

香川高等専門学校福利厚生施設「自彊会館」

食堂及び売店業務委託仕様書

香川高等専門学校

仕 様 書

食堂は、昼食等を持参していない学生及び教職員のため、栄養バランスの取れた質の高い、安全な食事を利用者に供することにより、本校内での学生及び教職員の福利厚生を確保するために業務を委託するものである。また、売店業務は、おおむね16歳から22歳の学生が主に利用することから、酒類、煙草、教育上好ましくない雑誌等については、成人学生といえども一切販売しないものとし、よりリーズナブルな価格で、多様なニーズに応えることのできる商品を供することにより、本校内での学生及び教職員の福利厚生を確保するために業務を委託するものである。

1. 事項名 香川高等専門学校福利厚生施設「自彊会館」食堂及び売店業務委託
2. 契約期間 平成27年4月1日から平成30年3月31日までとする。
3. 履行場所 香川県高松市勅使町355番地
香川高等専門学校福利厚生施設「自彊会館」内
4. 対 象 ・ 食堂業務
 昼のみ約100食、年間約200日（土日祝日及び特別行事日除く。）
 ・ 売店業務
 年間約200日（土日祝日及び特別行事日除く。）
5. 仕様詳細 別紙のとおり

香川高等専門学校福利厚生施設「自彊会館」食堂及び売店業務委託に関する仕様書

(共通事項について)

1. 本仕様書の趣旨と当該業務の目的等

この仕様書は、香川高等専門学校福利厚生施設「自彊会館」食堂及び売店業務が別に交わす契約書並びに学校保健安全法等関連法令に基づき、円滑に運営されるよう、詳細に定めるものであり、委託者と受託者はこの仕様書に従い役割分担を明確にし、これを遵守するものとする。

食堂は、昼食等を持参していない学生や教職員が利用するため、栄養のバランスの取れた質の高い安全な食事の提供をすること。

売店は、学生や教職員が利用する教育機関の売店としてふさわしい事業内容とすること。

当該業務は委託者の指定する香川高等専門学校（高松市勅使町355番地）の自彊会館でそれぞれ行うこと。

2. 禁止行為

受託者は、当該業務を行うための一切の商取引を、自らの名義において行うものとし、委託者の名義を使用したり冠用したりしてはならない。また、受託者は委託者の信用を損なうことをしてはならない。再委託も禁止する。

3. 食材等の安全確保と安定供給

受託者は、食材等の安全確保と安定供給に努めること。

4. 施設等の使用料

食堂及び売店業務に必要な、別紙1、2及び3に示す施設及び設備・物品の財産の使用料は発生しない。

5. 委託者の負担経費

施設等の維持、保全のため必要とする経費は、委託者の負担とする。ただし、軽微（1回あたり1万円以下）な費用は受託者の負担とする。

6. 受託者の負担経費

受託者は、当該業務に伴う次の経費を負担するものとする。

(1) 人件費

- (2) 食材料費等
- (3) 光熱水料及び通信費
- (4) 保健衛生費及び被服費
- (5) 清掃、ごみ・残飯処分費
- (6) その他、業務に必要な経費

なお、光熱水料は、毎月委託者の指示する日までに委託者の指定する金融機関に納付すること（振込手数料は受託者の負担とする。）。

7. 食材等の衛生管理

受託者は、施設、設備の保全及び従業員の管理並びに材料の仕入れ、保管、調理、残飯処理等業務全般について、食品衛生法その他関係法令等を遵守し、十分な衛生管理を行うこと。

8. 従業員の管理

(1) 従業員管理体制

受託者は、作業従事者（以下、「従業員」）の労務管理及び食堂業務の監視指導を充分に行うと共に、本校職員と連絡を密にし、施設等の保全、材料の仕入れ保管、調理、配膳、残飯処理、その他の食堂業務に対する保健衛生の管理を怠らないように注意すること。

(2) 従業員の採用

受託者は、従業員の採用にあたっては、身元確実な者の採用を心掛け、健康診断、検便等を行い、健康な者を採用しなければならない。

(3) 従業員名簿

受託者は、従業員の氏名、役職、年齢、連絡先等を記載した名簿を委託者に提出しなければならない。また、変更があった場合は速やかに届け出なければならない。（報告の様式は任意とする。）

(4) 従業員の健康管理

- ① 受託者は、従業員の健康管理に留意し、感染症の場合はもとより下痢症状者、化のう症者及びその疑いのある者、又は委託者から特に指示を受けた者には就業させないこと。
- ② 受託者は、食堂業務を行う従業員に対し年1回以上の健康診断を行うほか、保健所等において検便（O-157検査を含む。）を最低月1回受けさせ、その証明書を委託者に提示すること。
- ③ 施設等の使用に起因して従業員に不測の事故が生じた場合は、受託者の責任のもとにおいて処理し、速やかに委託者に報告しなければならない。

9. 厨房・食堂・売店等の安全管理

受託者は、施設等の利用において常に安全に配慮し、事故が発生しないように注意すること。

10. 厨房・食堂・売店等の衛生管理

受託者は、次のことについては特に注意すること。

- (1) 従業員の服装は、調理専用の清潔なものを使用し、利用者に不快感を与えることのないよう留意すること。売店業務については特に定めないが清潔感のあるものとし、利用者に不快感を与えないものとする。
- (2) 従業員に対し、調理開始前、用便後、汚物取扱後及び配膳前の完全手洗いを励行させること。
- (3) 食器類は、使用の都度、洗浄及び殺菌を行うこと。
- (4) 厨房、食堂内及び売店内は毎日清掃を行って清潔を保ち、施設、器具及び容器等の衛生保持に留意すること。また、厨房内に関係者以外の立入は厳重に禁止するものとする。
- (5) 給食材料及び調理食品等はネズミ、昆虫、塵埃等による汚染を防ぎ、衛生的に保管すること。
- (6) 残飯、残菜その他の汚物については責任をもって処理し構内に放置しないこと。
- (7) その他法令等に定める衛生管理に関する事項を遵守すること。

11. 事故発生時の対応

- (1) 事故対応が確立されていること。(食中毒、事故、地震等の災害が発生した場合の対処マニュアル等及び補償内容を提示すること。)
- (2) 受託者は、喫食に対して食中毒、感染症又は死亡等の被害を与えた時は、直ちに必要な措置を講ずると共に、委託者にその措置等を遅滞無く報告するものとする。また、被害者に対してその損害を賠償するものとする。

12. 業務終了後の清掃及び防犯措置

受託者は、毎日の業務終了後に厨房、食堂及び売店フロアの清掃を行うとともに、防火、防犯、その他災害等に留意し、施錠を行うものとする。

13. サービス向上

- (1) 委託者は、食堂業務及び売店業務の円滑な実施、給食等の改善・向上等を図るため、受託者に申し入れができるものとする。受託者は、申し入れに対し可能な限り改善に努めなければならない。
- (2) 受託者は、食堂業務を通学生の生活指導の一環であることを認識し、従業員に

その趣旨を徹底させるとともに、サービスの向上に努めなければならない。

14. その他

- (1) 企画提案書の提案内容と業務の実態が乖離していないこと。
- (2) この仕様書により難い特別な事情が生じた場合は、委託者・受託者間で協議し、定めるものとする。
- (3) 受託者は、食堂業務及び売店業務に係る業務別の収支計算書を毎月、また、当該事業年度の業務別の損益計算書を当該事業期間終了後に1回、委託者へ提出しなければならない。
- (4) 事業実施にあたっては、誠心誠意をもって業務の遂行にあたり、契約書及び企画提案書を遵守すること。

以上のことが守られない場合、香川高等専門学校契約担当役から書面で改善要求を行う。但し、同一事項で3回の改善要求を行っても改善の兆候がみられない場合、契約期間中であっても契約を解除できるものとする。

(食堂業務について)

15. 営業日及び営業時間

- (1) 当該業務の営業日及び営業時間は、概ね土・日曜日、祝日、お盆、年末年始、昼食を必要としない学校行事日を除く毎日で、少なくとも午前11時から午後1時半までとし、学務課から別途指示する。(年間200日程度)
- (2) 受託者の都合で営業日及び営業時間を変更しようとする場合は、最低2週間程度前までに委託者に文書で申し出を行い、その許可を得なければならない。
- (3) 受託者は、営業日及び営業時間の変更がある時は、自彊会館入口にその旨を掲示するものとする。

16. 献立等に関する事項

- (1) 季節や季節行事にあわせた日替定食を学生が利用しやすい料金で1種類以上提供すること。
- (2) 日替定食は原則として、献立は主食、主菜、副菜、汁等で構成すること。
- (3) 同じ献立を繰り返すことがないように配慮すること。
- (4) カレーライス、麺類などは学生が利用しやすい料金で原則として毎日提供すること。
- (5) 受託者は、食堂入り口に提供する献立を表示すること。また、翌週の献立を教室掲示用にB5判で24枚作成し、学務課へ事前に提出すること。
- (6) 毎日、各献立を、検査用として食品毎に清潔な容器に入れ密封して、 -20°C 以

下で14日間以上保管すること。

17. 施設・設備

- (1) 受託者に使用させる施設及び設備・物品（以下「施設等」という。）は、上記4. に示す別紙1、2及び3のとおりとする。受託者は、施設等を学生及び教職員の福利厚生のための食堂及び売店業務の用に使用するものとする。なお、物品はそれぞれ指定された場所において使用するものとする。
- (2) 施設等はその使用目的の特殊性から、関連法令及び行政指導に基づき、常に衛生的に保持すること。厨房内の調理機器及び器具類は常に清潔に保持し、十分に洗浄及びメンテナンスを行い、円滑な操作が維持できるよう日常管理を行うこと。
- (3) 受託者は食堂日常点検表（様式1）を作成し、厨房内の施設等の管理及び衛生状況について毎日適正な点検を実施すること。点検の結果不良と認められた場合は迅速な改善措置を行い、適正な管理並びに環境保持に努めること。また、委託者が求めたときには、上記（様式1）に加え、食堂施設等定期検査表（様式2）及び食堂業務点検定期検査表（様式3）を作成のうえ、委託者に提出すること。
- (4) 備品等は、善良な管理者の注意義務をもって管理及び使用するものとし、他の者に転貸し又は、担保に供してはならない。また、修理及び改造又は、他に移転してはならないものとする。ただし、委託者の承認を得て行う場合はこの限りではない。なお、施設の破損、機器類の故障等は速やかに委託者に報告し対応策を講ずること。

（売店業務について）

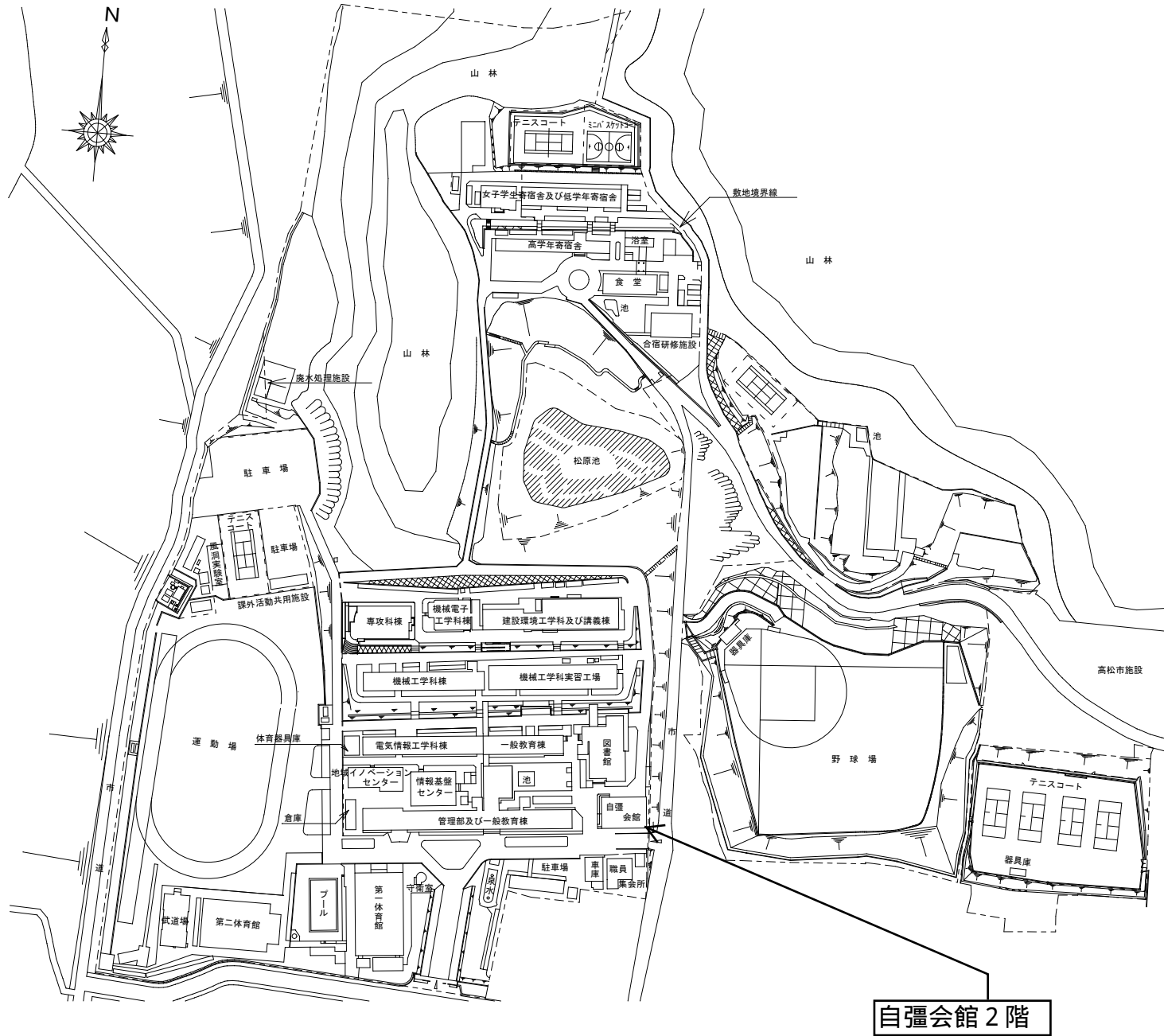
18. 営業日及び営業時間

- (1) 当該業務の営業日及び営業時間は、概ね土・日曜日、祝日、お盆、年末年始、昼食を必要としない学校行事日を除く毎日で、午前8時半から午後6時までとし、学務課から別途指示する。（年間200日程度）
- (2) 受託者の都合で営業日及び営業時間を変更しようとする場合は、最低2週間程度前までに委託者に文書で申し出を行い、その許可を得なければならない。
- (3) 受託者は、営業日及び営業時間の変更がある時は、自彊会館入口にその旨を掲示するものとする。

19. 販売品目等

- (1) 弁当、パン（サンドイッチを含む調理パン、その他のパン）、菓子類、飲料水（コーヒー、緑茶等）、その他食品、文房具、日用品（雨傘、歯ブラシ、歯磨き粉、乾電池、石けん等）その他委託者の要望する品目とし、定価より低い価格で販売するものとする。なお、カップ麺類は食育の観点から置かないこととする。

- (2) 学生に対し、本校が別表で指定する教材等の販売・配付等を行うこと。
- (3) 前項の実施にあたっては、本校職員と適宜協議の上、職員の指示・助言に基づきすみやかに履行すること。
- (4) 売店と学生・保護者の売買契約とし、教材等の購入希望聴取、教材等の発注、学生への配付、返品への対応、経費の徴収、精算・返金など全ての業務を行うこと。
- (5) 利用可能な電子レンジ1台を設置すること。

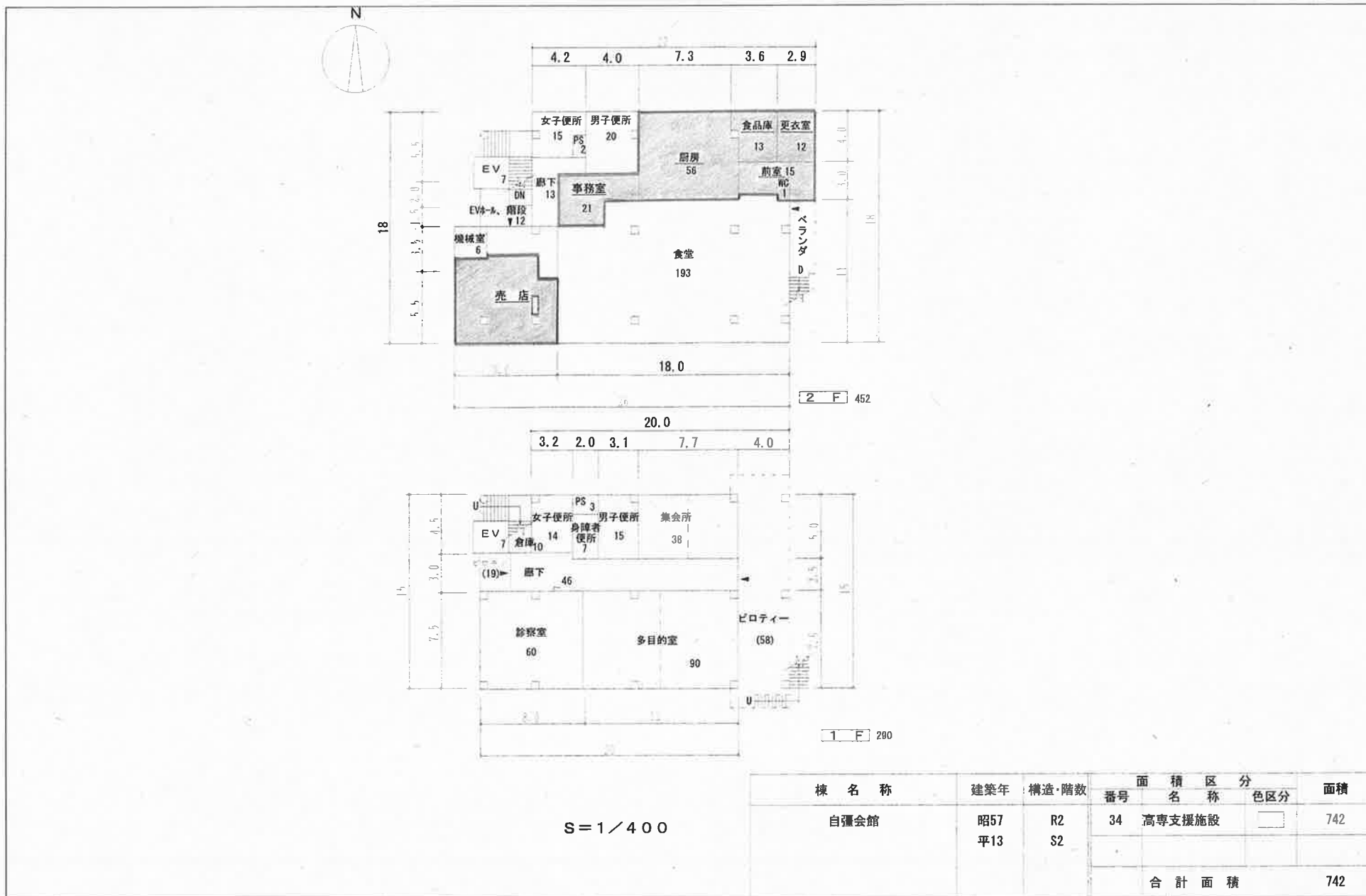


香川高等専門学校（勅使町団地）配置図 S=1/3,000

棟別平面図

国立大学法人等施設実態報告（様式3）

学校番号	学 校 名	団地番号	団 地 名	棟 番 号
6 6 7 6	香川高等専門学校	0 0 1	勅使町	066



棟 名 称	建築年	構造・階数	面 積 区 分		面積
			番号	名称 色区分	
自彊会館	昭57 平13	R2 S2	34	高専支援施設	742
			合 計 面 積		

無償使用施設等一覧

1. 施設 自彊会館2階

(1) 厨房、食品庫、更衣室、前室、WC、事務室 104.99㎡

(2) 売店 46.93㎡

2. 設備 施設付帯設備 一式

3. 物品

資産管理番号	物品名	規格	数量
BH42H00S00000409	給茶機	給茶機 AT-250HWCA	1
BH42H16S00000063	縦型冷蔵庫	EXD-50RM7 EXD-50RM7	1
BH42H16S00000165	テーブル型電気冷蔵庫	ホシザキ RT-110B	1
BH39H25S00000226	冷凍庫	ホシザキ HF-63Z	1
BH39H25S00000227	冷凍庫	ホシザキ HF-90Z	1
BH42H16S00000172	二槽シンク	キタザワ 2S-126	1
BH42H16S00000173	舟型シンク	キタザワ 1SF-156	1
BH42H16S00000174	食器洗浄機	日本洗浄機 SD-1800GL	1
BH42H16S00000175	ハイカロリーコンロ	MD-208P	1
BH42H16S00000176	ガス炊飯器(釜2個付)	アイホー RMG-102 2段	1
BH42H16S00000178	ガス高速レンジ	リンナイ RCK-20A 888*600*685	1
BH42H16S00000179	上棚(パンラック)	OS-183-2 1800*300*2段	1
BH42H16S00000180	上棚(パンラック)	OS-183-2 1800*300*2段	1
BH42H16S00000181	調理台	四国厨房器製造(株) 900*600*800	1
BH42H16S00000182	調理台	T-126 1200*600*800	1
BH42H16S00000183	調理台(脇台)	T-97 750*750*800	1
BH42H16S00000184	調理台	T-126 1200*600*800	1
BH42H16S00000185	盛付台	キタザワ TB-186 1800*600*800	1
BH42H16S00000186	盛付台	キタザワ TB-186 1800*600*800	1
BH42H16S00000187	盛付台	キタザワ T-186 1800*600*800	1
BH42H16S00000188	盛付台	キタザワ T-186 1800*600*800	1
BH42H16S00000189	調理台(置台)	T-66-L 600*600*600	1
BH42H16S00000190	調理台	四国厨房器製造(株) 1200*600*600	1
BH42H16S00000191	調理台	四国厨房器製造(株) 900*450*600	1
BH42H16S00000192	調理台	四国厨房器製造(株) 600*600*600	1
BH42H16S00000193	ライスタンク	北沢産業 600*450*1150	1
BH42H16S00000194	ガス遠赤外線フライヤー	アイホー FG-18S 460*600*800	1
BH42H16S00000197	プレート殺菌庫	アイホー KT-153	1
BH42H16S00000198	ソイルドテーブル	四国厨房器製造(株) 1230(600)*1400(740)*80	1
BH42H16S00000199	水切付2槽シンク	四国厨房器製造(株) 1500*600*800	1
BH42H16S00000200	シャワー付ダストシンク	四国厨房器製造(株) 1820*800*800	1
BH42H16S00000201	ガステーブル	アイホー AXY-1575T 1500*750*800	1
BH42H16S00000202	ガス回転釜	四国厨房器製造(株) KGSDI-15 700*700*1100	1
BH42H16S00000203	トレー置台	四国厨房器製造(株) 1200*600*800	1
BH42H16S00000204	片袖机	トヨスチール JIS5号	1
BH42H16S00000205	チェックカウンター	タテヤマ T-150	1
BH42H16S00000206	陳列棚(商品台)	陳列棚(商品台) トダスーパー GK-35B	1
BH42H16S00000207	陳列棚(ショーケース)	タテヤマ TA-502	1
BH42H16S00000208	陳列棚(ショーケース)	タテヤマ TA-502	1
BH42H16S00000210	更衣ロッカー	ウチダ 4連2号 304-3204	1
BH42H16S00000211	更衣ロッカー	ウチダ 4連2号 304-3204	1
BH42H16S00000212	保管庫	東洋事務器 33SG(ベース付き)	1
BH42H16S00000213	保管庫(レターケース)	プラス MT-110PB	1
BH42H16S00000214	中量棚	日本ファイリング 63E-14	1
BH42H16S00000215	中量棚	日本ファイリング 63E-14	1
BH42H16S00000216	物品棚	日本ファイリング N34L-13	1
BH42H16S00000217	物品棚	日本ファイリング N34L-13	1
BH42H16S00000218	物品棚	日本ファイリング N34L-13	1
BH42H16S00000219	物品棚	日本ファイリング N34L-13	1
BH42H16S00000220	物品棚	日本ファイリング N34L-13	1
BH42H16S00000221	消毒食器保管庫	保管庫フジマック FEDA10	1
BH42H21S00000021	食器ディスペンサー	サニーストック KN-5245 680*510*1320	1
BH42H21S00000022	冷凍麺釜	MRF-066C 600*600*800 7067用	1
BH42H21S00000023	冷凍冷蔵庫 台下	RFT-180SNE 1800*600*800	1

食堂日常点検票

点検年月日 平成 年 月 日

点検者氏名 _____ (印)

* 衛生管理責任者が毎日点検し、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト			
作業	食堂従事者	健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐している者はいない。	
		<input type="checkbox"/> 本人若しくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。	
		<input type="checkbox"/> 法定感染症の保菌者はいない。	
		<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷のある者はいない。	
		<input type="checkbox"/> 手指・顔面にできもののある者はいない。	
	手洗い	服装等	<input type="checkbox"/> 作業衣・マスク・髪覆いは清潔である。
			<input type="checkbox"/> 長靴は清潔である。
			<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。
			<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
業前	施設・設備	<input type="checkbox"/> 石鹼及び消毒薬で手洗いを行った。	
		<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。	
		<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	
		<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具の洗浄・殺菌をした。	
		<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。	
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫（5℃以下）・冷凍庫（-18℃以下。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。	
		<input type="checkbox"/> 食器・食缶等の保管場所は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。	
使用水	検収	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
		<input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫等はない。	
		<input type="checkbox"/> 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）	
<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認した。（0.1mg/ℓ以上あった。）（ mg/ℓ）			
<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。			
<input type="checkbox"/> 調理場外の検収場において検収を行った。			
<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に確認した。			
<input type="checkbox"/> 保管していた食品は、安全を確認してから使用した。			
<input type="checkbox"/> 納入業者は、衛生的な服装である。			
<input type="checkbox"/> 納入業者は、検収時に調理室内に立ち入っていない。			
<input type="checkbox"/> 主食・牛乳の検収をした。			

作業 中	下 処 理	<input type="checkbox"/> ゴム前掛け等は，下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 魚介類，食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後，容器・器具の洗浄・消毒を行った。
		<input type="checkbox"/> 野菜類等は，流水で十分に洗浄した。
		<input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。
	調 理 時	<input type="checkbox"/> 魚介類，食肉類，卵類等を取り扱った手指は，洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具は，食品・処理別に専用のものを使用した。
		<input type="checkbox"/> 蛇口・水栓・調理用機器・器具は，作業中に頻繁に洗浄した。
		<input type="checkbox"/> まな板・包丁は，作業中に熱湯等で頻繁に洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 加熱を十分に行ったことを確認した。
		<input type="checkbox"/> 焼き物・揚げ物などは，中心まで十分に加熱できたか確認した。 (75℃以上。1分間)
		<input type="checkbox"/> 生食する食品は，特に衛生的に取り扱った。
	保 存 食	<input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を採取した。
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。
		<input type="checkbox"/> 保存食採取器具は，清潔である。
		<input type="checkbox"/> 原材料を採取した。
		<input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し，-20℃以下の冷凍庫に保存した。
		<input type="checkbox"/> 保存食について記録した。(採取年月日等)
	配 食	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には，ふたを使用した。
<input type="checkbox"/> 素手で配食していない。(使い捨て手袋等着用)		
<input type="checkbox"/> 調査釜別及び製造ロット配送先の記録をした。		
<input type="checkbox"/> 食缶を直接床に置いていない。		
<input type="checkbox"/> 配食時間は，記録した。		

便 所	<input type="checkbox"/> 便所の手洗い用消毒薬は，十分にある。
	<input type="checkbox"/> 作業衣，履き物等は，脱いだ。
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は，確実に消毒した。
調 理 立 室 入 へ り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。
	<input type="checkbox"/> 部外者は，衛生的な服装で立ち入った。

様式2

食堂施設等定期検査票

検査年月日 平成 年 月 日

検査者氏名 ⑨

1 建物の位置及び使用区分等について	
(1) 便所, ごみ集積場等からの位置は, 適切であるか。	A ・ B ・ C
(2) 校庭, 道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A ・ B ・ C
(3) 広さは, 食事人員に適した十分な広さか。	A ・ B ・ C
(4) 検収, 保管, 下処理, 調理, 配膳, 洗浄等の作業区域は, 適切に区分されているか。	A ・ B ・ C
(5) 汚染作業区域と非汚染作業区域等を明確に区分するなど, 衛生的な流れ作業を実施する上で適切か。	A ・ B ・ C
ア 食材等の受け取り場所は, 外部からの汚染を受けないような構造であるか。	A ・ B ・ C
イ 食品庫等への食品の搬入に当たって, 調理室を経由しない構造, 配置であるか。また, 温度, 湿度の管理が適切になされる衛生的な構造であるか。	A ・ B ・ C
ウ 調理室は, 作業区分ごとに衝立, 床の色分け等で仕切りは明確に示されているか。	A ・ B ・ C
エ 調理用機器及び器具と, 流し及び下処理場所等との関連性がよいか。	A ・ B ・ C
2 建物の構造について	
(1) 手指の洗浄及び消毒施設の位置(出入口, 便所, 作業途中, 作業区分ごと及び食堂等), 構造はよいか。	A ・ B ・ C
(2) 履物の消毒設備の位置, 構造はよいか。	A ・ B ・ C
(3) 床は, 不浸透性の材料で作られていて, 破損箇所はないか。また, 排水に適切な勾配があるか。	A ・ B ・ C
(4) 排水溝の位置, 大きさは適当で, 水はけは良好か。また, 詰まりや逆流がなく, 日常的に洗浄が行える構造となっているか。	A ・ B ・ C
(5) 天井は, 水滴の落下を防止するために傾斜は適当であり, 破損箇所はないか。また, ほこり, 黒カビの発生は認められないか。	A ・ B ・ C
(6) 作業上適当な明るさはあるか。また, 夏の直射日光を遮る設備はあるか。	A ・ B ・ C
(7) 換気扇の位置, 数量, 容量は適当であり, 十分に換気されているか。また, 破損はないか。	A ・ B ・ C
(8) 調理室及び食品庫等の温度, 湿度は, 適切に保たれているか。(温度25℃以下, 湿度80%以下が望ましい。)	A ・ B ・ C
3 防虫・防そ	
(1) 食堂施設(出入口, 窓, 検収室, 食品庫等)の防そ, 防虫(はえ, ごきぶり等)の設備は設けられているか。また, 破損はないか。	A ・ B ・ C
(2) 点検, 駆除は定期的に行われているか。	A ・ B ・ C

4 便所について	
(1) 専用の手洗い設備はよいか。	A ・ B ・ C
(2) 清掃, 清潔状態はよいか。また, 消毒薬は常備されているか。	A ・ B ・ C
5 廃棄物処理	
(1) 調理室外に保管場所はあるか。	A ・ B ・ C
(2) 専用容器があり, 数量, 容量, 構造はよいか。	A ・ B ・ C
(3) 補修, 清掃状態はよいか。	A ・ B ・ C
6 その他	
(1) 建物の周囲の排水はよいか。施設内に外部の水は流入するおそれはないか。また, 周囲は清掃しやすいか。	A ・ B ・ C
(2) 使用水水栓は, 使用に便利な位置及び数であるか。また, 蛇口は, 汚染を受けない構造となっているか。	A ・ B ・ C
(3) 清掃用具の数量, 保管の状況はよいか。	A ・ B ・ C

- * 評価の基準 A : 良好なもの, B : 普通, C : 不良, 改善を要するもの
- * この検査は, 年度毎1回定期に行うこと。

<p>《特記事項》</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

食堂業務点検定期検査票

検査年月日 平成 年 月 日

検査者氏名 ⑩

1 食堂業務従事者の手洗い、消毒施設について	
(1) 衛生的で清潔であるか。	A ・ B ・ C
(2) 施設内の使いやすい位置にあるか。	A ・ B ・ C
(3) 石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は常備されているか。	A ・ B ・ C
2 使用水について	
(1) 使用水の色、濁り、臭い、味に異常はないか。	A ・ B ・ C
(2) 使用水の遊離残留塩素は、0.1mg/l 以上あるか。	A ・ B ・ C
(3) 使用水の水質検査の記録はあるか。	A ・ B ・ C
3 流しについて	
(1) 食事取扱量に応じて、ゆとりのある大きさ、深さがあるか。	A ・ B ・ C
(2) 衛生的、効率的に区分して使用できる多槽式構造であるか。	A ・ B ・ C
(3) 食品洗浄用と食器洗浄用とに区別されているか。	A ・ B ・ C
(4) 排水溝は、飛散しない構造か。	A ・ B ・ C
4 食器類及び食器洗浄状況等について	A ・ B ・ C
(1) 食器の洗浄、消毒は適切にでき、損傷はないか。	A ・ B ・ C
(2) 食器の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されないか。	A ・ B ・ C
(3) 食器の消毒は、煮沸消毒、熱風消毒その他の確実な方法で行われた後、衛生的に保管されているか。	A ・ B ・ C
5 調理用機器、器具類及び保管状況について	
(1) 調理用機器、器具類は、下処理用、調理用、洗浄用等処理の過程ごとに区分されているか。	A ・ B ・ C
(2) 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の調理にあつては、それぞれ専用の器具を設けているか。	A ・ B ・ C
(3) かま、なべ、焼き物機、揚げ物機、球根皮むき機、野菜裁断機、合成調理機、冷却器及び包丁等の調理用機器・器具類は、食事人数に適した大きさと数量があり、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。	A ・ B ・ C
(4) 調理用機器、器具類は、衛生的に保管・保持されているか。	A ・ B ・ C
6 包丁及びまな板類について	
(1) 包丁及びまな板類は、用途別、食品別に区分されており、洗浄、消毒は容易であるか。	A ・ B ・ C
(2) 使用後は十分に洗浄し、消毒、乾燥した後、清潔な場所に保管されているか。	A ・ B ・ C
7 冷蔵庫・冷凍庫・食品保管庫・食品保管場所について	
(1) 冷蔵庫の内部は、常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され、適切に保管されているか。(5℃以下)	A ・ B ・ C

(2) 冷凍庫の内部は、常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され、適切に保管されているか。（保存食の保存は、-20℃以下）	A ・ B ・ C
(3) 保管庫の内部及び保管場所は、常に清潔で整頓されており、温度及び湿度は適正に管理、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され、適切に保管されているか。	A ・ B ・ C
8 検食、保存食及び検収について	
(1) 検食は、確実に行われており、記録されているか。	A ・ B ・ C
(2) 保存食及び飲用不適の使用水の採取は、確実に行われており、保存状態はよいか。	A ・ B ・ C
(3) 保存食及び飲用不適の使用水は、記録されているか。	A ・ B ・ C
(4) 検収は、食材、食品ごとに行われ、記録されているか。食材、食品の管理は、衛生的に保管され、記録されているか。また、不良品が検出された場合は、適切な措置が講じられているか。	A ・ B ・ C
9 従事者等の健康状態及び衛生状態について	
(1) 従事者等の健康状態の点検は、適切に行われているか。	A ・ B ・ C
(2) 定期的に健康診断が行われており、その結果等は保存されているか。	A ・ B ・ C
(3) 検便は、月1回以上行われており、その結果等は保存されているか。	A ・ B ・ C
(4) 従事者等の服装、爪、髪等の衛生状態の点検は、確実に行われているか。	A ・ B ・ C
(5) 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は、確実に行われているか。	A ・ B ・ C
10 衛生管理体制及び活動状況について	
(1) 保健所及び学校薬剤師等と連携して、衛生管理の点検は行われているか。	A ・ B ・ C
(2) 食中毒発生防止のための衛生管理体制及び指導事項は、検討、確認されているか。	A ・ B ・ C
(3) 食中毒発生の際の連絡体制について、検討、確認されているか。	A ・ B ・ C
(4) 食品衛生についての情報収集は行われているか。	A ・ B ・ C
(5) 業務責任者は、従事者等の衛生について、点検及び指導・助言を適切に行っているか。また、調理課程における衛生管理について、点検及び指導・助言を適切に行っているか。	A ・ B ・ C
(6) 食材等の納入業者に対して、衛生的な食品の納入について適切な要請はなされているか。	A ・ B ・ C
11 食堂業務日常点検は、確実に行われており、記録は保存されているか。	A ・ B ・ C

- * 評価の基準 A：良好なもの、 B：普通、 C：不良、改善を要するもの
 * この検査は、年度毎3回定期に行うこと。

<p>《特記事項》</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

別表

品名	規格・素材等	メーカー	単位	備考
コピーサービス	A3サイズ対応	指定なし	1台	モノクロ、カラー問わず
切手	52円、82円	日本郵便	1枚	
はがき	52円	日本郵便	1枚	
体操服・制服	本校指定品	(都度指定)	1式	年度初めなどに申込があった数販売。
体育館シューズ	本校指定品	(都度指定)	1足	年度初めなどに申込があった数販売。
実験着	本校指定品	(都度指定)	1式	年度初めなどに申込があった数販売。
安全靴	本校指定品	(都度指定)	1足	年度初めなどに申込があった数販売。
製図用紙(ケント紙)	A2	指定なし	1枚	
製図用紙(ケント紙)	A3	指定なし	1枚	
セクションペーパー	A2	指定なし	1枚	
セクションペーパー	A3	指定なし	1枚	
セクションペーパー	A4	指定なし	1冊	
レポート用紙	A4	指定なし	1冊	
トレース	A2	指定なし	1枚	
トレース	A3	指定なし	1枚	
対数方眼紙	片対数方眼紙	指定なし	1枚	
対数方眼紙	両対数方眼紙	指定なし	1枚	
方眼紙	A4	指定なし	1枚	
キャンパスノート	B5 30枚入	指定なし	1包	
キャンパスノート	A4 30枚入	指定なし	1包	
製図器	本校指定品	(都度指定)	1式	年度初めなどに申込があった数販売。
半田こて	本校指定品	(都度指定)	1式	年度初めなどに申込があった数販売。
保護ゴーグル	本校指定品	(都度指定)	1式	年度初めなどに申込があった数販売。
関数計算機	本校指定品	(都度指定)	1式	年度初めなどに申込があった数販売。