岐阜市少年自然の家給食業務委託仕様書

この仕様書は、岐阜市少年自然の家(以下「自然の家」という。)給食業務の大要を示すものであり、教育施設における給食業務であることを十分に理解し、この仕様書に記載なき事項であっても、関連法規等を遵守し、現場の状況に応じて、誠実に業務を実施しなければならない。

1 業務の場所

岐阜市少年自然の家

岐阜市山県北野2081番地

2 施設概要

本館棟宿泊定員 312人　食堂定員 324人

野外炊事場定員 200人

3 業務の内容

自然の家及びキャンプ場を利用する者に対し、食事等を提供する業務及び野外炊事場等利用者に野外炊事材料等を提供する業務。

休所日は原則として、次のとおりとする。

① 月曜日。ただし、国民の祝日に関する法律に規定する休日と重なる場合は、その翌日を休所日とする。

② 第三日曜日

③ 12月29日から翌年の1月3日まで。

※利用団体の状況により休所日を変更する場合がある。

4 委託期間

令和９年４月１日から令和１２年３月３１日までとする。

5 給食費

食堂食(朝食・昼食・夕食)の単価は、指定管理者と岐阜市の間で決定された額とする。

この他、野外炊事材料、食堂食以外の食事等については、発注者・受注者協議のうえ単価を決定する。

6 給食時間

自然の家利用者に提供する給食の時間は、原則として次のとおりとする。

朝食　午前　7時30分　から　午前　8時30分　まで

昼食　午後　0時00分　から　午後　1時00分　まで

夕食　午後　5時30分　から　午後　6時30分　まで

ただし、利用団体の活動に伴い、上記給食時間を変更することがある。

7 給食数の報告

発注者は施設利用予定者数を、原則として1週間前までに受注者に報告するものとし、給食数の変更及びキャンセルへの対応については、発注者と受注者で協議して決定する。

なお、給食数の大幅な変動等により、受注者の業務運営に著しい影響が生じる場合は、発注者と受注者で対応について協議するものとする。

8 給食費の徴収と支払

給食費の徴収は発注者が行う。受注者は、翌月の15日までに委託料を発注者に請求することとし、発注者は請求書に基づき速やかに受注者に支払をする。

なお、委託料に係る材料費及び運営費の算定並びに支払方法については、「11 委託料」の規定によるものとする。

9 施設・設備等の貸与及び管理

(1) 発注者は給食業務用の施設を無償で貸与する。施設は食堂460㎡、厨房等245.5㎡(調理員休憩室、食品庫2室、専用廊下110.5㎡を含む)とする。 ・・・施設図添付

(2) 発注者は給食業務用の設備等を受注者に無償で貸与する。

(3) 受注者に貸与する設備等は別表1～3のとおりである。

(4) 貸与された施設・設備等の原形を変形しようとする場合、及び新たに工作物を設置しようとするときは、あらかじめ発注者の承認を得る。

(5) 貸与された施設、設備及び調理器具等についての取扱要領を給食業務従事者に周知徹底し、細心の注意を払って管理・使用し、故障・事故等が発生しないよう保守管理に努める。なお、受注者の責に帰すべき事由による破損等については受注者の負担において、原状に回復させるものとする。

(6) 食器の使用に際しては、正しく丁寧に扱い、破損や劣化等により廃棄が必要となる場合は発注者に報告し、対応する。また、給食業務に支障がないよう、必要食器数について常に把握し、食器数が不足すると見込まれる場合には、1ヶ月以上前に発注者に報告する。

(7) 定期的に清掃、消毒、点検、整理整頓を行い、給食業務の履行に支障のないように努める。

(8) 退室時の火気・ガス・電気・水道及び戸締り等の点検確認を厳重に行う。

10 経費等の負担

(1) 別表に記載する設備等にかかる修繕、買い替えに要する費用は発注者が負担するものとする。

(2) 別表に記載する設備等以外の貸与消耗品にかかる修繕、買い替えに要する費用については、発注者と受注者が協議のうえ決定する。

(3) 電気・水道料金については、発注者が使用量に基づき計算した額を、指定する日までに

受注者が発注者に対し支払う。

(4) 電話・ガス料金については、受注者が直接所定の会社へ支払う。

11 委託料

(1) 委託料は、材料費及び運営費の合計額とする。

(2) 材料費は、食堂食(朝食・昼食・夕食)、野外炊事で提供する食材、弁当、飲み物(お茶・水等)、パン類、デザート等に係る売上の60%とする。

(3) 運営費は、受注者が企画提案書に記載した見積額とし、給食業務の運営に必要な経費を含むものとする。

(4) 材料費及び運営費の支払方法及び支払時期については、発注者と受注者が協議の上、決定するものとする。

(5) 運営費は、原則として契約期間中に変更しないものとする。

(6) 請求金額の支払に伴う振込手数料は、受注者の負担とする。

12 給食業務従事者

(1) 受注者は栄養士及び調理師を各1名以上常勤させるとともに、必要に応じ給食業務に支障がないよう、給食業務従事者を配置する。なお、給食業務に支障がないことを前提として、給食業務従事者の配置については、受注者の人員体制及び業務経験等を踏まえ、効率的な配置方法を発注者と受注者で協議するものとする。

(2) 給食業務従事者は発注者の指示に従い、厨房内の施設等維持管理及び給食業務を誠実に実施するよう努める。

(3) 受注者は給食業務従事者の氏名・年齢・住所・連絡先を記載した名簿を発注者に提出する。資格を有する者にあっては、その資格を証する書類の写しを添付する。

(4) 受注者は給食業務従事者の採用にあたっては、原則として地元在住者を充てるよう配慮する。

(5) 給食業務従事者は絶えず利用者に気を配り、誠意と笑顔をもって対応する。

13 現場責任者

(1) 受注者は現場責任者を定め、発注者に報告する。なお、現場責任者は自然の家に常勤とする。

(2) 現場責任者は、本仕様書に基づき給食業務が履行できるよう給食業務従事者に対する指揮監督等を行うものとする。

(3) 現場責任者は作業動線を明確にし、給食業務従事者に周知徹底する。

(4) 現場責任者は、利用者へ安全に食事提供ができるように、業務多忙の場合は、給食業務従事者を増員して配置する。

(5) 現場責任者は、常に所在を明らかにし、給食業務の履行に関して連絡及び調整ができる

ようにしておく。

14 衛生管理

（1） 受注者は、給食実施日に日常衛生管理点検表（様式1）・健康等調査票（様式2）を作成し、確実に衛生管理を行う。そして、衛生担当者を随時派遣して指導・管理等を徹底し、食中毒等の防止に万全を期する。

（2） 貸与された設備及び調理器具等を毎日適切な時間に清掃、洗浄消毒、及び保管を行い、清潔保持に努める。

（3） 受注者は総合的有害生物管理の考え方を取り入れ、2か月ごとに1回生息調査を実施する。

（4） 加熱調理する際は、中心温度を測定し、温度と時刻を記録する。（85℃、1分間以上

（5） 残さいは、発注者の指示に従い、指定された生分解性袋を使用して適切に処理すること。また、可燃ごみは、岐阜市指定事業用ごみ袋を使用して廃棄すること。なお、生分解性袋及び岐阜市指定事業用ごみ袋の購入費用は、受注者の負担とする。

（6） 調理業務用被服類は作業区分毎に用意し、清潔な衣服を着用する。

（7） 厨房内には調理作業に不必要な物は持ち込まない。

（8） 厨房内はウェット仕様であるが、作業はドライ運用で行うよう努める。

（9） 受注者は委託業務を実施するにあたり、常に食品衛生法、その他関係法令を遵守し監督官庁の指示に従う。

15 研修

受注者は、常に安全でおいしい給食を提供するため、給食業務従事者に対し、食品衛生に関わる研修を年1回以上行う。

16 労働安全衛生

（1） 給食業務従事者の健康診断について、労働安全衛生法等の法令に基づき実施するとともに、常に従事者の健康状態を把握・記録し、発注者に報告すること。異常を認めた場合は、直ちに給食業務を中止し、速やかに受診させる。

（2） 検査の結果、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染症疾患で食品衛生上支障のおそれのある者を給食業務に従事させてはならない。

（3） 給食業務従事者もしくはその同居者、家族等が次の疾患に罹った場合は給食業務には従事させず、給食業務従事者は、医師、保健所の指示に従う。

ア 赤痢（疫痢を含む）、腸チフス、パラチフス、コレラ、ジフテリア、しょうこう熱、流行性脳脊髄膜炎、ペスト、日本脳炎、開放性結核、新型コロナウイルス感染症、ノロウイルス等の岐阜市が指定する感染症

イ 上記感染症の保菌者

ウ　化膿性創傷、感染性皮膚疾患

（4）給食業務従事者は、その近隣で感染症が発生した場合、速やかに現場責任者に申し出て、発注者の指示を受ける。

（5）検便については、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌Ｏ－157についての検査を月1回以上実施する。実施後、速やかに検便成績証明書を提出する。検査の結果、赤痢菌及びサルモネラ菌が検出されたときは、菌陰性が確認できるまでの間は、その給食業務従事者を給食業務に従事させてはならない。また、腸管出血性大腸菌O-157が検出された場合は、菌陰性が続けて2回確認できるまでの間は、調理業務に従事させてはならない。

（6）新たな給食業務従事者を給食業務に従事させるときは、従事させる概ね1か月前までに健康診断を実施し、発注者に報告すること。また、実施後2週間以内の検便成績書を提出する。

17　給食及び献立

（1）給食は、献立表により実施するものとし、その内容は栄養面に配慮する。献立表作成にあたり、長期宿泊者を考慮し、原則として3日分を1サイクルとして献立を作成する。
また、1日の食事摂取基準は概ね次のとおりとする。

エネルギー2,650Kcal　　（13歳　男子基準）

栄養素　蛋白質 60g　カルシウム 0.9g　食塩 10g以下　脂質 75g
ビタミンA 700IU　ビタミンB1 14mg　ビタミンB2 16mg
ビタミンC 100mg

（2）受注者は、1週間分の献立表を作成し、事前に発注者の承認を受ける。また、必要に応じて成分表を提出する。

（3）食物アレルギー対応の給食を理解するとともに、個別対応食等については、その実態に即した対応をとる。

（4）材料の調達上やむを得ない事由により、献立を変更するときは、その変更の前日までに事由と変更後の献立表を具し、発注者の承認を得る。

（5）献立は栄養士が作成する。

（6）季節に応じた旬の食材を使用し、加工食品に頼りすぎない献立とするよう努める。また、年4回以上アンケートの聴取などを行い、利用者の好みを反映させる。

（7）給食は、原則として現場調理とし、適温のものを提供する。調理後、喫食までの時間は可能な限り短縮する。

（8）食堂食（朝食・昼食・夕食）1食当たりに係る食材費は、食堂食の単価の60％以上とする。

(9) 給食及び野外炊事材料は、利用団体が要望する場所へすみやかに搬送する。なお、野外炊事材料については活動グループ単位ごとに区分し、表示を付けて提供する。

(10) 自然の家食堂の献立と、野外炊事や弁当等の献立が重複しないように、発注者と打合せをする。

18 食物アレルギーの対応

(1) 受注者は、それぞれの献立について、食品表示基準等に定める特定原材料及び特定原材料に準ずるものの使用状況を確認できる「アレルギー表」を作成する。アレルギー表の作成にあたっては、発注者の指示を受けるものとする。また、献立ごとの成分表を準備し、必要に応じて提出する。

(2) 特定原材料を含む献立については、代替メニューを用意し、「代替メニュー表」を作成する。代替メニュー表の作成に当たっては、発注者の指示を受けるものとする。

(3) 特定原材料に準ずるものについては、除去を基本とし、必要に応じて代替メニューを提供する。

(4) 受注者は、食物アレルギー対応を必要とする利用者の有無を事前に把握し、利用団体責任者と「アレルギー表」及び「代替メニュー表」を基に、対応方法を確認する。

(5) 対応方法の確認後、利用団体責任者から「食物アレルギー対応申込書」等を提出してもらうとともに、その写しを発注者に提出する。「食物アレルギー対応申込書」等の様式については、発注者の指示を受けるものとする。

(6) 食事の提供に当たっては、利用団体責任者と十分に打合せを行うとともに、食物アレルギーの原因となる食品の誤食防止に細心の注意を払う。

19 検食・保存食

(1) 受注者は、提供する食堂食(弁当を含む)及び野外炊事材料は検査用に2週間－20℃以下の冷凍庫で保存をする。

(2) 食堂食(弁当を含む)1食については、発注者の検食を受け、その評価(異味、異臭、異物混入、盛り付け等)に対しては、調理業務の参考とし、適切に対応する。なお、それにかかる費用は受注者負担とする。

20 事故報告

受注者は、食材の検収、日常点検の結果、調理上の異物混入や突発的な事故等、異常があった場合は速やかに発注者に報告し、その指示に従う。なお、その内容については、後日、事故報告書(様式3)に基づき報告する。

21 事故等が発生した場合の対応

（1） 食中毒又は感染症が発生した場合には、岐阜市保健所の調査に基づき、その対応について発注者と受注者で協議を行う。なお、調査の結果、受注者の過失による場合には誠意をもって賠償の責に任ずるものとする。

（2） 給食業務従事者の人身事故については、受注者の責任において処理する。

（3） 受注者の過失により火災等の災害が発生した場合は、受注者は誠意を持って賠償の責に任ずるものとする。ただし、その原因等については、公的機関の判断に基づくものとし、受注者の負担すべき金額については、発注者と受注者が協議して決定するものとする。

（4） 地震その他不可抗力の災害等については、受注者はその責任を負わない。ただし、その場合の給食業務については、発注者と受注者が協議して、円滑に行うことができるよう努めるものとする。

（5） 提供した食事に起因する損害賠償請求（受注者の故意又は過失による場合に限る。）について、賠償が必要な場合は受注者が負担する。

（6） 受注者の過失により食材及び調理に不備があった場合には、受注者は直ちに発注者に報告し、賠償の責に任ずるものとする。その際の対応は、業務に係る現場責任者が行い、常に発注者及び食事の提供を受ける者に対し、誠意ある対応を行う。後日、事故報告書を発注者に提出する。

22 代行保証

受注者は、やむを得ない事情により、給食業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、次の内容の代行保証体制を整備できる代行保証確約書（様式4)を契約書に添付する。

（1） 受注者の調理業務の全てを代行することができるものである。

（2） 調理業務の代行ができる能力が担保されている。

（3） 代行に当たって連絡体制が明確である。

（4） 業務を再開できる場合は、代行保証に基づく代行を解除するものである。

（5） 代行保証人は受注者と資本関係のない会社である。

23 賠償責任保険の加入

調理業務の起因により、食事の提供を受けた者等に損害を与え、法律上の損害賠償責任を負う場合の保証のため、受注者は賠償責任保険に加入する。なお、既に賠償責任保険に加入している場合は、この限りではない。

24 遵守事項

受注者は次の各号に掲げる事項を守らなければならない。

（1） 給食業務にあたっては、厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び

文部科学省が定める「学校給食衛生管理の基準」を遵守する。

(2) 受注者は契約締結後、万全な態勢で給食業務が行えるようにすること。

(3) 原材料については常に点検し、新鮮かつ安全なものを提供する。そして、出来る限り国内産食材を使用するよう努める。

(4) 給食業務のない日に食材料が納品される場合は、常勤の栄養士または、調理師が検収を行う。そして、衛生に配慮した保管を行う。

(5) 調理等作業中は、私語を慎み、ケガやヤケド等の事故がないよう安全に十分配慮をする。特に食器洗浄については、完全な洗浄はもちろんのこと、安全な速さで運行する。

(6) 食堂内に設置してある給茶器等の安全・衛生面に留意する。

(7) 発注者と受注者は必要に応じ適時、連絡調整会議を行う。

(8) 業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。

(9) 給食業務受注業者が従前と異なる場合において、新しい受注業者は従前の給食等の提供方法等を存続させ、かつ、質、サービスを低下させない改善・向上の努力をする。また、給食提供業務に支障がないよう引き継ぎ等を行う。

(10) 受注者は常に安全でおいしい給食を提供するとともに、給食業務の向上及び衛生管理の知識の習得に努める。

25 その他

給食業務受注者は業務を遂行するにあたり、発注者の指示に従い、給食の施設・設備の維持管理、及び給食業務を誠実に実施しなければならない。また、業務遂行にあたり疑義が生じた場合は発注者及び受注者双方の協議により定める。

別表1

貸与備品・設備一覧表

NO	備　品　等	数	NO	備　品　等	数
1	食器消毒保管庫(電気式)	1	27	パンラック(配膳台)	6
2	合成調理器	1	28	水圧洗米機	1
3	冷凍冷蔵庫	1	29	ガステーブルレンジ	1
4	電気冷凍庫(ドクターストック)	1	30	ガス湯沸かし器	1
5	冷蔵庫	1	31	電子レンジ	1
6	冷凍庫	1	32	ティーサーバー(給茶器)	1
7	製氷機	1	33	吊り下げ式殺虫器	1
8	返却シンク	1	34	電撃殺虫器	1
9	二層シンク	1	35	誘引捕虫器	3
10	水切り付一層シンク	1	36	L型運搬車	1
11	貯湯式湯沸かし器(置き台付)	1	37	配膳車	3
12	自動食器洗浄機(加熱装置付)	1	38	キッチンワゴン	9
13	球根皮剥機	1	39	台車	2
14	焼き物機(架台付)	1	40	給食用テーブル	60
15	ガスフライヤー	1	41	給食用椅子	324
16	ガス回転釜	2	42	食器置き用テーブル	4
17	電気式炊飯器	4	43	食缶置き用テーブル	28
18	ガス立体炊飯器	2	44	玄関マット	2
19	ガス炊飯器	1	45	更衣ロッカー	3
20	クリーンテーブル	1	46	回転椅子	1
21	移動式ダストテーブル	1	47	座机(折りたたみ)	3
22	炊飯台	1	48	片袖机	1
23	盛りつけ台	4	49	休憩室用エアコン	1
24	調理台	3	50	殺菌庫	1
25	脇台	2	51	ゴミ箱	1
26	移動式トレー置き台	1	52	業務用扇風機	2

別表２

貸与消耗品一覧表

NO	品　　名	型	数	NO	品　　名	型	数
101	ボール　小	ステンレスφ14	20	151	木杓子	大型	1
102	ボール　中	ステンレスφ18	15	152	のばし棒		1
103	ボール　大	ステンレスφ30	3	153	木べら		3
104	金網ざる　小	ステンレスφ15　18	11	154	菜箸		3
105	金網ざる　中	ステンレスφ20	3	155	おひつ		39
106	金網ざる　大	ステンレスφ35	4	156	耐熱手袋		1
107	水切りザル		22	157	箸	ポリ19㎝	617
108	ポリざる	大型	21	158	フォーク	ステン304 18㎝	600
109	ポリざる	中型	10	159	スプーン	ステン304 18㎝	472
110	亀ざる	ステン 445*380*145	7	160	スプーン	15㎝	262
111	バット	ステン185*320*80	4	161	幼児用スプーン	PC柄付き	357
112	敷き網	ステン188*325*82	8	162	幼児用スプーン	PC柄なし	146
113	泡立て器	ステンレス60	2	163	湯呑み		522
114	泡立て器	ステンレス25	2	164	汁碗		396
115	うどん杓子	ステンレス	5	165	茶碗		354
116	汁杓子	ステンレス100cc	71	166	大皿	丸型	7
117	ひしゃく	アルマイトφ15	1	167	中皿	丸型	76
118	ひしゃく	アルマイトφ17	2	168	小皿	丸型	400
119	穴あき汁杓子	ステンレス85㎜	3	169	豆皿	丸型	240
120	レードル		5	170	バイキング皿	2ツ切	392
121	スープレードル		10	171	バイキング皿	2ツ切 （柄付き）	298
122	うどんてぼ		8	172	バイキング皿	3ツ切	658
123	すくい網	なす型ステンレス	1	173	オードブル皿		24
124	すくい網	丸型ステンレス	1	174	飯丼		476
125	菜切り包丁	170㎜	4	175	スープ皿(白)		449
126	肉切り包丁	210㎝	7	176	スープ皿(柄)		223
127	ペティーナイフ		2	177	うどん丼		133
128	ピーラー		7	178	小鉢	ピンク	390
129	まな板	プラ60*30*2	7	179	小鉢	ブルー	385
130	フライ返し		2	180	トレイ	ｼﾎﾞ付 427*313*20	405
131	ヘラ		4	181	マグカップ	180cc	552

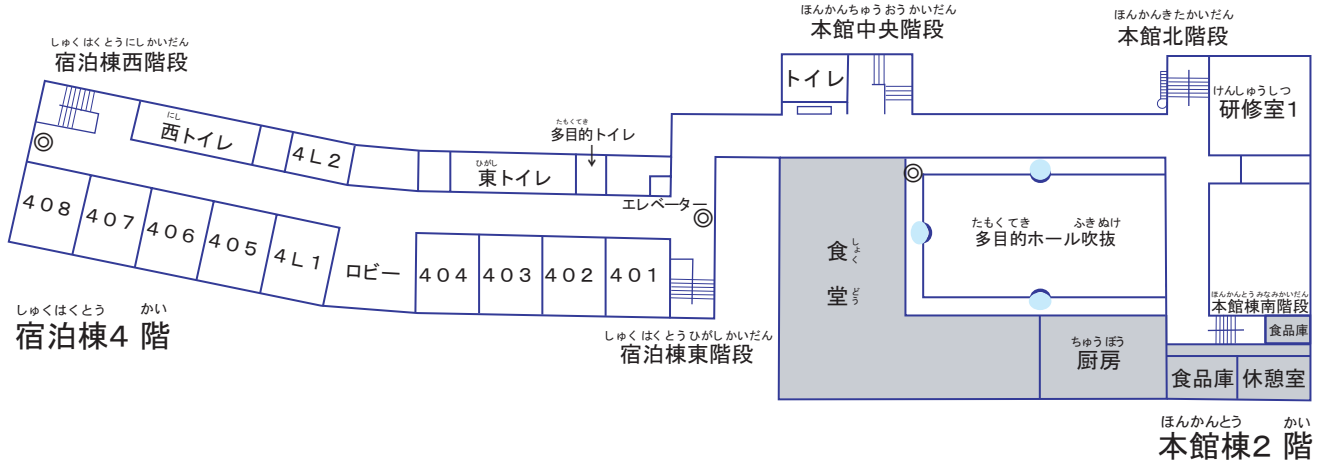
132	しゃもじ	小	58	182	ピッチャー		31
133	しゃもじ	大	7	183	両手鍋		7
134	計量カップ	ｽﾃﾝ1000cc	1	184	片手鍋	ｱﾙﾏｲﾄ	8
135	計量カップ	ｽﾃﾝ200cc	2	185	フライパン	鉄　300*575	1
136	計量スケール		3	186	フライパン	鉄　260*51	1
137	ソース差し	ｶﾞﾗｽ180cc	35	187	フライパン	鉄　200*39	1
138	醤油差し	ｶﾞﾗｽ160cc	35	188	中華鍋	510*145	1
139	ポテトﾏｯｼｬｰ		2	189	寸銅		4
140	缶切り		2	190	卵焼き器		1
141	トング	ｽﾃﾝﾚｽ	10	191	サラダボール	透明	8
142	砂糖・塩入れ	ﾌﾟﾗｽﾁｯｸ2ﾘｯﾄﾙ用	5	192	ポリ樽	黄色	22
143	油こし	ｽﾃﾝﾚｽ	5	193	ポリ樽	赤色	13
144	ｱｲｽﾃﾞｨｯｼｬｰ		1	194	ポリ樽	水桶用	3
145	幕の内押し型		2	195	万能桶	大型	3
146	おにぎり型		2	196	万能桶	中型	3
147	炊飯器内釜		10	197	食器用かご		47
148	保温食缶		68	198	ｸｰﾗｰﾎﾞｯｸｽ		2
149	そば揚げ		3	199	ケトル	アルマイト 2ﾘｯﾄﾙ	30
150	スパテラ		2	200	ケトル	アルマイト 3ﾘｯﾄﾙ	13

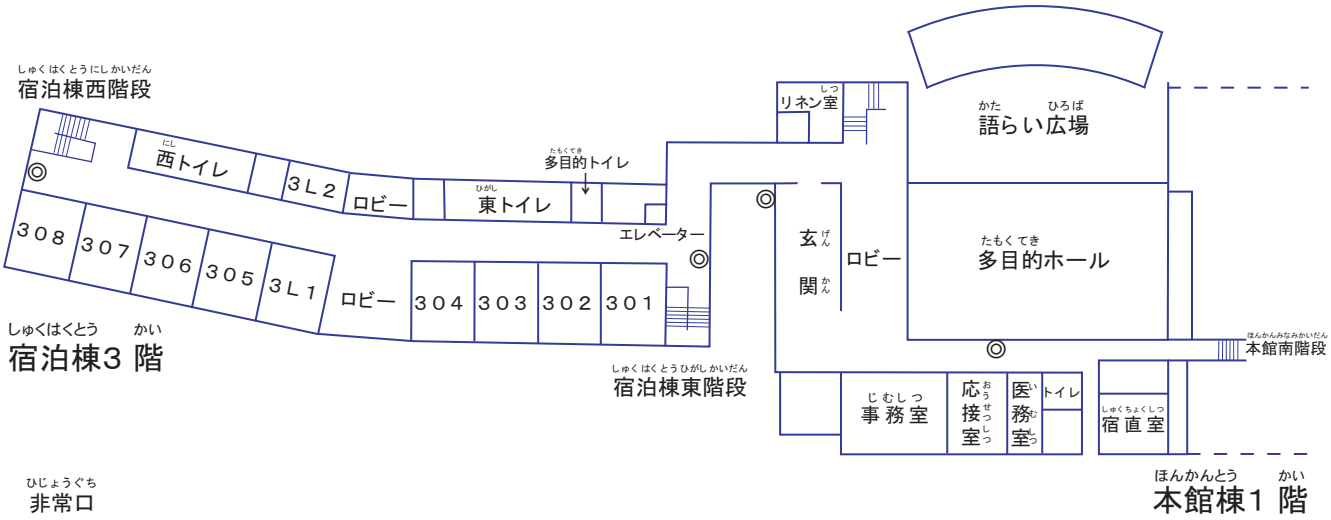
別表３

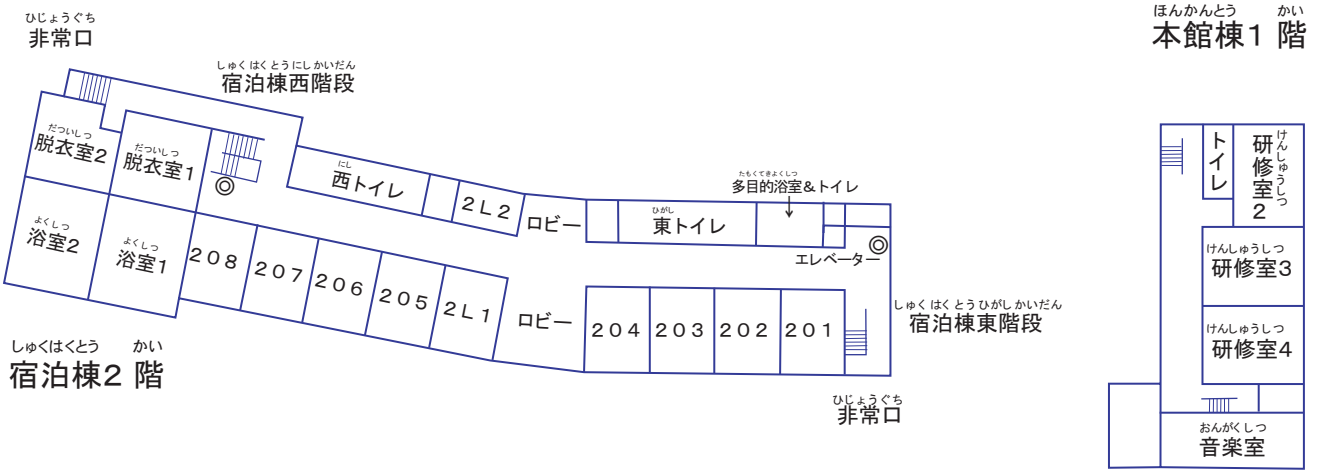
貸与する厨房室等の鍵一覧

キーNO	室　名	数 量
NO40	食堂厨房	1
NO42	厨房	1
NO43	食品倉庫西	1
NO44	食品倉庫北	1
NO45	休憩室	1
NO46	サービス廊下	1
NO47	倉庫４	1
NO16	機械警備セキュリティータグ・職員通用口	1セット
NO17	機械警備セキュリティータグ・職員通用口	1セット
計		9

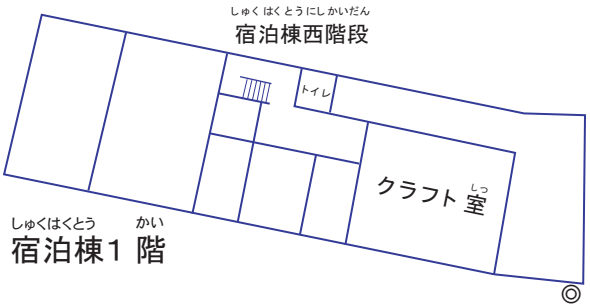
館内施設図


宿泊棟西階段
本館中央階段
本館北階段
トイレ
研修室1
西トイレ
4L2
多目的トイレ
東トイレ
エレベーター
408 407 406 405 4L1 ロビー 404 403 402 401
食堂
多目的ホール吹抜
本館棟南階段
食品庫
厨房
食品庫 休憩室
宿泊棟4 階
宿泊棟東階段
本館棟2 階


宿泊棟西階段
リネン室
語らい広場
西トイレ
3L2 ロビー
多目的トイレ
東トイレ
エレベーター
308 307 306 305 3L1 ロビー 304 303 302 301
玄関 ロビー
多目的ホール
本館南階段
事務室
応接室
医務室
トイレ
宿直室
宿泊棟3 階
宿泊棟東階段
本館棟1 階


非常口
宿泊棟西階段
脱衣室2
脱衣室1
西トイレ
2L2 ロビー
多目的浴室&トイレ
東トイレ
エレベーター
浴室2
浴室1
208 207 206 205 2L1 ロビー 204 203 202 201
宿泊棟東階段
非常口
宿泊棟2 階

トイレ
研修室2
研修室3
研修室4
音楽室
本館棟3 階


宿泊棟西階段
トイレ
クラフト室
宿泊棟1 階

様式1

日常衛生管理点検表（　　月　　日～　　月　　日）

区分			検査項目	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／
作業前		1	健康等調査票にて従事者の衛生管理を行った										
	施設・設備	2	食堂・厨房内を清掃し、清潔である										
		3	調理作業に不必要な物品等を置いていない										
		4	調理機器・器具は清潔である										
		5	調理機器・器具の保守・故障の有無（故障機器の種類と箇所）										
		6	冷蔵庫内温度（5℃以下）（　　℃）										
		7	冷凍庫内温度（-18℃以下）（　　℃）										
		8	保存食用冷凍庫内温度（-20℃以下）（　　℃）										
		9	床・排水溝は清潔である										
		10	手洗い設備の石鹸、消毒、ペーパータオル等は十分ある										
		11	ネズミ・ゴキブリ等の衛生害虫はいない										
		12	使用水を十分流水し、外観・味・臭いに異常はない										
		13	残留塩素測定結果（0.1mg/L以上必要）（　　mg/l）										
		14	調理室内の温度（調理開始前）（　　℃）										
		15	調理室内の湿度（調理開始前）（　　%）										
	便所	16	便所の手洗い用石鹸・消毒薬は十分にある										
		17	用便時に白衣、履物等は脱いだ										
		18	用便後、手指は正しく洗浄・消毒した										
	検収	19	定められた検収場において検収を行った										
		20	納入物資の数量、品質、鮮度、汚染状況等を十分に確認し、検収表に記録した										
		21	保管していた食品は安全を確認してから使用した										
		22	納入業者の服装は衛生的である										
調理作業中	下処理	23	前掛は下処理専用を使用している										
		24	野菜類・肉類・魚介類等食品ごとに専用容器を使用した										
		25	野菜・果物類は流水に十分洗浄した										
		26	食品を入れた容器を直接床に置いていない										
	調理時	27	魚介類・肉類・卵等を扱った手指は洗浄・消毒した										
		28	作業区分毎に手指を洗浄・消毒した										
		29	調理器具は食品・処理別に専用のものを使用した										
		30	原材料は適切に温度管理した										
		31	加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時刻を記録した（85℃、1分間以上）										
	環境	32	調理室内の温度（調理中）（　　℃）										
		33	調理室内の湿度（調理中）（　　%）										
	保存食	34	原材料、調理済食品を50g程度採取した										
		35	清潔な容器で完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した										
		36	採取年月日等の記録をした（2週間保存）										
	配缶	37	飲食物の運搬にはふたを使用した										
		38	素手で配缶していない										
		39	食缶を直接床においていない										
	立入	40	部外者の立入はなかった										
		41	やむを得ず立ち入った部外者は、適切な服装であった										
調理作業後	保管	42	調理終了後の食品は二次汚染防止のため適切に保管した										
		43	調理から提供までの時間は極力少ないか										
	検食	44	加熱調理は適切に行っている										
		45	異味・異臭・異物等の異常はない										
	洗浄・消毒・清掃	46	食器・食缶の下洗いは適切に行った										
		47	洗剤の濃度及び使用量は適切である（洗剤名　　）										
		48	調理機器・器具の洗浄・消毒を確実に行った										
		49	器具･容器等の使用後の洗浄･消毒は、全ての食品が調理場内から搬出された後に行った										
		50	安全な速度で食器・食缶の洗浄を確実に行った										
		51	食器消毒保管庫内の食器は全てよく乾いている										
		52	床は十分に清掃し、水気を切ってある										
		53	排水溝は十分に清掃し、ゴミはたまっていない										
		54	扇風機のはねは汚れていない										
	残菜廃品処理	55	返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない										
		56	空き缶・空き瓶等は清潔に処理されている										
		57	残菜の処理は適切に行った										
		58	その他の廃品の処理は適切に行った										
		59	残菜容器等は清潔である										
		60	厨芥置場は清潔である										
	食品庫	61	食品等は整理整頓されている										
		62	ネズミ、ごきぶり等衛生害虫等はいない										
		63	通風、湿度、温度の状態はよい										
		64	給食物資以外のものは入れていない										
特記事項			業務責任者印										
			確認 所長										
			確認 係										

※各項目について測定数値、又は良い･･･○　悪い･･･×として記入し、×の場合、その状況ととった処置を特記事項に記入すること

様式2

健康等調査票（出勤時）

年　　月　　日（　　）

◎責任者　○副責任者	氏　名	自己申告				チェック								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
		下痢	発熱・腹痛・嘔吐	感染症の疑いはないか（本人・同居人）	感染症保菌者ではないか（本人）	手指・顔面の傷の有無	ニキビの有無	爪は清潔か	毛髪は清潔か	衣服・前掛・マスク・帽子は清潔か	帽子の正しい着用	履物は清潔か	装身具を付けていないか	×の時処置・対策を記入

チェック項目に対する判定が良好なら○、不良なら×とする。
ネックレス・時計・イヤリング・指輪は付着用のこと。

◎責任者　○副責任者	氏　名		感染症対策実施チェックシート							
			1	2	3	4	5	6	7	
			検温結果	発熱又は平熱と比べて高い微熱	呼吸器症状（喉の痛み等）	息苦しさ（呼吸困難）	強いだるさ（倦怠感）	味覚・嗅覚障害	頭痛・鼻水・くしゃみ等（普段ない症状の場合）	その他（日中や夜間の発熱、普段とは異なる体調の変化等）
		前	℃							
		後	℃							
		前	℃							
		後	℃							
		前	℃							
		後	℃							
		前	℃							
		後	℃							
		前	℃							
		後	℃							
		前	℃							
		後	℃							
		前	℃							
		後	℃							
		前	℃							
		後	℃							
		前	℃							
		後	℃							
		前	℃							
		後	℃							
		前	℃							
		後	℃							

チェック項目に対する症状が有るなら○、無ければ×とする。
就業前および業務終了後にチェックを行うこと。

様式3

令和　　年　　月　　日

事 故 報 告 書

岐阜市少年自然の家　様

受託者
住所
代表者　　印
業務責任者　　印

事故発生日時	
発生場所	
報告者	
利用団体名	
発生状況	
発生後の対応	
発生原因	
今後の対策	
その他	

様式４

代行保証確約書

（　丙　社　）は、公益財団法人岐阜市教育文化振興事業団と（　乙　社　）が契約した岐阜市少年自然の家給食業務委託について、（　乙　社　）が特別の事情により受託業務が遂行できなくなった場合には、本契約に基づく給食業務を代行することを確約します。

令和　　年　　月　　日

（　　丙　　社　　）

印