他関係法令等を遵守して、花山自然の家の品位及び秩序の保持に努めなければならない。

第2条 受注者は、食堂業務の全部又は大部分を一括して第三者に委託し、又は請け負わせることができないものとする。

第3条 発注者は別紙仕様書に掲げる花山自然の家の厨房施設及び物品（以下「施設・設備等」という。）を受注者に無償で貸与させるものとする。

第4条 受注者は、善良な管理者の注意をもって施設・設備等を維持保存しなければならない。

2 受注者は、その責めに帰すべき事由により施設・設備等を滅失又はき損したときは、発注者の指示するところから従ってその損害を賠償しなければならない。

第5条 受注者は、施設・設備等の全部又は一部を食堂業務以外の業務のため第三者に貸与し、又は利用させ、若しくは食堂業務以外の業務の用に供してはならない。

第6条 受注者は、施設・設備等に修繕、模様替、その他の行為をしようとするとき、又は、自ら新たに設備を設置しようとするときは、あらかじめ文書をもって発注者の承認を受けなければならない。

第7条 食事料金、食事の提供日、食事提供時間、献立表及びサービスの方法については、別紙仕様書のとおりとする。

第8条 受注者は、食堂業務に従事する者の身元保証、就業、健康管理、衛生管理等については花山自然の家の運営に支障をきたさないよう万全を期すること。

2 受注者は、食事の提供によって生ずる一切の責めに任ずるものとし、このため、別途保険契約を締結するものとする。

第9条 受注者は、電話料、ガス料、電気料、水道料、人件費、保健衛生費、被服費、その他食堂業務に必要な経費を負担するものとする。

第10条 契約保証金は免除する。

第11条 発注者は、食堂業務について必要と認めるときは、業務について実地に調査を行い、調査結果に基づいて改善を要求することができる。

第12条 この契約期間は、令和元年10月1日から令和2年9月30日までとする。但し、契約期間満了の日の2か月前までに発注者又は受注者が契約期間を更新しない旨の書面による意思表示がない場合には、更に1年間契約期間を更新するものとする。なお、更新期間は当初契約期間の始期から起算して最長3年間とする。

第13条 発注者は、受注者が次の各号に該当する事由が生じたときは、この契約を解約することができるものとする。ただし、発注者は、契約の解除が適当でない判断した場合は、受注者と協議の上契約を解除せず違約金を徴収することができる。

- (1) 受注者が正当な理由なく、この契約の全部または一部を実施しないとき。
- (2) 受注者がこの契約の実施について、不正・不当な行為があったとき。
- (3) 受注者がこの契約を実施する能力を失ったと明らかに認められるとき。
- (4) 受注者が次のいずれかに該当するとき

イ 役員等（受注者が個人である場合にはその者を、受注者が法人である場合にはその役員又はその支店若しくは供給契約を締結する事務所の代表者をいう。以下この号において同じ。）が暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成三年法律第七十七号。以下「暴力団対策法」という。）第二条第六号に規定する暴力団員（以下この号において「暴力団員」という。）であると認められるとき。

ロ 暴力団（暴力団対策法第二条第二号に規定する暴力団をいう。以下この号において同じ。）又は暴力団員が経営に実質的に関与していると認められるとき。

ハ 役員等が自己、自社若しくは第三者の不正の利益を図る目的又は第三者に損害を加える目的をもって、暴力団又は暴力団員を利用するなどしたと認められるとき。

ニ 役員等が、暴力団又は暴力団員に対して資金等を供給し、又は便宜を供与するなど直接的あるいは積極的に暴力団の維持、運営に協力し、若しくは関与していると認められるとき。

ホ 役員等が暴力団又は暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有していると認められるとき。

ヘ 下請契約又は材料の購入契約その他の契約に当たり、その相手方がイからホまでのいずれかに該当することを知りながら、当該者と契約を締結したと認められるとき。

ト 受注者が、イからホまでのいずれかに該当する者を下請契約又は材料の購入契約その他の契約の相手方としていた場合（ヘに該当する場合を除く。）に、発注者が受注者に対して当該契約の解除を求め、受注者がこれに従わなかったとき。

- (5) 前各号のほか、受注者がこの契約に違反したとき。

2 前項による場合を除き、発注者が正当な理由により契約を解除しようとするときは、解除しようとする2か月前までに書面をもって通知しなければならない。

第14条 受注者の都合により本契約は解約できないものとする。ただし、発注者の責に帰すべき事由のある場合を除くものとする。

第15条 契約期間が満了したとき、又は第13条により契約を解除したときは、受注者は、施設・設備等を原状に回復して発注者に返還しなければならない。

2 前項の場合において、受注者は、この契約に基づき投じた有益費、その他の費用については、これを発注者に請求し、又は異議の申し立て、損害賠償、その他一切の請求をすることができないものとする。

第16条 受注者は、出納計算書（別紙様式1）を毎月作成し、発注者に当月分を翌月の20日までに提出するものとする。

2 受注者は、各事業年度（10月1日～9月30日までの期間を示す。以下同じ。）の損益計算書を各事業年度の終了後1か月以内に発注者に提出するものとする。



3 受注者は、発注者から食事にかかる原価計算書の提出要求があったときは、速やかに提出するものとする。

第17条 受注者の各事業年度において余剰金が生じた場合には、その余剰金の処分に際し、発注者、受注者協議するものとする。

第18条 受注者は、提供する食事一人一食につき10円を厨房機器更新費として発注者に支払うものとする。

第19条 施設・設備等の維持管理に必要な修理補充等の経費については、原則として発注者の負担とする。

第20条 受注者は第18条で定める支払うべき厨房機器更新費を毎月初日から末日までの分を取りまとめて翌月末日までに発注者が指定する銀行の口座へ振り込み、振込明細を発注者に送付するものとする。

2 前項の規定による銀行の振り込みにかかる手数料は、受注者が負担するものとする。

第21条 この契約の一般的約定事項については、独立行政法人国立青少年教育振興機構会計規程、独立行政法人国立青少年教育振興機構契約事務取扱規則によるほか、文部科学省が定めた製造請負契約基準を準用するものとする。

第22条 この契約に関する訴えの管轄は、花山自然の家所在地を管轄区域とする仙台地方裁判所とする。

第23条 この契約に定めのない事項、又はこの契約の内容に疑義が生じた場合は、その都度発注者、受注者協議して定めるものとする。

上記契約の成立を証するため本書2通を作成し、発注者・受注者記名押印のうえ、各自1通保有する。

令和元年〇月〇日

発注者 独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家  
所長 山中和之

受注者

(別紙様式1)

## 出納計算書

令和 年 月分

受注者

単位：円

勘定科目	前月までの計	今月分	累計	摘要
【総売上高】				
給食売上				
○○売上				
○○売上				
【売上原価】				
給食売上原価				
○○売上原価				
○○売上原価				
【売上損益】				
【食堂経費】				
人件費				
施設使用料				
旅費交通費				
自動車費				
通信費				
光熱費				
備品費				
リース費				
被服費				
会議費				
消耗品費				
衛生費				
租税課税				
償却費				
雑費				
【営業利益金】				
【営業外損益】				
【経常利益】				

注) 累計については、契約期間の最初の月からの累計額を表示するものとし、期間更新した場合は、その更新した月からの累計額を表示するものとする。

# 仕 様 書

## I 委託業務名

独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家食堂業務

## II 予定数量（年間）

普通食	朝 食	47,000食
	昼 食	33,000食
	夕 食	38,000食
弁 当		17,000個
野外炊事		11,000食

## III 履行場所

宮城県栗原市花山字本沢沼山61-1

独立行政法人国立青少年教育振興機構 国立花山青少年自然の家

## IV 契約期間

令和元年10月1日から令和2年9月30日までとする。ただし、業務の評価により1年間ごとに契約を更新するものとするが、発注者の受注者への業務の評価結果が不良であった場合は更新しないことができるものとする。また、受注者の業務の都合上やむを得ない場合には、契約を中断することができるものとする。

なお、更新期間は当初契約期間の始期から起算して最長3年間とする。

## V 契約条件

別添「食堂業務委託契約書（案）」のとおり

## VI 業務内容

国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家の事業を十分に理解した上で、仕様書、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他関係諸法令及び「大規模食中毒対策等について（平成9年3月24日付け衛食第85号 厚生省生活衛生局長通知）」の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、その目的を果たすべく、発注者と受注者の役割分担を明確にし、食堂業務が円滑に運営されるよう以下に示す事項を遵守するものとする。

### 1 業務の分担

（1）発注者が分担する業務。

- ① 別表に定める厨房設備及び物品（以下「施設・設備等」という。）の貸与に関すること。
- ② 献立表の精査に関すること。
- ③ 食堂業務に係わる衛生管理状況の検査等確認に関すること。
- ④ 検食に関すること。
- ⑤ その他本業務に関して必要な指示事項に関すること。

## (2) 受注者が分担する業務

- ① 発注者が貸与する以外の調理器具の配備に関すること。
- ② 厨房及び調理に伴う設備、機器、器具の洗浄、消毒、保管及び防疫に関すること。
- ③ 施設・設備等の維持管理に関すること。
- ④ 献立表の作成とこれに基づく食品材料の厳選、保管、調理、盛り付け及び配膳に関すること。
- ⑤ 保存食の保管に関すること。
- ⑥ 発注者が必要とする書類の整備、保管、提出に関すること。
- ⑦ その他本業務に関して必要な業務に関すること。

## 2 献立表

受注者は、献立作成作業に当たっては次により行わなければならない。

- ① 利用者に対してバランスの取れた栄養を摂取させるための創意工夫を行うとともに、地場産品の使用や季節感のある変化に富んだ献立表を作成すること。また必要に応じて利用者の国籍や宗教等の多様性に配慮すること。
- ② 主食については原則として米飯とし、朝食にはパンも提供すること。
- ③ 冷凍食品の使用に際しては、極力手を加え、味わいのある料理となるように工夫すること。
- ④ 1ヶ月単位で作成した予定献立表を発注者の指定する期日までに発注者に提出して、協議すること。
- ⑤ 食育を考慮した献立とすること。
- ⑥ 諸事情により献立内容を変更する必要がある場合は、実施前に発注者と協議すること。
- ⑦ 予定献立表に対応したアレルギー表を作成すること。

## 3 調理作業

受注者は、調理作業に当たっては次により行わなければならない。

- ① 調理従事者（以下「従事者」という。）は1名以上調理師有資格者を常駐させること。
- ② 献立表に基づき適切な調理作業を行い、調理品は必ず風味、内容、量を確認すること。

## 4 配膳等

受注者は、配膳等にあたっては次により行わなければならない。

- ① 食事は原則バイキング方式とし、配膳及び返却はセルフサービスとする。
- ② 各食事時間においては食堂フロア担当者配置し、利用者の誘導及び補助、並びに提供の調理品について風味、適温、適量などに注意し、食堂フロアの円滑な運営に努めること。
- ③ 利用者に対して、食事機器類の案内等サービスに努めること。

## 5 食器類の保管・取り扱い

受注者は、食器類の保管・取り扱いにあたっては次により行わなければならない。

- ① 食器類は、使用の都度洗浄及び消毒を行うこと。
- ② 洗浄は、環境に配慮した洗剤を選び、適正な濃度で使用する。
- ③ 食器類は、食器保管庫で衛生的に保管すること。食器かごに入れた状態での放置は禁止する。
- ④ 食器類は丁寧に扱い、破損しないように留意し、破損したものは使用しないこと。

## 6 施設・設備等

受注者は、施設・設備等の取り扱いにあたっては次により行わなければならない。

- ① 施設・設備等は、常に衛生的かつ使用可能な状態に維持管理すること。
- ② 厨房内の調理機器・器具類等は、食物残渣がないよう十分に洗浄及び消毒を行い、常に清潔に保持すること。
- ③ 排水設備（グリストラップ等）は、週1回以上定期的に清掃を行うこと。
- ④ 施設内の破損及び機器類の故障等は、速やかに発注者に報告し、対応策を講じること。
- ⑤ 毎日の業務終了後に電気・ガス・水道等の安全点検を行い、異常があれば速やかに発注者に報告すること。
- ⑥ 害虫・害獣等が発生しないよう常に注意すること。害虫・害獣等が発生した場合は、発注者に報告し対応策を講じること。

## 7 衛生管理

受注者は、衛生管理にあたっては、食品衛生法その他関係法令等を遵守しなければならない。

## 8 食品材料

受注者は、食品材料（調味料等を含む。）の取り扱いにあたっては、品質を厳選し、鮮度の良いものを使用し、冷凍食品に偏らないこと。

## 9 検食

発注者は、検食を次のとおり行うものとする。

- ① 当日利用者に提供する朝食・昼食・夕食その他必要と認められる食事について行う。
- ② 検食の方法、分量、経費等について、あらかじめ受注者と協議の上決定する。
- ③ 受注者の提供する食事の全てについて少量ずつ検査を行うことを原則とする。
- ④ 発注者は、検食の結果異常があった場合は、食事提供開始前に食事提供の停止、食事の作り替え等を受注者に命じることがある。

## 10 特別食

受注者は、特別食の取り扱いにあたっては次により行わなければならない。

- ① アレルギー体質等の利用者には細心の注意を払い、利用者が特別食を必要とする場合は、発注者と協議のうえ対応すること。
- ② 宗教等の理由により利用者が特別食を必要とする場合は、発注者と協議のうえ対応すること。
- ③ 特別食を提供するにあたり、発注者が定めた食事料金での提供が困難であるなどの場合は、発注者、受注者協議した上で当該食事料金を変更することができる。

## 11 食事提供日と食事提供時間

受注者は、食事の提供にあたっては次により行わなければならない。

- ① 食事は、食堂利用者があるときのみ提供すること。

② 食事提供時間は、原則として次のとおりとすること。

朝食 7時30分 から 9時30分

昼食 12時00分 から 13時30分

夕食 17時30分 から 19時00分

\* 但し、利用者から要望があった場合には、発注者・受注者間で協議の上、変更する場合もある。

## 12 経費の負担

(1) 発注者の経費負担は、次のとおりとする。

① 施設・設備等のうち、資産台帳上土地、建物、及び建物附属設備として登録されている資産の更新、修繕に係る経費。但し、受注者の過失により破損、滅失した場合は受注者が負担するものとする。

② その他発注者が認めた経費。

(2) 受注者の経費負担は、次のとおりとする。

① 食材費

② 害虫・害獣等駆除経費

③ 人件費

④ 施設・設備等のうち、発注者が負担する経費以外に係る一切の経費。

⑤ 事務用品費、その他消耗品費

⑥ 光熱水道経費

⑦ 被服費・洗濯経費

⑧ 廃油処理経費

⑨ 保健衛生経費

⑩ 通信運搬経費

⑪ ゴミ等処理経費

⑫ その他受注者が負担すべき経費

## 13 食事料金

(1) 普通食の食事料金は、発注者が別途定める。

(2) 受注者は、(1)に掲げる食事以外の食事料金について事前に発注者の承認を得るものとする。

## 14 弁当類等の配達

受注者は、弁当類等の配達にあたっては、受注者の用意する運搬車にて、各活動コースやキャンプ場等、本館より遠隔地で活動をする利用者に対し、食中毒の防止など安全面に配慮のため、弁当や野外炊事の食品材料等を可能な場所まで配達すること。

なお、キャンプ場の利用がある場合、利用者に対し、下記の時間まで野外炊事等の食材を配達すること。

①昼食 10時00分

②夕食及び翌日の朝食 14時00分

## 15 その他

- ① 受注者は、当所の運営に支障をきたさないよう万全を期するとともに、利用者に不快感を与えることのないよう言葉遣い、態度、服装に留意すること。
- ② 受注者は現場責任者を定め、発注者に報告すること。
- ③ 受注者は、従業員の氏名・住所・生年月日・資格等を記載した書面を発注者に提出すること。なお、変更があった場合にも同様とする。
- ④ 受注者は、従業員の災害補償・傷害手当及びその他一身上に関する事項については、その責任において行うこと。
- ⑤ 受注者は、契約の終了等により本拠点から撤退する場合は、施設・設備等について、貸与の引渡しを受けた日と同様の状態に原状回復し、発注者に返還しなければならない。なお、契約期間中受注者が別表の施設・設備等以外に新規設置した施設・設備等の所属、処分等取扱いについては発注者・受注者間で協議の上決定するものとする。

## VII その他

- ① 受注者は、委託業務を履行するための必要な申請を行い、許可を得ること。
- ② 受注者は、契約締結時に次の書類を提出すること。
  - 1) 食中毒が発生した場合の対処マニュアル及び補償内容
  - 2) 衛生管理システムのマニュアル
- ③ 業務を遂行するにあたり、提供される一切の資料及び発注者の機密事項について、次のとおり取扱うものとする。
  - 1) 業務の遂行により知り得た一切の情報については、公知である情報を除き、秘密保持の義務を負うものとする。
  - 2) 業務を遂行するにあたり、発注者から受けた個人情報について、当該業務の目的のみに利用し、目的以外でのデータ複製および複製ができない管理体制にあること。
  - 3) 業務の実施期間及び満了後においても、業務の遂行により知り得た情報は、最善の注意をもって管理し、第三者に開示し、又は漏洩しないこと。
  - 4) 受注者の責に帰すべき事由により、万が一、情報が漏洩し、損害を与えた場合には、損額賠償の責を負うとともに、当該情報等の漏洩を最小限に止めるよう前後処置に最善を尽くすものとする。
- ④ 受注者は、本契約を履行するにあたっては、関係諸法令等を遵守すること。
- ⑤ 受注者は、次期業務期間に業務を継続しない場合は、新規に業務を行う者に対し本業務開始日より支障なく業務を実施できるよう業務の引継ぎを行わなければならない。
- ⑥ 発注者が、受注者の違約により契約を解除せず違約金を徴収する場合は、このたび示した1年間の予定数量に単価を乗じて得た額を12で除した金額の5%を上限として、発注者・受注者協議の上違約金額を決定しなければならない。なお、受注者は違約金額の決定日より30日以内に発注者の指定する支払い方法により違約金を支払わなければならない。
- ⑦ 受注者は、提供する食事について、一人一食につき10円を厨房機器更新費として発注者に支払うものとし、発注者が指定する銀行の口座へ振り込み、振込明細を発注者に送付すること。なお、受注者は、利用者等へ提供した食数を確定させるにあたり、毎月初日から末日までの分を取りまとめて別紙「食数報告書」を作成のうえ、発注者の確認を得なければならない。

- ⑧ 受注者は、発注者が自然災害等発生時において施設利用者の生命及び安全を確保しなければならないと判断する場合における措置をとるため、別紙「覚書」を発注者と締結すること。
- ⑨ 受注者は、発注者が野外炊事に使用するために所有している食器類の洗浄について、発注者と協議のうえ対応すること。
- ⑩ 受注者は、業務の履行にあたり、重要な事項が生じた場合は、直ちに発注者へ報告し、指示を仰ぐものとする。
- ⑪ この仕様書に定めのない事項、あるいは、その解釈について疑義が生じた事項については、その都度、発注者・受注者間で協議のうえ定めるものとする。



## 1 発注者が受注者に貸与する施設

名 称	数 量	備 考
厨房	171㎡	
事務室	33㎡	
倉庫	114㎡	
休憩室兼更衣室	48㎡	
合 計	366㎡	

## 2 発注者が受注者に貸与する設備・機器 (品名・数量例示)

NO.	品 名	数 量	備 考
1	自動手指消毒器	4	
2	水切付一槽シンク	2	
3	パイプ棚	3	
4	ピーラー	1	
5	ピーラーシンク	1	
6	スライサー置台	1	
7	スライサー	1	
8	プレハブ冷蔵庫	2	
9	プレハブ冷凍庫	2	
10	水圧洗米器	1	
11	立体炊飯器	2	
12	スチームコンベクションオープン	1	
13	ガス回転釜	2	
14	検食用冷凍庫	1	
15	二槽シンク	2	
16	包丁まな板殺菌庫	1	
17	一槽シンク	1	
18	コールドテーブル	1	
19	焼物器	1	
20	二槽フライヤー	1	
21	ガステーブル	1	
22	盛付台	2	
23	コールドユニット	1	
24	ウォーマーユニット	1	
25	ノーマル配膳ユニット	1	
26	ゆで麺器	1	
27	電気ローレンジ	1	
28	スープレンジ	1	
29	かきあげ式食器洗浄機	1	
30	移動水切台	1	
31	食器消毒保管庫	1	
32	トレーディスペンサー	2	
33	ガスブースター	1	
34	ウォータークーラー	2	
35	貯湯式湯沸器	2	

NO.	品 名	数 量	備 考
36	フードウォーマーユニット	2	
37	コールドウォーマーユニット	2	
38	サービストップユニット	2	
39	製氷機	1	
40	電子レンジ	1	
41	サンプルケース	1	
42	電子ジャー	3	
43	スープジャー	3	
44	保温ジャー・スープジャー置台 (カート)	3	
45	ガイドポール (1組)	1	
46	グラスラック置台	1	
47	冷凍冷蔵庫	1	

## 食数報告書

令和 年 月分

	朝食					昼食					夕食				
	小学生 未満	小学生	中学生 以上	野外 炊事	弁当	小学生 未満	小学生	中学生 以上	野外 炊事	弁当	小学生 未満	小学生	中学生 以上	野外 炊事	弁当
1日															
2日															
3日															
4日															
5日															
6日															
7日															
8日															
9日															
10日															
11日															
12日															
13日															
14日															
15日															
16日															
17日															
18日															
19日															
20日															
21日															
22日															
23日															
24日															
25日															
26日															
27日															
28日															
29日															
30日															
31日															
計															

平成 年 月 日

住所

会社名

## 覚 書

独立行政法人国立青少年教育振興機構 国立花山青少年自然の家 所長 山中和之（以下「発注者」という。）と株式会社〇〇〇〇 代表取締役 〇〇〇〇（以下「受注者」という。）との間において令和元年〇月〇日付けで締結した「独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家食堂業務」仕様書Ⅶその他⑧に基づき、以下のとおり覚書を締結する。

第1条 受注者は震災等自然災害発生時に備え、食料及び飲料水（以下「食料等」という。）を400名に3日間供給可能な数量を備蓄するものとする。

第2条 発注者は震災等自然災害発生時において、施設利用者の生命及び安全を確保しなければならないと判断した場合には、受注者が所持している食料等の供給を受注者に要請することができるものとする。

2 受注者は発注者からの要請により、食料等を施設利用者に供給するものとし、供給期間、供給数量及び供給方法等、詳細については別途、発注者・受注者協議のうえ決定するものとする。

第3条 その他、この覚書に定めのない事項又はこの覚書の内容に疑義が生じた場合は、その都度、発注者・受注者協議して定めるものとする。

第4条 本覚書は令和元年10月1日より適用し、令和元年〇月〇日付けで締結した「独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家食堂業務」契約期間終了の日までの間存続するものとする。

上記合意の成立を証するため、本覚書を2通作成し、発注者・受注者は次に記名押印の上、各1通を所持するものとする。

令和元年〇月〇日

発注者 独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家  
所長 山 中 和 之

受注者

生食発 0616 第 1 号  
平成 29 年 6 月 16 日

各 

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長  
(公印省略)

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

「大量調理施設衛生管理マニュアル」については、「大規模食中毒対策等について」(平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号(最終改正:平成 28 年 10 月 6 日付け生食発 1006 第 1 号)の別添で示しているところです。

本年 3 月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会(以下「食中毒部会」という。)において、平成 28 年の食中毒発生状況を報告し、ノロウイルス対策、腸管出血性大腸菌対策等について議論が行われ、食中毒の発生防止対策については、調理従事者等の健康状態確認等の重要性が確認されたところです。

食中毒調査結果によると、食中毒の発生原因の多くは、一般衛生管理の実施の不備によるものとされており、食中毒部会においても同様意見があったことを踏まえ、毎日の調理従事者の健康状態の確認及び記録の実施等について、本マニュアルの一部を別添のとおり改正することとしましたので、関係施設への監視指導及び周知等について対応方よろしくをお願いします。

なお、引き続き、大量調理施設のみならず、中小規模調理施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るようをお願いします。

**大量調理施設衛生管理マニュアル**  
(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)  
(最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号)

## I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

## II 重 要 管 理 事 項

### 1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入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、ロットが確認可能な情報（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。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票

等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。

- (4) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添 1 に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。
- (5) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については 1 回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
- (6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添 2 に従い、流水（食品製造用水<sup>注1</sup>として用いるもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌<sup>注2</sup>した後、流水で十分すすぎ洗いをを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

注 1：従前の「飲用適の水」に同じ。（「食品、添加物等の規格基準」（昭和 34 年 厚生省告示第 370 号）の改正により用語のみ読み替えたもの。定義については同告示の「第 1 食品 B 食品一般の製造、加工及び調理基準」を参照のこと。）

注 2：次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

## 2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添 2 に従い、中心部温度計を用いるなどにより、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）又はこれと同等以上まで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。

## 3. 二次汚染の防止

- (1) 調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）は、次に定める場合には、別添 2 に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと 2 回（その他の時には丁寧に 1 回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。
  - ① 作業開始前及び用便後
  - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
  - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前

④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

⑤ 配膳の前

(2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。

この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。

(3) 下処理は汚染作業区域で確実にいき、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。

(4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。

(5) 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法<sup>注3</sup>で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、けっして行わないこと。

(6) まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌<sup>注4</sup>に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。

(7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌<sup>注5</sup>した後、乾燥させること。

(8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌<sup>注5</sup>し、清潔に保つこと。

(9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。

(10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。



- (11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- (12) 使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

注3：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

（参考文献）「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」  
(<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisaku-jouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000125854.pdf>)

注4：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

注5：80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法（注3参照）。

#### 4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
- (2) 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。（別添3参照）
  - ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう工夫すること。  
この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
  - ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。  
調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。
    - ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。
    - イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- ③ 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、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。

また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

- ④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10℃以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- (4) 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が望ましい。

## 5. その他

### (1) 施設設備の構造

- ① 隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。
- ③ 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。
- ④ 手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。  
なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。
- ⑤ 器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。
- ⑥ 床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配（100分の2程度）及び排水溝（100分の2から4程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。
- ⑦ シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ⑧ 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- ⑨ 便所等

ア 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理場等から3 m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

イ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。また、便所は、調理従事者等専用のもので設けられていることが望ましい。

⑩ その他

施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

(2) 施設設備の管理

① 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）、内壁のうち床面から1 mまでの部分及び手指の触れる場所は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1 m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。

② 施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。

なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

③ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。

④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。

⑤ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。

⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。

⑦ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は1年間保管すること。

⑧ 貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。

なお、清掃した証明書は1年間保管すること。

⑨ 便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと<sup>注6</sup>。

⑩ 施設（客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。）において利用者等が嘔吐した場合には、消毒剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うこと<sup>注6</sup>により、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

注6：「ノロウイルスに関するQ&A」（厚生労働省）を参照のこと。

### （3） 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-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、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

### （4） 調理従事者等の衛生管理

① 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。

② 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。

③ 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査<sup>注7</sup>には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて<sup>注8</sup>ノロウイルスの検便検査に努めること。

④ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検便検査において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、食品に直接接触れる調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましいこと。

⑤ 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。

⑥ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査において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、食品に直接接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。

⑦ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。

⑧ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。（履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。）

- ⑨ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- ⑩ 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ること。
- ⑪ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。（試食担当者を限定すること等）

注7：ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり $10^5$ オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注8：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

#### (5) その他

- ① 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
- ② 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。）の管理は、次のように行うこと。
  - ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
  - イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
  - ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
  - エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

### Ⅲ 衛生管理体制

#### 1. 衛生管理体制の確立

- (1) 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者（以下「責任者」という。）は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生管理者」という。）を指名すること。

なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。

- (2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求めること。
- (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。
- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
- (8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。
- (9) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。
- (10) 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、検便検査において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、食品に直接接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- (11) 責任者は、調理従事者等が下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。
- (12) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査において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、食品に直接接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- (13) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルス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、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。

- (14) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。
- (15) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。
  - ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。
  - イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。
  - ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。  
また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
- (16) 施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。
- (17) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

(別添1) 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類加工品(小麦粉、デンプン)	室温
砂 糖	室温
食 肉 ・ 鯨 肉	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
食 肉 製 品	10℃以下
鯨 肉 製 品	10℃以下
冷 凍 食 肉 製 品	-15℃以下
冷 凍 鯨 肉 製 品	-15℃以下
ゆ で だ こ	10℃以下
冷 凍 ゆ で だ こ	-15℃以下
生 食 用 か き	10℃以下
生 食 用 冷 凍 か き	-15℃以下
冷 凍 食 品	-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	10℃以下 -15℃以下
液 状 油 脂	室温
固 形 油 脂	10℃以下
(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	
殻 付 卵	10℃以下
液 卵	8℃以下
凍 結 卵	-18℃以下
乾 燥 卵	室温
ナ ッ ツ 類	15℃以下
チ ョ コ レ ト	15℃以下
生 鮮 果 実 ・ 野 菜	10℃前後
生 鮮 魚 介 類 (生食用鮮魚介類を含む。)	5℃以下
乳 ・ 濃 縮 乳	} 10℃以下
脱 脂 乳	
ク リ ム	} 15℃以下
バ タ ー	
チ ーズ	
練 乳	
清 涼 飲 料 水	室温
(食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)	



## (別添2) 標準作業書

### (手洗いマニュアル)

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
4. 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。  
(本文のⅡ3(1)で定める場合には、1から3までの手順を2回実施する。)

### (器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

#### 1. 調理機械

- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法<sup>注1</sup>で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

#### 2. 調理台

- ① 調理台周辺の片づけを行う。
- ② 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法<sup>注1</sup>で殺菌を行う。
- ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

#### 3. まな板、包丁、へら等

- ① 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法<sup>注2</sup>で殺菌を行う。

- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

#### 4. ふきん、タオル等

- ① 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ② 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

注1：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

（参考文献）「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」

(<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000125854.pdf>)

注2：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

#### （原材料等の保管管理マニュアル）

##### 1. 野菜・果物<sup>注3</sup>

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g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。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する。（冷凍野菜は-15℃以下）
- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等<sup>注4</sup>で殺菌<sup>注5</sup>した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

注3：表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあっては、③から⑧までを省略して差し支えない。

注4：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/lで5分間又は100mg/lで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

注5：高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

## 2. 魚介類、食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については $10^{\circ}\text{C}$ 以下、魚介類については $5^{\circ}\text{C}$ 以下で保存する（冷凍で保存するものは $-15^{\circ}\text{C}$ 以下）。
- ④ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等<sup>注6</sup>で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをしする。
- ⑤ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑥ 速やかに調理へ移行させる。

注6：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/lで5分間又は100mg/lで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム溶液（魚介類を除く。）、過酢酸製剤（魚介類を除く。）、次亜塩素酸水、次亜臭素酸水（魚介類を除く。）並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

（加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）

### 1. 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 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において $75^{\circ}\text{C}$ 以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（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 $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上）。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

### 2. 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において $75^{\circ}\text{C}$ 以上に達していた場合には、それぞれの中心

心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（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）。

③ 最終的な加熱処理時間を記録する。

④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

### 3. 煮物及び炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

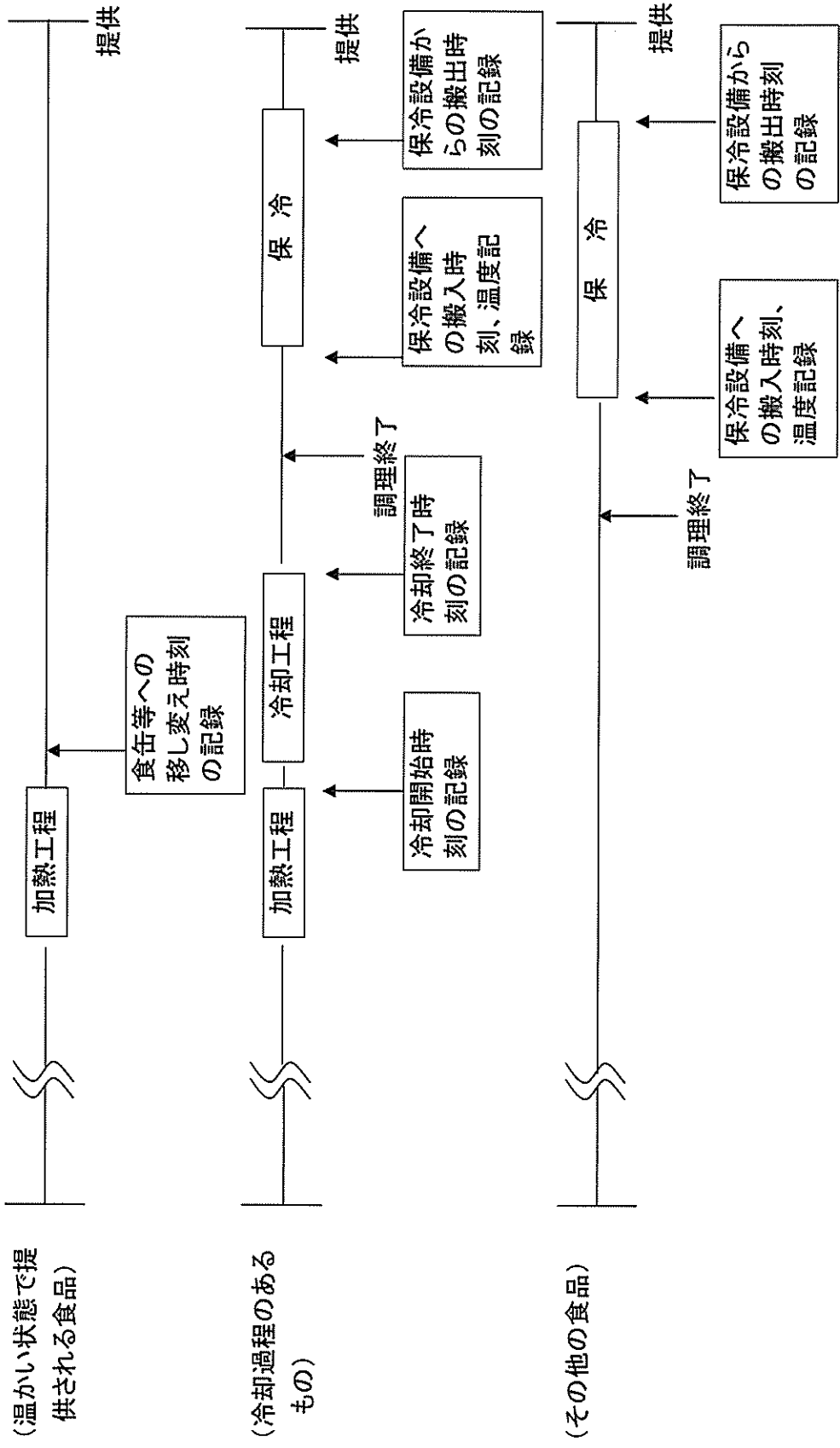
① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。

② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

(別添3)

調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について  
(調理終了後提供まで30分以上を要する場合)



(別紙)

## 調理施設の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

### 1. 毎日点検

	点検項目	点検結果
1	施設へのねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。(床面、内壁のうち床面から1m以内の部分及び手指の触れる場所)	
3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

### 2. 1カ月ごとの点検

1	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。	
2	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)が設置されていますか。	
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。 加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	
8	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	
9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。(天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)	

### 3. 3カ月ごとの点検

1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

従事者等の衛生管理点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

氏名	下痢	嘔吐	発熱等	化膿創	服装	帽子	毛髪	履物	爪	指輪等	手洗い

点検項目		点検結果
1	健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。	
2	下痢、嘔吐、発熱などの症状はありませんか。	
3	手指や顔面に化膿創がありませんか。	
4	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。	
5	毛髪が帽子から出ていませんか。	
6	作業場専用の履物を使っていますか。	
7	爪は短く切っていますか。	
8	指輪やマニキュアをしていませんか。	
9	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。	
10	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒)が行われていますか。	
11	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。	
12	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
		点検結果

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

# 原材料の取扱い等点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

## ① 原材料の取扱い(毎日点検)

	点検項目	点検結果
1	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	
2	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。	
3	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。	
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	

## ② 原材料の取扱い(月1回点検)

	点検項目	点検結果
	原材料について納入業者が定期的を実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	

## ③ 検食の保存

	点検項目	点検結果
	検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

<p>&lt;改善を行った点&gt;</p>  
<p>&lt;計画的に改善すべき点&gt;</p>  



検収の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

納品の時刻	納入業者名	品目名	生産地	期限表示	数量	鮮度	包装	品温	異物
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									

〈進言事項〉

# 調理器具等及び使用水の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

## ① 調理器具、容器等の点検表

	点検項目	点検結果
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用后(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。(使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)	
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

## ② 使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/l
						mg/l
						mg/l
						mg/l

## ③ 井戸水、貯水槽の点検表(月1回点検)

	点検項目	点検結果
1	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されていますか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	
2	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。	
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

# 調理等における点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

## ① 下処理・調理中の取扱い

	点検項目	点検結果
1	非汚染作業染区域内に汚染を持ち込まないように、下処理を確実に実施していますか。	
2	冷凍又は冷凍設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。	
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。	
4	加熱調理食品は中心部が十分(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)等)加熱されていますか。	
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。(ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。)	
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

## ② 調理後の取扱い

	点検項目	点検結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理後の食品は、他からの二次汚染を防止するため、衛生的な容器にふたをして保存していますか。	
3	調理後の食品が適切に温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

## ③ 廃棄物の取扱い

	点検項目	点検結果
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。	
2	返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

# 食品保管時の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

## ① 原材料保管時

品目名	搬入時刻	搬入時設備内 (室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内 (室内)温度

## ② 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	調理終了時刻	品目名	調理終了時刻

## ③ 調理終了後30分以上に提供される食品

### ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻

### イ 加熱後冷却する食品

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

### ウ その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

〈進言事項〉

# 食品の加熱加工の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

品目名	No.1			No.2(No.1 で設定した条件に基づき実施)			
(揚げ物)	①油温		°C	油温		°C	
	②調理開始時刻	:		No.3(No.1 で設定した条件に基づき実施)			
	③確認時の中心温度	サンプル A		°C	油温		°C
		B		°C	No.4(No.1 で設定した条件に基づき実施)		
		C		°C	油温		°C
	④③確認後の加熱時間				No.5(No.1 で設定した条件に基づき実施)		
⑤全加熱処理時間				油温		°C	

品目名	No.1			No.2(No.1 で設定した条件に基づき実施)			
(焼き物、蒸し物)	①調理開始時刻	:		確認時の中心温度		°C	
	②確認時の中心温度	サンプル A		°C	No.3(No.1 で設定した条件に基づき実施)		
		B		°C	確認時の中心温度		°C
		C		°C	No.4(No.1 で設定した条件に基づき実施)		
	③②確認後の加熱時間				確認時の中心温度		°C
④全加熱処理時間							

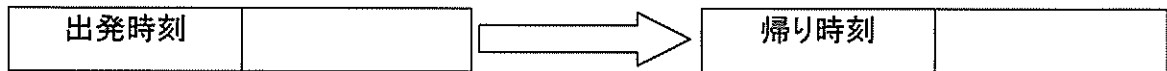
品目名	No.1			No.2		
(煮物)	①確認時の中心温度	サンプル	°C	①確認時の中心温度	サンプル	°C
	②①確認後の加熱時間				②①確認後の加熱時間	
(炒め物)	①確認時の中心温度	サンプル A	°C	①確認時の中心温度	サンプル A	°C
		B	°C		B	°C
		C	°C		C	°C
	②①確認後の加熱時間				②①確認後の加熱時間	

<p>&lt;改善を行った点&gt;</p>  
<p>&lt;計画的に改善すべき点&gt;</p>  

# 配送先記録簿

平成 年 月 日

責任者	記録者



保冷設備への搬入時刻(        :        )

保冷設備内温度        (        )

配送先	配送先所在地	品目名	数量	配送時刻
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:

〈進言事項〉

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）

新（改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）	旧（改正：平成28年10月6日付け生食発1006第1号）
<p>II 重要管理事項</p> <p>1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理</p> <p>(1) 略</p> <p>(2) 略</p> <p><u>(3) 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。</u></p> <p><u>(4)、(5) 略</u></p> <p><u>(6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（食品製造用水<sup>注1</sup>として用いるもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌<sup>注2</sup>した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。</u></p> <p>2.～4. (略)</p> <p>5. その他</p> <p>(1)～(3) (略)</p> <p>(4) 調理従事者等の衛生管理</p> <p>① (略)</p> <p>② <u>調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。</u></p> <p>③ <u>調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査<sup>注7</sup>には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて<sup>注8</sup>ノロウイルスの検便検査に努めること。</u></p>	<p>II 重要管理事項</p> <p>1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理</p> <p>(1) 略</p> <p>(2) 略</p> <p>(新設)</p> <p>(3)、(4) 略</p> <p>(5) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（食品製造用水<sup>注1</sup>として用いるもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌<sup>注2</sup>した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。</p> <p>2.～4. (略)</p> <p>5. その他</p> <p>(1)～(3) (略)</p> <p>(4) 調理従事者等の衛生管理</p> <p>① (略)</p> <p>(新設)</p> <p>② <u>調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じて10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。</u></p>

④ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検便検査において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、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましいこと。

⑤ 略

⑥ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査において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、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。

⑦～⑩ 略

⑪ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(試食担当者を限定すること等)

注7：ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり

10<sup>5</sup>オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注8：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

(5) 略

### Ⅲ 衛生管理体制

#### 1. 衛生管理体制の確立

(1)～(6) (略)

(7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康

(新設)

③ 略

④ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、リアルタイム法等の高感度の検便検査において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、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。

⑤～⑧ 略

⑨ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(毎日の健康調査及び検便検査等)

(新設)

(新設)

(5) 略

### Ⅲ 衛生管理体制

#### 1. 衛生管理体制の確立

(1)～(6) (略)

(7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康



管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に  
行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等  
からの施設汚染の防止に努めること。

(8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前  
に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、  
その結果を記録させること。

(9) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診  
断及び月に1回以上の検便を受けさせること。  
検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査  
を含めることとし、10月から3月までの間  
には月に1回以上又は必要に応じてノロウイ  
ルスの検便検査を受けさせるよう努めるこ  
と。

(10) 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保  
有者であることが判明した調理従事者等を、  
検便検査において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、食品に直接  
触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置  
をとることが望ましいこと。

(11) 略

(12) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調  
理従事者等について、直ちに医療機関を受診  
させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノ  
ロウイルスを原因とする感染性疾患による症  
状と診断された調理従事者等は、検便検査に  
おいて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、食品に直接触れる調理  
作業を控えさせるなど適切な処置をとること  
が望ましいこと。

(13) 責任者は、調理従事者等について、ノロ  
ウイルスにより発症した調理従事者等と一  
緒に感染の原因と考えられる食事を喫食す  
るなど、同一の感染機会があった可能性が  
ある調理従事者等について速やかにノロウ  
イルス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

管理及び健康状態の把握を組織的・継続的に  
行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等  
からの施設汚染の防止に努めること。

(新設)

(8) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診  
断及び月に1回以上の検便を受けさせるこ  
と。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査  
を含めること。また、必要に応じ10月か  
ら3月にはノロウイルスの検査を含めるこ  
とが望ましいこと。

(新設)

(9) 略

(10) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調  
理従事者等について、直ちに医療機関を受診  
させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノ  
ロウイルスを原因とする感染性疾患による症  
状と診断された調理従事者等は、リアルタイムPCR法等の高感度の検便検査において  
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、食品に直接触れる調理作  
業を控えさせるなど適切な処置をとること  
が望ましいこと。

(11) 責任者は、調理従事者等について、ノ  
ロウイルスにより発症した調理従事者等  
と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫  
食するなど、同一の感染機会があった可  
能性がある調理従事者等について速やか  
にリアルタイムPCR法等の高感度の  
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

れるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。

(14) (15) (略)

(16) 施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。

(17) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

#### 別添2

(原材料等の保管管理マニュアル)

##### 1. 野菜・果物<sup>注3</sup>

⑦必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等<sup>注4</sup>で殺菌<sup>注5</sup>した後、流水で十分すすぎ洗いする。

注5：高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

までの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。

(12) (13) 略

(14) 施設に所属する医師、薬剤師等専門的な知識を有する者の定期的な指導、助言を受けること。

(15) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐症の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

#### 別添2

(原材料等の保管管理マニュアル)

##### 1. 野菜・果物<sup>注3</sup>

⑦必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等<sup>注4</sup>で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。

(新設)



事務連絡  
令和元年6月25日

「独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家食堂業務委託」  
企画競争参加検討者 各位

独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家  
次長 片山 貞実

「独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家食堂業務」  
委託契約に係る留意点について

令和元年6月25日付け企画競争公告しました「独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家食堂業務委託」について、企画競争の結果、貴社が契約相手方となった場合、運営上の理由により、施設使用料等収納業務及び売店業務を別途実施していただくこととなります。業務の詳細は、別添の施設使用料等収納業務委託契約書（案）及び仕様書を参照ください。

以上、ご留意のうえ、本件企画競争への参加をご検討くださいますよう、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

(本件担当)

独立行政法人国立青少年教育振興機構  
国立花山青少年自然の家  
管理係 川田宏市

電話 : 0228-56-2311

FAX : 0228-56-2469

E-mail: hanayama-kanri@niye.go.jp

## 施設使用料等収納業務委託契約書（案）

業務名 独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家  
施設使用料等収納業務

契約金額 施設使用料等収納金額の100分の5とする。  
(消費税額は消費税法第28条第1項及び第29条並びに地方税法第72条の82  
及び第72条の83の規定に基づき、上記による金額に〇分の〇を乗じて得た額  
とする。)

独立行政法人国立青少年教育振興機構 理事長 鈴木みゆき 代理人 国立花山青少年自然の家  
所長 山中和之（以下「発注者」という。）は、〇〇〇〇（以下「受注者」という。）との間におい  
て、上記の施設使用料等収納業務（以下「収納業務」という。）について、上記金額で次の条項によ  
って委託契約を締結し、信義に従って誠実にこれを実施するものとする。

第1条 発注者は、独立行政法人国立青少年教育振興機構 国立花山青少年自然の家（以下「花山自  
然の家」という。）の業務の円滑なる運営に資する目的をもって、収納業務を受注者に委託する。  
2 受注者は、別紙仕様書に基づき誠実に収納業務を実施するものとする。  
3 受注者は、収納業務の実施に当たり、関係法令等を遵守して、花山自然の家の品位及び秩序の保  
持に努めなければならない。

第2条 受注者は、収納業務の全部又は大部分を一括して第三者に委託し、又は請け負わせることが  
できないものとする。

第3条 受注者は、電話料、電気料、人件費、その他収納業務に必要な経費を負担するものとする。

第4条 施設使用料等の代金の支払いは、毎月初日から末日までの分を取りまとめて、請求書を独立  
花山自然の家 管理係に送付するものとする。  
2 発注者は、検収が終了した後、適正な請求書を受領後、翌月末までに支払うものとする。

第5条 契約保証金は免除する。

第6条 受注者は、収納報告書（別紙様式）を翌月の3日までに提出するものとする。

第7条 この契約期間は、令和元年10月1日から令和2年9月30日までとする。但し、契約期間  
満了の日の2か月前までに発注者又は受注者が契約期間を更新しない旨の書面による意思表示がな  
い場合には、更に1年間契約期間を更新するものとする。なお、更新期間は当初契約期間の始期か  
ら起算して最長3年間とする。

第8条 発注者は、受注者が次の各号に該当する事由が生じたときは、この契約を解約することがで  
きる。  
(1) 受注者が正当な理由なく、この契約の全部または一部を実施しないとき。  
(2) 受注者がこの契約の実施について、不正・不当な行為があったとき。  
(3) 受注者がこの契約を実施する能力を失ったと明らかに認められるとき。  
(4) 前各号のほか、受注者がこの契約に違反したとき。

第9条 受注者の都合により本契約は解約できないものとする。ただし、発注者の責に帰すべき事由  
のある場合を除くものとする。

第10条 契約期間が満了したとき、又は第8条により契約を解除したときは、受注者は、この契約  
に基づき投じた有益費、その他の費用については、これを発注者に請求し、又は異議の申し立て、  
損害賠償、その他一切の請求をすることができないものとする。

第11条 この契約の一般的約定事項については、独立行政法人国立青少年教育振興機構会計規程、独立行政法人国立青少年教育振興機構契約事務取扱規則によるほか、文部科学省が定めた製造請負契約基準を準用するものとする。

第12条 この契約に関する訴えの管轄は、花山自然の家所在地を管轄区域とする仙台地方裁判所とする。

第13条 この契約に定めのない事項、又はこの契約の内容に疑義が生じた場合は、その都度発注者、受注者協議して定めるものとする。

上記契約の成立を証するため本書2通を作成し、発注者・受注者記名押印のうえ、各自1通保有する。

令和元年〇月〇日

発注者 独立行政法人国立青少年教育振興機構  
理事長 鈴木みゆき

代理人  
国立花山青少年自然の家  
所長 山中和之

受注者

## 仕 様 書

### I 委託業務名

独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家  
施設使用料等収納業務

### II 予定収納金額（年間）

施設使用料収納金額（講師室使用料を含む。）	250,000円
シーツ等洗濯料収納金額	3,150,000円
事業参加費収納金額	2,360,000円
特定研修活動実施経費収納金額	240,000円
その他料金収納金額	20,000円

### III 履行場所

宮城県栗原市花山字本沢沼山61-1  
独立行政法人国立青少年教育振興機構国立花山青少年自然の家

### IV 契約期間

令和元年10月1日から令和2年9月30日までとする。但し、期間満了にあたり発注者又は受注者の一方から異議のない限り、更に1年間延長されるものとし、以後も同様とする。なお、更新期間は当初契約期間の始期から起算して最長3年とする。

### V 契約条件

「施設使用料等収納業務委託契約書」のとおり

### VI 業務内容

#### 1 業務の分担について

- (1) 委託者（以下「発注者」という。）が分担する業務。
  - ①本業務に関して必要な指示事項に関すること。
- (2) 受託者（以下「受注者」という。）が分担する業務。
  - ①施設使用料収納業務に関すること。
  - ②シーツ等洗濯料収納業務に関すること。
  - ③シーツ等洗濯料以外の洗濯料収納業務に関すること。
  - ④事業参加費収納業務に関すること。
  - ⑤特定研修活動実施経費（実費分）収納業務に関すること。
  - ⑥その他料金収納業務に関すること。
  - ⑦シーツ等仕分け準備。
  - ⑧売店設置。
  - ⑨発注者が必要とする書類の整備、保管、提出に関すること。
  - ⑩その他本業務に関して必要な業務に関すること。

## 2 収納業務について

受注者は、「施設使用料」、「シーツ等洗濯料」、「事業参加費」、「特定研修活動実施経費」及び「その他料金」の収納業務について、次のとおり実施するものとする。

### (1) 「施設使用料」、「シーツ等洗濯料」、「事業参加費」、「特定研修活動実施経費」及び「その他料金」を収納する場合の業務について

- ①発注者は、利用団体等に対して「請求書」を交付するので、受注者は請求書の合計額欄に記載された金額を確認のうえ、当該利用団体等より現金を収納すること。
- ②発注者は、収納業務を委託する利用団体等名を記載した「食堂支払い料金徴収確認日報」（別紙日報様式）を受注者に交付するので、受注者は当該利用団体等が退所した翌日までに、所要の事項を記載のうえ発注者に提出すること。
- ③受注者は、利用団体等より現金を受領した際、受注者の名義による受領書を相手方に交付すること。
- ④受注者が収納した現金は、次の⑤において発注者の承認を受けるまでは受注者の責任のもとで保管すること。
- ⑤受注者は収納した1ヶ月分の金額を集計し、当該月の翌月3日までに本契約書第6条に定める収納報告書を、発注者に提出し承認を受けた後、発注者が指定する銀行口座に収納した現金を入金すること。なお、銀行振込にかかる手数料については、受注者の負担とすること。

### (2) 「事業参加費」を収納する場合の業務について

- ①発注者は、事業参加費の料金及び参加者名簿等、当該教育事業に係る情報を受注者に予め提供する。
- ②受注者は、参加者より現金を受領した際、受注者の名義による受領書を相手方に交付すること。
- ③受注者が収納した現金は、次の④において項の承認を受けるまでの間は、受注者の責任のもとで保管すること。
- ④受注者は、収納した1ヶ月分の金額を集計し、当該月の翌月1日までに本契約書第6条に定める収納報告書を、発注者に提出し承認を受けた後、発注者が指定する銀行口座に収納した現金を入金すること。なお、銀行振込にかかる手数料については、受注者の負担とすること。

## 3 シーツ等仕分け準備について

- (1) 仕分け準備を行う年間予定数量は、31,000セットとする。
- (2) 受注者は、利用団体毎に使用するシーツ等（1組/シーツ2枚・枕カバー1枚）の枚数を確認すること。
- (3) 受注者は、確認したシーツ等の枚数を利用団体ごとに仕分けし、利用団体名を表示すること。
- (4) 受注者は、仕分けしたシーツ等を所定のシーツ棚へ利用団体が持ち出しやすいように置くこと。

## 4 売店設置について

- (1) 受注者は売店を設置すること。



- (2) 受注者は発注者に売店に係わる建物使用料を支払うこと。
- (3) 受注者は利用者が特定研修活動で使用する教材等を売店で販売すること。
- (4) 受注者は利用者の利便を図るため、前項(3)以外についても販売すること。

## VII その他

- ① 受注者は、業務遂行中に知り得た発注者の情報等を部外者に漏らしてはならない。
- ② 受注者は、本契約を履行するにあたっては、関係諸法令等を遵守すること。
- ③ 受注者は、次期業務期間に業務を継続しない場合は、新規に業務を行う者に対し本業務開始日より支障なく業務を実施できるよう業務の引継ぎを行わなければならない。
- ④ この仕様書に定めのない事項、あるいは、その解釈について疑義が生じた事項については、その都度、発注者・受注者間で協議のうえ定めるものとする。

# 食堂払い料金徴収確認日報

2019/00/00 00:00 発行

2019/00/00 請求

国立花山青少年自然の家

※太枠内は徴収代行業者様ご記入

No	請求番号	利用者・団体名	請求金額	徴収金額	徴収日
1			円	円	
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
		合計	円	円	

利用団体数:〇〇団体 請求金額合計: 円

※施設職員確認者記入

確認年月日

確認者名

徴収金額合計	円
記入年月日	
徴収代行業者名	
記入者名	

