

あま市学校給食センター 調理・配送等業務検証要領

令和 4 年 6 月

あま市

1. 検証の目的

平成29年度に立ち上げた「あま市新学校給食センター運営検討委員会」は、令和元年9月から供用開始される学校給食の運営方式について、①人員確保能力により安定した人員確保が期待される、②アレルギー対応食の提供が容易である、③栄養教諭が学校での食育活動に専念でき食育の充実が図られ、あま市学校給食センターの運営方針に沿った給食提供が期待される等の理由から民間委託が望ましいという結論に至った。

その結果を受け、平成31年2月19日に業務委託契約を締結し、令和6年8月31日まで民間委託方式による給食提供を実施しているところである。

本検証は、契約期間中間時期において、運営方式を民間委託にしたことにより期待される前述の①から③について、「衛生管理」「業務実施体制」「給食提供」「市の連携」等、様々な角度から実施するものであり、その検証は有識者等による「あま市学校給食センター運営検証委員会」（以下、「検証委員会」とする）により行う。

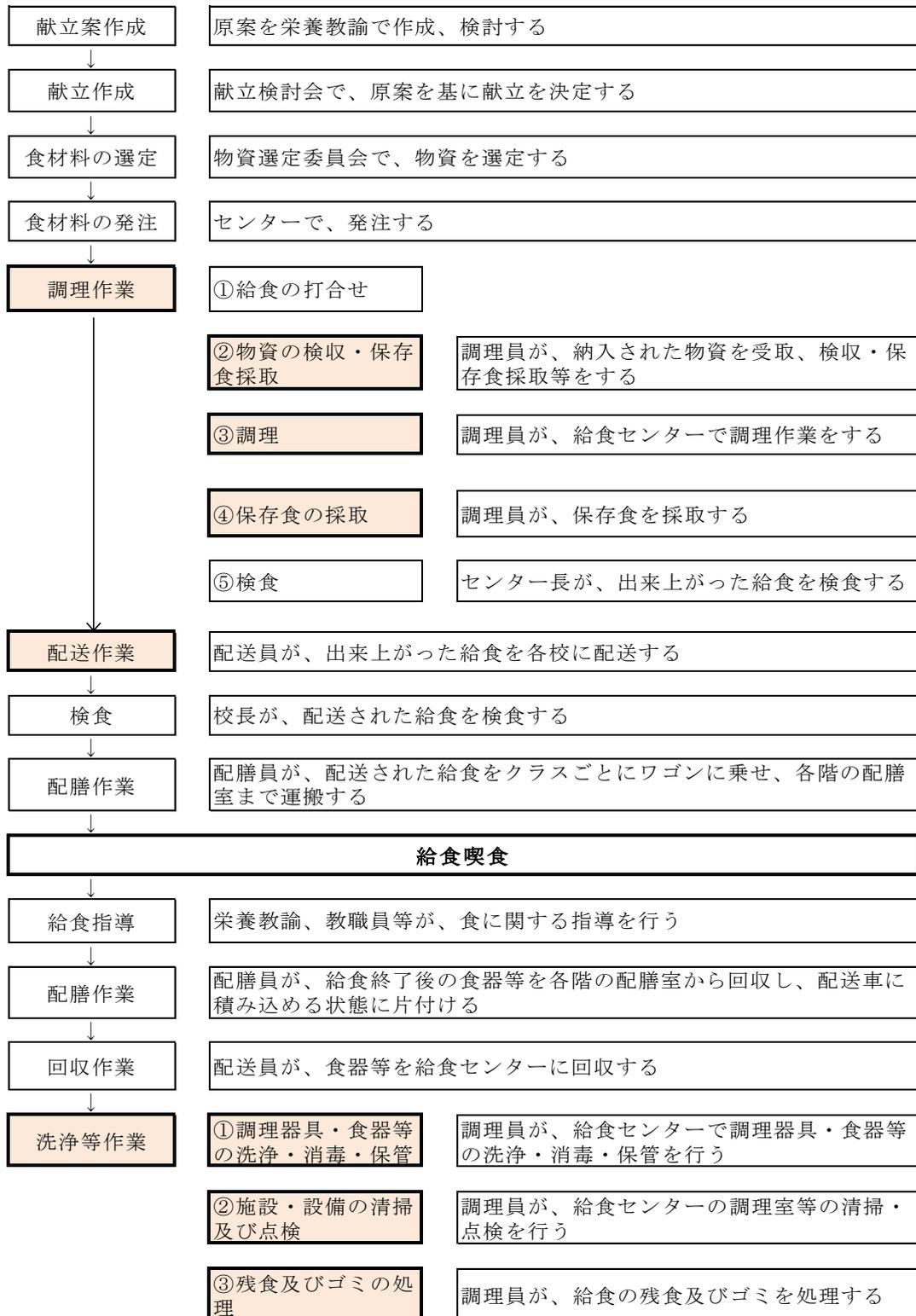
2. 検証の概要

(1) 検証対象の業務・業務受注者

業務名	あま市学校給食センター調理・配送等業務
業務期間	平成31年2月19日から令和6年8月31日まで
受注者	株式会社東洋食品 東京都台東区東上野一丁目14番4号

(2) 検証範囲

以下は、市が行う給食提供事業を示し、このうち網掛け部が検証対象となる。



3. 検証の方法

(1) 検証材料

検証材料は、以下の通りとする。

ア 受注者の書類確認

- (ア) 作業工程表及び作業動線図等、日々業務として実施した記録の結果を検証材料とする。
- (イ) 定期的実施した内部モニタリングの結果を確認し検証材料とする。

イ 有識者等による調理室内での作業等の確認

検証の視点に基づき確認すべき項目を特定し、調理室内において調理洗浄の過程を確認し、業務の評価を行い、その結果を検証材料とする。

ウ 第三者による検査の結果

- (ア) 食品衛生指導機関（保健所）による食品衛生監視の結果を検証材料とする。
- (イ) 学校薬剤師による食器残留物検査の結果を検証材料とする。（年3回実施）

(2) 検証確認の項目及び方法

- ① 検証確認は、検証委員会が行う。
- ② 検証の項目は衛生管理、業務実施体制、給食提供等とし、以下の表「検証の視点と方法」で示す検証の視点及び方法によって確認する。
- ③ 検証にあたっては、別紙「チェックシート」により行う。

表 検証の視点と方法

検証の視点	検証の方法	
	調理場内	書面
ア 衛生管理		
(ア) 従業員の衛生管理は適切であるか。	○	○
(イ) 調理作業における衛生管理が適切であるか（作業前の消毒作業、手洗いの励行等は適切に作業が行われているか）。	○	○
(ウ) 施設設備等の衛生管理が適切であるか（施設設備や機械器具等の清掃・消毒等が適切になされているか）。	○	○
(エ) 物資の検収・取扱い保管等は適切に行われているか。	○	○
(オ) ドライ運用による衛生管理の徹底がなされているか。	○	
イ 業務実施体制		

(ア)	人員配置は適切であるか。 従事者の健康管理は適切に行われているか。 適切な指示命令システムにより作業が実施されているか。	○	○
(イ)	研修等を適切に行っているか。		○
(ウ)	市との連携体制は適切に行われているか。		○
ウ 給食提供			
(ア)	出来上がり温度は、適切か。また記録されているか。 調理後2時間以内に喫食でき、配食の時間が記録されているか。	○	○
(イ)	市の「手配表」に従い調理されているか。	○	○
(ウ)	アレルギー対応は適切になされているか。		○
(エ)	離乳食調理は適切になされているか。	○	○
エ その他			
(ア)	食育支援への取り組みはなされているか。		○
(イ)	災害支援への取り組みはなされているか。	○	○
(ウ)	光熱水費の低減への取り組みはなされているか。	○	
(エ)	事業者モニタリングは行われているか		○

4. 検証結果の報告

検証委員会による検証終了後、検証結果の内容をまとめ検証結果として報告書を作成する。報告書は、衛生管理・業務実施体制・給食提供・その他の検証項目に沿って、検証の視点ごとにまとめる。