

江南市新学校給食センター整備等事業 要求水準書（案） 新旧対照表（令和5年3月28日）

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新																				
- 2	第1	3	4)	(10)	※米飯、パン等の主食とデザート、牛乳等については、市より委託された業者から直接学校等へ搬入されるため、本事業の運營業務に含めない。	※米飯、パン等の主食とデザート、牛乳等については、市より委託された業者から直接学校等へ搬入されるため、本事業の運營業務に含めない。 <u>ただし、これらの残滓やごみ等の回収は、運營業務に含まれる。</u>																				
7 7	第1	6	1)		江南市小杣町鴨ヶ池 <del>付近</del>	江南市小杣町鴨ヶ池地区																				
8 8	第1	7	1)	(2)	ア) 2 献立/日	ア) 2 献立/日 <u>※献立が重複する場合もある。</u>																				
8 8	第1	7	1)	(2)	イ) 1 献立につき副食 3 品目を基本として調理する。	イ) 1 献立につき副食 3 品目を基本として調理する。 <u>ただし、果物を加えた 4 品目となる場合もある。</u>																				
10 10	第1	7	4)		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">学級数（配缶数）</th> </tr> <tr> <th>通常</th> <th>特学</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>250</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>247</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>242</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>	学級数（配缶数）		通常	特学	250	15	247	15	242	15	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">学級数（配缶数）</th> </tr> <tr> <th></th> <th>うち特学</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>250</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>247</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>242</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>	学級数（配缶数）			うち特学	250	15	247	15	242	15
学級数（配缶数）																										
通常	特学																									
250	15																									
247	15																									
242	15																									
学級数（配缶数）																										
	うち特学																									
250	15																									
247	15																									
242	15																									
17 17	第2	3	4)		荷受室、検収室、食品庫、計量室、冷蔵庫、冷凍庫、廃棄庫、油庫、下処理室、回収室、 <del>残菜</del> 処理室、洗浄室、器具洗浄室等	荷受室、検収室、食品庫、計量室、冷蔵庫、冷凍庫、廃棄庫、油庫、下処理室、回収室、 <u>残滓</u> 処理室、洗浄室、器具洗浄室等																				
17 17	第2	3	4)		<del>事務</del> エリア	<u>一般</u> エリア																				
17 17	第2	3	4)		休憩室、 <del>配送員控室</del> 、職員食堂、職員用トイレ、洗濯室、更衣室、前室等	休憩室、職員食堂、職員用トイレ、洗濯室、更衣室、前室等																				

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新
- 17	第2	3	5)			食材搬入用プラットホーム g インターホンを設置すること。
17 17	第2	3	5)		荷受室 <del>+</del> 検収室 a 搬入口から搬入された食材の荷受、 <del>検収</del> を行う室とする。	荷受室 a 搬入口から搬入された食材の荷受を行う室とする。
18 17, 18	第2	3	5)		<del>f 市職員用事務室から直接通じる動線を確保すること。</del>	f 各荷受室は、それぞれ野菜類、一般食品及び魚・肉・卵類の検収室への続き間とし、検収室との境界は自動扉（従業者等の意図により開閉し、かつ手を触れない構造のもの）等横方向へ機能的に開閉する構造として、こまめな開閉による衛生管理を実施できるものとする。
- 18	第2	3	5)			<u>g 外部と荷受室、荷受室と検収室を区切る扉が同時に開かない構造とすること。</u>
- 18	第2	3	5)			検収室 a 搬入された食材の検収を行う室とする。 b 野菜類、一般食品及び魚・肉・卵類に区別して、それぞれ専用の室を設けること。 c 食品の検収が確実に実施できるよう十分なスペースを確保すること。 d 市職員用事務室から直接通じる動線を確保すること。 e 前室と検収室との間は、自動閉鎖装置付引戸で仕切ること。 f 台はかり、検収台、泥落としシンク、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。 g 検収室と入替室の一体整備は可とする。その場合、十分な広さを確保すること。

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新
- 18	第2	3	5)			<u>野菜入替室</u> <u>b 野菜、一般食品、魚肉卵検収室がそれぞれ専用の室として設置してあれば、野菜、一般食品、魚肉卵入替室は一体整備でも可とする。ただし、室内で区分けができる構造であること。</u>
18 18	第2	3	5)		魚肉卵入替室 c 魚肉卵調理準備室との間 <del>はパススルーとし</del> 、冷蔵設備を設けること	魚肉卵入替室 c 魚肉卵下処理室との間には、冷蔵設備を設けること。
18 18	第2	3	5)		廃棄庫 a 残滓以外の廃棄物（荷受室 <del>や</del> 検収室 <del>や</del> 下処理室で発生した包装材や <del>空き缶</del> 等）を、一時的に保管するための室（庫）とする。	廃棄庫 a 残滓以外の廃棄物（荷受室 <del>や</del> 検収室、 <u>下処理室</u> で発生した包装材や <u>ペットボトル</u> 等）を、一時的に保管するための室（庫）とする
18 18	第2	3	5)		野菜下処理室 a 野菜の洗浄、下処理、 <del>開缶</del> 前の <del>缶詰</del> の洗浄等を行う室とする。	野菜下処理室 a 野菜の洗浄、下処理、 <u>開封</u> 前の <u>レトルトパック</u> の洗浄等を行う室とする。
18 19	第2	3	5)		魚 肉 卵 下処理室 a 魚・肉・卵類を専用に扱い、卵のかくはん、肉や魚に下味を付けるなどの調理準備を行う室とする。 b 煮炊き調理室及び焼物・揚物・蒸物室とはパススルーとすること。 c <u>調理準備</u> 後の食品は、加熱直前まで温度管理を確実に行うこと。	魚 肉 卵 下処理室 a 魚・肉・卵類を専用に扱い、卵のかくはん、肉や魚に下味を付けるなどの <u>下処理</u> を行う室とする。 b 煮炊き調理室及び焼物・揚物・蒸物室とはパススルーとすること。 c <u>下処理</u> 後の食品は、加熱直前まで温度管理を確実に行うこと。
19 19	第2	3	5)		冷蔵室・冷凍室 <del>d 冷凍室及び魚・肉・卵類を収納する冷蔵庫は、送り側が汚染区域、受け側が非汚染区域となることに留意するこ</del>	冷蔵室・冷凍室 <u>d</u> 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 <u>e</u> 冷蔵室及び冷凍室の扉は、密着性のあるものとする。

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新
					<del>と。</del> e 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 f 冷蔵室及び冷凍室の扉は、密着性のあるものとする。こと。 g 性能の要求事項については、「第2/6/4)/(1)/ア) 冷凍庫・冷蔵庫」に示すものに準じること。	f 性能の要求事項については、「第2/6/4)/(1)/ア) 冷凍庫・冷蔵庫」に示すものに準じること。
19 19	第2	3	5)			油庫 e <u>操作ボタンにより、自動的に新油の供給、ろ過、廃油回収が可能なシステムを導入すること。</u> f <u>一斗缶が保管できるシェルフ(棚)等を設置すること。</u>
19 19	第2	3	5)	食品保存室	a <del>毎詰</del> 、調味料等を保存する室とする。	食品保存室 a <u>食品</u> 、調味料等を保存する室とする
20 20				残滓処理室	f <del>残菜</del> の計量ができる構造とする。	残滓処理室 f <u>残滓</u> の計量ができる構造とする。 <u>(主食・牛乳…学校別、副食…学校別・種類別) 残滓の計量は洗浄室(汚染作業区域)でも可とする。</u>
- 20	第2	3	5)			<u>汚染食器専用洗浄室</u> a <u>吐物がついた食器を専用に消毒・洗浄する室とする。</u> b <u>臭気を低減する脱臭機器を設置すること。</u>
20 20	第2	3	5)	計量室	b 計量等を行った食品を、魚肉卵調理準備室、煮炊き調理室、焼物・揚物・蒸物室、和え物室、食物アレルギー対応調理室等に搬送する動線に配慮すること	計量室 b 計量等を行った食品を、魚肉卵下処理室、煮炊き調理室、焼物・揚物・蒸物室、和え物室、食物アレルギー対応調理室等に搬送する動線に配慮すること
- 20	第2	3	5)			上処理室 e 上処理後の食品の一時保管のため、煮炊き調理室とパス

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新
						<u>スルー式の冷蔵庫を設置すること。性能の要求事項については、「第2/6/4)/(1)/ア) 冷凍庫・冷蔵庫」に示すものに準じること。</u>
20 21	第2	3	5)		煮炊き調理室 f たれ等を調理できる回転釜を設置する。	煮炊き調理室 f たれ等を調理できる回転釜を設置する。 <u>焼物、揚物、蒸物室で調理した食材を回転釜へ運搬、回転釜で調理したたれを焼物、揚物、蒸物室へ運搬するための作業動線に配慮した配置であること。</u>
- 21	第2	3	5)			焼物・揚物・蒸物室 <u>f 原則は2献立であるが、行事食等で1献立とする場合があるため、1日に副食2品(8,100食)を調理可能な設置をすること。</u>
21 21	第2	3	5)		食物アレルギー対応調理室 g 個食 <del>別</del> 配送容器を適切に消毒保管すること。	食物アレルギー対応調理室 g <u>個食用</u> 配送容器を適切に消毒保管すること。 <u>設備を設けること。</u>
21 22	第2	3	5)		添物用仕分室 b コンテナ室又は配送 <del>風除</del> 室に設置することも可とする。ただし、添物の搬入は原則食材搬入用プラットホームから行う。	添物用仕分室 b コンテナ室又は配送室に設置することも可とする。ただし、添物の搬入は原則食材搬入用プラットホームから行う。
- 22	第2	3	5)			洗浄室(非汚染作業区域) <u>e コンテナ室との一体整備を可とする。</u>
22 22	第2	3	5)		配送 <del>風除</del> 室	配送室
22 23	第2	3	5)		前室 f 爪ブラシやペーパータオル等、衛生器具を常備すること。	前室 f 爪ブラシ <u>(1回使い切り)</u> やペーパータオル等、衛生器

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新																																																																																																
					<del>g</del> 身支度の確認ができる鏡などを設置すること	具を <u>必要数</u> 常備すること。 <u>g 消毒保管庫をエプロン用、靴用とそれぞれ設置すること。</u> <u>h 身支度の確認ができる鏡などを設置すること。</u> <u>i エアシャワーを設置すること</u>																																																																																																
- 23	第2	3	5)			調理員用便所 <u>e 個室に手洗い消毒設備を設けること。</u>																																																																																																
- 24	第2	3	5)			市職員用等便所 <u>d 個室に手洗い消毒設備を設けること。</u>																																																																																																
27 27, 28	第2	3	6)	(2)	(ウ) e <table border="1"> <tr><td>1</td><td>市職員用事務室</td><td><del>13</del></td><td>食物アレルギー対応調理室</td></tr> <tr><td>2</td><td>事業者用事務室</td><td><del>14</del></td><td>コンテナ室</td></tr> <tr><td>3</td><td>荷受室+検収室</td><td><del>15</del></td><td>洗浄室</td></tr> <tr><td><del>4</del></td><td>野菜入替室</td><td><del>16</del></td><td>配送風除室</td></tr> <tr><td><del>5</del></td><td>一般食品入替室</td><td><del>17</del></td><td>回収風除室</td></tr> <tr><td><del>6</del></td><td>魚肉卵入替室</td><td><del>18</del></td><td>機械室・電気室・ボイラー室</td></tr> <tr><td><del>7</del></td><td>野菜下処理室</td><td><del>19</del></td><td>研修室</td></tr> <tr><td><del>8</del></td><td>計量室</td><td><del>20</del></td><td>食堂</td></tr> <tr><td><del>9</del></td><td>魚肉卵調理準備室</td><td><del>21</del></td><td>従業員用休憩室</td></tr> <tr><td><del>10</del></td><td>煮炊き調理室</td><td><del>22</del></td><td>その他必要とする箇所</td></tr> <tr><td><del>11</del></td><td>焼物・揚物・蒸物室</td><td><del>23</del></td><td>空き回線</td></tr> <tr><td><del>12</del></td><td>和え物室</td><td></td><td></td></tr> </table>	1	市職員用事務室	<del>13</del>	食物アレルギー対応調理室	2	事業者用事務室	<del>14</del>	コンテナ室	3	荷受室+検収室	<del>15</del>	洗浄室	<del>4</del>	野菜入替室	<del>16</del>	配送風除室	<del>5</del>	一般食品入替室	<del>17</del>	回収風除室	<del>6</del>	魚肉卵入替室	<del>18</del>	機械室・電気室・ボイラー室	<del>7</del>	野菜下処理室	<del>19</del>	研修室	<del>8</del>	計量室	<del>20</del>	食堂	<del>9</del>	魚肉卵調理準備室	<del>21</del>	従業員用休憩室	<del>10</del>	煮炊き調理室	<del>22</del>	その他必要とする箇所	<del>11</del>	焼物・揚物・蒸物室	<del>23</del>	空き回線	<del>12</del>	和え物室			(ウ) e <table border="1"> <tr><td>1</td><td>市職員用事務室</td><td><u>13</u></td><td>和え物室</td></tr> <tr><td>2</td><td>事業者用事務室</td><td><u>14</u></td><td>食物アレルギー対応調理室</td></tr> <tr><td><u>3</u></td><td><u>荷受室</u></td><td><u>15</u></td><td>コンテナ室</td></tr> <tr><td><u>4</u></td><td><u>検収室</u></td><td><u>16</u></td><td>洗浄室</td></tr> <tr><td><u>5</u></td><td>野菜入替室</td><td><u>17</u></td><td><u>配送室</u></td></tr> <tr><td><u>6</u></td><td>一般食品入替室</td><td><u>18</u></td><td>回収風除室</td></tr> <tr><td><u>7</u></td><td>魚肉卵入替室</td><td><u>19</u></td><td>機械室・電気室・ボイラー室</td></tr> <tr><td><u>8</u></td><td>野菜下処理室</td><td><u>20</u></td><td>研修室</td></tr> <tr><td><u>9</u></td><td>計量室</td><td><u>21</u></td><td>食堂</td></tr> <tr><td><u>10</u></td><td>魚肉卵<u>下処理室</u></td><td><u>22</u></td><td>従業員用休憩室</td></tr> <tr><td><u>11</u></td><td>煮炊き調理室</td><td><u>23</u></td><td>その他必要とする箇所</td></tr> <tr><td><u>12</u></td><td>焼物・揚物・蒸物室</td><td><u>24</u></td><td>空き回線</td></tr> </table>	1	市職員用事務室	<u>13</u>	和え物室	2	事業者用事務室	<u>14</u>	食物アレルギー対応調理室	<u>3</u>	<u>荷受室</u>	<u>15</u>	コンテナ室	<u>4</u>	<u>検収室</u>	<u>16</u>	洗浄室	<u>5</u>	野菜入替室	<u>17</u>	<u>配送室</u>	<u>6</u>	一般食品入替室	<u>18</u>	回収風除室	<u>7</u>	魚肉卵入替室	<u>19</u>	機械室・電気室・ボイラー室	<u>8</u>	野菜下処理室	<u>20</u>	研修室	<u>9</u>	計量室	<u>21</u>	食堂	<u>10</u>	魚肉卵 <u>下処理室</u>	<u>22</u>	従業員用休憩室	<u>11</u>	煮炊き調理室	<u>23</u>	その他必要とする箇所	<u>12</u>	焼物・揚物・蒸物室	<u>24</u>	空き回線
1	市職員用事務室	<del>13</del>	食物アレルギー対応調理室																																																																																																			
2	事業者用事務室	<del>14</del>	コンテナ室																																																																																																			
3	荷受室+検収室	<del>15</del>	洗浄室																																																																																																			
<del>4</del>	野菜入替室	<del>16</del>	配送風除室																																																																																																			
<del>5</del>	一般食品入替室	<del>17</del>	回収風除室																																																																																																			
<del>6</del>	魚肉卵入替室	<del>18</del>	機械室・電気室・ボイラー室																																																																																																			
<del>7</del>	野菜下処理室	<del>19</del>	研修室																																																																																																			
<del>8</del>	計量室	<del>20</del>	食堂																																																																																																			
<del>9</del>	魚肉卵調理準備室	<del>21</del>	従業員用休憩室																																																																																																			
<del>10</del>	煮炊き調理室	<del>22</del>	その他必要とする箇所																																																																																																			
<del>11</del>	焼物・揚物・蒸物室	<del>23</del>	空き回線																																																																																																			
<del>12</del>	和え物室																																																																																																					
1	市職員用事務室	<u>13</u>	和え物室																																																																																																			
2	事業者用事務室	<u>14</u>	食物アレルギー対応調理室																																																																																																			
<u>3</u>	<u>荷受室</u>	<u>15</u>	コンテナ室																																																																																																			
<u>4</u>	<u>検収室</u>	<u>16</u>	洗浄室																																																																																																			
<u>5</u>	野菜入替室	<u>17</u>	<u>配送室</u>																																																																																																			
<u>6</u>	一般食品入替室	<u>18</u>	回収風除室																																																																																																			
<u>7</u>	魚肉卵入替室	<u>19</u>	機械室・電気室・ボイラー室																																																																																																			
<u>8</u>	野菜下処理室	<u>20</u>	研修室																																																																																																			
<u>9</u>	計量室	<u>21</u>	食堂																																																																																																			
<u>10</u>	魚肉卵 <u>下処理室</u>	<u>22</u>	従業員用休憩室																																																																																																			
<u>11</u>	煮炊き調理室	<u>23</u>	その他必要とする箇所																																																																																																			
<u>12</u>	焼物・揚物・蒸物室	<u>24</u>	空き回線																																																																																																			

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新									
29 -	第2	3	6)	(3)	ウ) <del>-(ク) 本施設で地下水を使用する場合は、使用水量、水質検査の項目や結果、頻度、及び運営期間中の水質の悪化に関するリスク管理体制等について、事前に市へ提案し、承諾を得ること。地下水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を表示するほか、色分け等により明確に区分すると共に、給食エリアでは使用しないこと。</del>	(削除)									
34 35	第2	3	8)	(6)	ク) 時間外においては近接するすいとぴあ江南の利用者が駐車場として利用できるよう配慮する。	ク) 時間外 <u>(土・日曜日及び祝日におけるイベント開催時)</u> においては近接するすいとぴあ江南の利用者が駐車場として利用できるよう配慮する。									
38 39	第2	6	2)		イ) ドライシステムを基本とし、HACCP の概念 <u>を取り入れ</u> 、食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底する。	イ) ドライシステムを基本とし、HACCP の概念に <u>基づき</u> 、食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底する。									
42 43	第2	7	2)	ア)		(オ) 使用する食器・食缶等は、市の承諾を得ること。									
43 -	第2	7	2)	イ)	(イ) 選定した食器については、市の承諾を得る。	(削除)									
43 43, 44	第2	7	2)	イ)	(ウ) <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr><th>サイズ (mm)</th></tr> <tr><td>210×170×28</td></tr> <tr><td>128×54</td></tr> <tr><td>128×54</td></tr> </table>	サイズ (mm)	210×170×28	128×54	128×54	(ウ) <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr><th>サイズ (mm)</th></tr> <tr><td>210×170×28</td></tr> <tr><td><u>小学校 136×57</u></td></tr> <tr><td><u>中学校 145×61</u></td></tr> <tr><td><u>小学校 136×57</u></td></tr> </table>	サイズ (mm)	210×170×28	<u>小学校 136×57</u>	<u>中学校 145×61</u>	<u>小学校 136×57</u>
サイズ (mm)															
210×170×28															
128×54															
128×54															
サイズ (mm)															
210×170×28															
<u>小学校 136×57</u>															
<u>中学校 145×61</u>															
<u>小学校 136×57</u>															

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新																																										
						中学校 145×61																																										
43 44	第2	7	2)	イ)		(ウ) <u>※汁椀と飯椀の絵柄は管理しやすいよう、種類（絵柄）を 変えること。</u>																																										
43 44	第2	7	2)	エ)	(ア) <table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>容量</th> <th>材質など</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><del>角型</del>二重食缶 (汁物等)</td> <td>13～14ℓ</td> <td>ステンレス製</td> </tr> <tr> <td>角型二重食缶 (揚物等)</td> <td>10ℓ</td> <td>ステンレス製 敷き網付</td> </tr> <tr> <td>角型二重食缶 (和え物等)</td> <td>10ℓ</td> <td>ステンレス製 <del>蓄冷材、蓄冷材用蓋付</del></td> </tr> <tr> <td><del>角型</del>二重食缶 (汁物等)</td> <td>10ℓ</td> <td>ステンレス製</td> </tr> <tr> <td>角型二重食缶 (揚物等)</td> <td>7ℓ</td> <td>ステンレス製 敷き網付</td> </tr> <tr> <td>角型二重食缶 (和え物等)</td> <td>7ℓ</td> <td>ステンレス製 <del>蓄冷材、蓄冷材用蓋付</del></td> </tr> </tbody> </table>	項目	容量	材質など	<del>角型</del> 二重食缶 (汁物等)	13～14ℓ	ステンレス製	角型二重食缶 (揚物等)	10ℓ	ステンレス製 敷き網付	角型二重食缶 (和え物等)	10ℓ	ステンレス製 <del>蓄冷材、蓄冷材用蓋付</del>	<del>角型</del> 二重食缶 (汁物等)	10ℓ	ステンレス製	角型二重食缶 (揚物等)	7ℓ	ステンレス製 敷き網付	角型二重食缶 (和え物等)	7ℓ	ステンレス製 <del>蓄冷材、蓄冷材用蓋付</del>	(ア) <table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>容量</th> <th>材質など</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><del>断熱</del>二重食缶 (汁物等)</td> <td>13～14ℓ</td> <td>ステンレス製</td> </tr> <tr> <td>角型二重食缶 (揚物等)</td> <td>10ℓ</td> <td>ステンレス製 敷き網付</td> </tr> <tr> <td>角型二重食缶 (和え物等)</td> <td>10ℓ</td> <td>ステンレス製 <u>食缶（蓄冷材なしで、2時間 10℃以下で保冷できるキプ力 のあるもの）</u></td> </tr> <tr> <td><del>断熱</del>二重食缶 (汁物等)</td> <td>10ℓ</td> <td>ステンレス製</td> </tr> <tr> <td>角型二重食缶 (揚物等)</td> <td>7ℓ</td> <td>ステンレス製 敷き網付</td> </tr> <tr> <td>角型二重食缶 (和え物等)</td> <td>7ℓ</td> <td>ステンレス製 <u>食缶（蓄冷材なしで、2時間 10℃以下で保冷できるキプ力 のあるもの）</u></td> </tr> </tbody> </table>	項目	容量	材質など	<del>断熱</del> 二重食缶 (汁物等)	13～14ℓ	ステンレス製	角型二重食缶 (揚物等)	10ℓ	ステンレス製 敷き網付	角型二重食缶 (和え物等)	10ℓ	ステンレス製 <u>食缶（蓄冷材なしで、2時間 10℃以下で保冷できるキプ力 のあるもの）</u>	<del>断熱</del> 二重食缶 (汁物等)	10ℓ	ステンレス製	角型二重食缶 (揚物等)	7ℓ	ステンレス製 敷き網付	角型二重食缶 (和え物等)	7ℓ	ステンレス製 <u>食缶（蓄冷材なしで、2時間 10℃以下で保冷できるキプ力 のあるもの）</u>
項目	容量	材質など																																														
<del>角型</del> 二重食缶 (汁物等)	13～14ℓ	ステンレス製																																														
角型二重食缶 (揚物等)	10ℓ	ステンレス製 敷き網付																																														
角型二重食缶 (和え物等)	10ℓ	ステンレス製 <del>蓄冷材、蓄冷材用蓋付</del>																																														
<del>角型</del> 二重食缶 (汁物等)	10ℓ	ステンレス製																																														
角型二重食缶 (揚物等)	7ℓ	ステンレス製 敷き網付																																														
角型二重食缶 (和え物等)	7ℓ	ステンレス製 <del>蓄冷材、蓄冷材用蓋付</del>																																														
項目	容量	材質など																																														
<del>断熱</del> 二重食缶 (汁物等)	13～14ℓ	ステンレス製																																														
角型二重食缶 (揚物等)	10ℓ	ステンレス製 敷き網付																																														
角型二重食缶 (和え物等)	10ℓ	ステンレス製 <u>食缶（蓄冷材なしで、2時間 10℃以下で保冷できるキプ力 のあるもの）</u>																																														
<del>断熱</del> 二重食缶 (汁物等)	10ℓ	ステンレス製																																														
角型二重食缶 (揚物等)	7ℓ	ステンレス製 敷き網付																																														
角型二重食缶 (和え物等)	7ℓ	ステンレス製 <u>食缶（蓄冷材なしで、2時間 10℃以下で保冷できるキプ力 のあるもの）</u>																																														



頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新																																										
44 44	第2	7	2)	オ)	食物アレルギー対応食缶は <b>個人別</b> とし、以下の点に留意すること。	食物アレルギー対応食缶は <b>個食用</b> とし、以下の点に留意すること。																																										
44 45	第2	7	2)	カ)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>仕様</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>箸</td> <td>210mm <del>PPS (ポリフェニレンサルファイド)</del> 製</td> </tr> <tr> <td>スプーン</td> <td>先丸 150mm 柄の先に穴開き ステンレス</td> </tr> </tbody> </table>	項目	仕様	箸	210mm <del>PPS (ポリフェニレンサルファイド)</del> 製	スプーン	先丸 150mm 柄の先に穴開き ステンレス	<table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>仕様</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>箸</td> <td><u>小学校 195mm・中学校 210mm (色を変 える)</u> <u>樹脂製 (六角か八角)</u></td> </tr> <tr> <td>スプーン</td> <td>先丸 150mm 柄の先に穴開き ステンレス</td> </tr> </tbody> </table>	項目	仕様	箸	<u>小学校 195mm・中学校 210mm (色を変 える)</u> <u>樹脂製 (六角か八角)</u>	スプーン	先丸 150mm 柄の先に穴開き ステンレス																														
項目	仕様																																															
箸	210mm <del>PPS (ポリフェニレンサルファイド)</del> 製																																															
スプーン	先丸 150mm 柄の先に穴開き ステンレス																																															
項目	仕様																																															
箸	<u>小学校 195mm・中学校 210mm (色を変 える)</u> <u>樹脂製 (六角か八角)</u>																																															
スプーン	先丸 150mm 柄の先に穴開き ステンレス																																															
44 45	第2	7	2)	キ)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>仕様</th> <th>1学級使用 数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>飯しゃもじ</td> <td>ポリプロピレン 195mm</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>大しゃもじ</td> <td><del>ポリプロピレン</del> <del>357mm</del></td> <td><del>1</del></td> </tr> <tr> <td><del>フライ挟み</del></td> <td>ステンレス <del>185mm</del></td> <td><del>3</del></td> </tr> <tr> <td><del>パン挟み</del></td> <td>ステンレス <del>190mm</del></td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>お玉</td> <td>ステンレス φ <del>90×200mm</del> カギ付</td> <td><del>4</del></td> </tr> <tr> <td>うどん用お玉</td> <td>ステンレス φ 90×200mm カギ付</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	項目	仕様	1学級使用 数量	飯しゃもじ	ポリプロピレン 195mm	2	大しゃもじ	<del>ポリプロピレン</del> <del>357mm</del>	<del>1</del>	<del>フライ挟み</del>	ステンレス <del>185mm</del>	<del>3</del>	<del>パン挟み</del>	ステンレス <del>190mm</del>	2	お玉	ステンレス φ <del>90×200mm</del> カギ付	<del>4</del>	うどん用お玉	ステンレス φ 90×200mm カギ付	2	<table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>仕様</th> <th>1学級使用 数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>飯しゃもじ</td> <td>ポリプロピレン 195mm</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td><u>フライ挟み</u></td> <td><u>ステンレス 185mm</u></td> <td><u>2</u></td> </tr> <tr> <td><u>パン挟み</u></td> <td>ステンレス <u>190mm</u></td> <td><u>2</u></td> </tr> <tr> <td><u>お玉 (大)</u></td> <td>ステンレス φ <u>90×200mm</u> カギ付</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>お玉 <u>(小)</u></td> <td>ステンレス φ 70×150mm カギ付</td> <td><u>1</u></td> </tr> <tr> <td>うどん用お玉</td> <td>ステンレス φ 90×200mm カギ付</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	項目	仕様	1学級使用 数量	飯しゃもじ	ポリプロピレン 195mm	2	<u>フライ挟み</u>	<u>ステンレス 185mm</u>	<u>2</u>	<u>パン挟み</u>	ステンレス <u>190mm</u>	<u>2</u>	<u>お玉 (大)</u>	ステンレス φ <u>90×200mm</u> カギ付	2	お玉 <u>(小)</u>	ステンレス φ 70×150mm カギ付	<u>1</u>	うどん用お玉	ステンレス φ 90×200mm カギ付	2
項目	仕様	1学級使用 数量																																														
飯しゃもじ	ポリプロピレン 195mm	2																																														
大しゃもじ	<del>ポリプロピレン</del> <del>357mm</del>	<del>1</del>																																														
<del>フライ挟み</del>	ステンレス <del>185mm</del>	<del>3</del>																																														
<del>パン挟み</del>	ステンレス <del>190mm</del>	2																																														
お玉	ステンレス φ <del>90×200mm</del> カギ付	<del>4</del>																																														
うどん用お玉	ステンレス φ 90×200mm カギ付	2																																														
項目	仕様	1学級使用 数量																																														
飯しゃもじ	ポリプロピレン 195mm	2																																														
<u>フライ挟み</u>	<u>ステンレス 185mm</u>	<u>2</u>																																														
<u>パン挟み</u>	ステンレス <u>190mm</u>	<u>2</u>																																														
<u>お玉 (大)</u>	ステンレス φ <u>90×200mm</u> カギ付	2																																														
お玉 <u>(小)</u>	ステンレス φ 70×150mm カギ付	<u>1</u>																																														
うどん用お玉	ステンレス φ 90×200mm カギ付	2																																														
57	第4	6			事業者が調達した食缶、配膳器具、コンテナ及びその他運	事業者が調達した <b>食器</b> 、食缶、配膳器具、コンテナ及びそ																																										

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新												
58					営備品等について破損、変形、変色、不足等が生じた場合は、運営に支障がないよう速やかに補充し、常に衛生的なものを準備する。更新に当たっては、市の承認を得る。	その他運営備品等について破損、変形、変色、不足等が生じた場合は、運営に支障がないよう速やかに補充し、常に衛生的なものを準備する。更新に当たっては、市の承認を得る。												
63 64	第5	1	5)	(1)	業務の実施に当たっては、以下の常勤の者を配置する。	業務の実施に当たっては、以下の常勤の者を配置する。 <u>なお、衛生管理責任者は市の栄養教諭等とし、当該責任者は給食管理及び衛生管理の徹底を図るために施設内に立ち入ることができる他、総括責任者、調理責任者に対し、必要な指示を行うものとする。</u>												
63 64	第5	1	5)	(1)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>職種</th> <th>人数</th> <th>担当業務内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理責任者</td> <td>1名以上</td> <td>総括責任者の指揮監督の下、調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。また、総括責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。<del>なお、総括責任者が、調理責任者を兼務することも可とする。</del></td> </tr> </tbody> </table>	職種	人数	担当業務内容	調理責任者	1名以上	総括責任者の指揮監督の下、調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。また、総括責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。 <del>なお、総括責任者が、調理責任者を兼務することも可とする。</del>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>職種</th> <th>人数</th> <th>担当業務内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理責任者</td> <td>1名以上</td> <td>総括責任者の指揮監督の下、調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。また、総括責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。</td> </tr> </tbody> </table>	職種	人数	担当業務内容	調理責任者	1名以上	総括責任者の指揮監督の下、調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。また、総括責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。
職種	人数	担当業務内容																
調理責任者	1名以上	総括責任者の指揮監督の下、調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。また、総括責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。 <del>なお、総括責任者が、調理責任者を兼務することも可とする。</del>																
職種	人数	担当業務内容																
調理責任者	1名以上	総括責任者の指揮監督の下、調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。また、総括責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。																

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧			新			
					職種	人数	担当業務内容	職種	人数	担当業務内容	
63 64	第5	1	5)	(1)	調理 副責任者	1名 以上	調理責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。 <del>また、総括責任者と調理責任者が兼務の場合、総括責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。</del>	調理 副責任者	1名 以上	調理責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。	
- 64	第5	1	5)	(1)				職種	人数	担当業務 内容	資格等
								<u>検収責任者</u>	<u>1名</u>	<u>食材の納入の際、検収室で数量や品質等の確認をする。総括、調理責任者との兼任不可。</u>	<u>管理栄養士 または栄養士 の資格を 有する者。</u>
64 65	第5	1	5)	(2)	イ) 選任報告書 選任した総括責任者、調理責任者、調理副責任者、食物アレルギー対応食調理責任者及び食品衛生責任者について、開業する3ヵ月前までに、添付書類とともに、選任報告書を市に提出する。また、責任者を変更する場合は、原則として変更する前に、添付書類とともに、変更後の者の選任報告書を市に提出する。ただし、やむを得ない事情がある			イ) 選任報告書 選任した総括責任者、調理責任者、調理副責任者、食物アレルギー対応食調理責任者、 <u>検収責任者</u> 及び食品衛生責任者について、開業する3ヵ月前までに、添付書類とともに、選任報告書を市に提出する。また、責任者を変更する場合は、原則として変更する前に、添付書類とともに、変更後の者の選任報告書を市に提出する。ただし、やむを得ない			

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新																										
					ときは変更後直ちに対応する。	事情があるときは変更後直ちに対応する。																										
65 66	第5	1	5)	(2)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>職種</th> <th>報告書</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>総括責任者</td> <td>総括責任者選任報告書</td> </tr> <tr> <td>調理責任者</td> <td>調理責任者選任報告書</td> </tr> <tr> <td>調理副責任者</td> <td>調理副責任者選任報告書</td> </tr> <tr> <td>食物アレルギー対応 食調理責任者</td> <td>食物アレルギー対応食調理責任 者選任報告書</td> </tr> <tr> <td>食品衛生責任者</td> <td>食品衛生責任者選任報告書</td> </tr> </tbody> </table>	職種	報告書	総括責任者	総括責任者選任報告書	調理責任者	調理責任者選任報告書	調理副責任者	調理副責任者選任報告書	食物アレルギー対応 食調理責任者	食物アレルギー対応食調理責任 者選任報告書	食品衛生責任者	食品衛生責任者選任報告書	<table border="1"> <thead> <tr> <th>職種</th> <th>報告書</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>総括責任者</td> <td>総括責任者選任報告書</td> </tr> <tr> <td>調理責任者</td> <td>調理責任者選任報告書</td> </tr> <tr> <td>調理副責任者</td> <td>調理副責任者選任報告書</td> </tr> <tr> <td>食物アレルギー対応 食調理責任者</td> <td>食物アレルギー対応食調理責任 者選任報告書</td> </tr> <tr> <td><u>検収責任者</u></td> <td><u>検収責任者選任報告書</u></td> </tr> <tr> <td>食品衛生責任者</td> <td>食品衛生責任者選任報告書</td> </tr> </tbody> </table>	職種	報告書	総括責任者	総括責任者選任報告書	調理責任者	調理責任者選任報告書	調理副責任者	調理副責任者選任報告書	食物アレルギー対応 食調理責任者	食物アレルギー対応食調理責任 者選任報告書	<u>検収責任者</u>	<u>検収責任者選任報告書</u>	食品衛生責任者	食品衛生責任者選任報告書
職種	報告書																															
総括責任者	総括責任者選任報告書																															
調理責任者	調理責任者選任報告書																															
調理副責任者	調理副責任者選任報告書																															
食物アレルギー対応 食調理責任者	食物アレルギー対応食調理責任 者選任報告書																															
食品衛生責任者	食品衛生責任者選任報告書																															
職種	報告書																															
総括責任者	総括責任者選任報告書																															
調理責任者	調理責任者選任報告書																															
調理副責任者	調理副責任者選任報告書																															
食物アレルギー対応 食調理責任者	食物アレルギー対応食調理責任 者選任報告書																															
<u>検収責任者</u>	<u>検収責任者選任報告書</u>																															
食品衛生責任者	食品衛生責任者選任報告書																															
67 68	第5	1	7)		ウ) 調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう定期的に衛生管理や調理実習等の研修を行うと共に、外部で開催される研修にも積極的に参加し、従業員の資質向上に努める。 <u>また</u> 、研修記録として報告書を市に提出する。	ウ) 調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう定期的に衛生管理や調理実習等の研修を行うと共に、外部で開催される研修にも積極的に参加し、従業員の資質向上に努める。 <u>なお、研修の開催及び参加は事前に市へ報告するとともに</u> 、研修記録として報告書を市に提出する。																										
67 68	第5	2	1)	(1)	<p>食材調達業務及び食材検収業務</p> <p>市は、献立・食数に応じて食材（調味料を含むすべての食品をいう。）を調達し、<u>検収を行う。</u></p> <p><u>また、調理当日は遅くとも8時30分までに検収室にて、選定事業者</u>に検収済み食材の引渡しを行う。<u>ただし、納入時間により選定事業者が検収補助として食材の検収を仮に行う場合（以下「仮検収」という。）は、仮検収された食材の引き受け後に再検収し引渡しを行う。</u>なお、検収・検品の結果、腐敗等不適切な食品が確認された場合は、返品交換を行う。</p>	<p>食材<u>選定</u>・調達業務及び食材検収業務</p> <p>市は、献立・食数に応じて食材（調味料を含むすべての食品をいう。）を<u>選定・調達する。</u></p> <p><u>検収は市が行い、選定事業者</u>に検収済み食材の引渡しを行う。<u>ただし、調理当日8時30分以前に納品される食材は、選定事業者の検収責任者が検収を行い（以下「仮検収」という。）、市は選定事業者からの報告を受け、確認を行う。</u>なお、<u>選定事業者からの報告</u>や検収・検品の結果、腐敗等不適切な食品が確認された場合は、<u>速やかに</u>返品交換を行う。</p>																										

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新
67 68	第5	2	1)	(1)	食材の納入時間の目安は下表のとおりである。	食材の納入時間の目安は下表のとおりである。 <u>納入時間は市と選定事業者との協議の上決定する。</u>
68 69	第5	2	2)	(1)	ア) 市が行う検収業務に協力して、以下の検収補助を行う。	ア) 市が行う検収業務に協力して、以下の検収補助を行う。 <u>調理当日、食材の仮検収は選定事業者の検収責任者が行い、市に報告すること。なお、検収・検品の結果、腐敗等不適切な食品が確認された場合は、速やかに市へ連絡し指示を仰ぐ。</u>
68 69	第5	2	2)	(2)	検収・検品済の食材の保管業務 検収・検品済の食材は、選定事業者がそれぞれの食材に適した管理・保管を行う。個付の食材及び市が指定する一部食材については、使用食材料状況報告書を作成し、使用状況を報告する。 <del>また、購入食材は使用量の差し引き簿等を作成し、使用状況を市へ報告する。</del>	検収・検品済の食材の保管業務 検収・検品済の食材は、選定事業者がそれぞれの食材に適した管理・保管を行う。個付の食材及び市が指定する一部食材については、使用食材料状況報告書を作成し、使用状況を報告する。 <u>また、調味料は使用量の差引簿等を作成し、使用状況を市へ報告する。</u>
- 70	第5	3	1)	(1)		<u>コ) だしは日本の食文化の継承、塩分摂取を抑えるために、天然だしを使用する。だしは直接釜に入れて、煮出すようにする。</u>
69 70	第5	3	1)	(2)	調理指示書 選定事業者は、市が作成した献立、及び提供食数に応じた調理指示書を作成し、2週間前までに市へ提出し、事前に了承を得ること。この時、小学校と中学校は別の釜とし、一釜当たりの容量を超えないようにすること。	調理手順書 選定事業者は、市が作成した献立、及び提供食数に応じた <u>作業指示書に基づいて調理手順書（調理手順（釜割計画も含む）、使用機器計画等）</u> を作成し、2週間前までに市へ提出し、事前に了承を得ること。この時、小学校と中学校は別の釜とし、一釜当たりの容量を超えないようにすること。
69	第5	3	1)	(3)	ア) 給食実施日ごとに作業工程表及び作業動線図を給食	ア) 給食実施日ごとに作業工程表及び作業動線図を作成

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新
70					<del>実施日より前に</del> 作成し、作業前の打合せを行い、 <del>給食</del> 作業中に確認できるようにする。 <del>調理作業中に変更が生じた場合は赤字などで修正する。</del> なお、作業工程表及び作業動線図は、 <del>市に1週間前までに</del> 報告し、指示等を受けた場合は修正し再提出すること。	し、作業前の打合せを行い、 <u>調理</u> 作業中に確認できるようにする。なお、作業工程表及び作業動線図は、 <u>作業指示書や調理手順書に基づいて作成、</u> 報告し、指示等を受けた場合は修正し再提出すること。 <u>完成の報告を1週間前までとし、打合せを行う。また、作業工程表及び作業動線図は作業終了後、市に提出すること。その際、調理作業中に変更が生じた場合は赤字などで修正し提出すること。</u>
73 74	第5	3	1)	(6)	イ) 遊離残留塩素の確認は次のように行う。 (ア) 調理作業前：十分（5分間程度）流水した後に計測する。 <del>-(イ) 調理作業中：ゆで野菜等を水で冷却する場合は、冷却する直前に計測する。-</del> <del>-(ウ) 調理後：調理作業終了時（配缶終了後）に計測する。</del>	イ) 遊離残留塩素の確認は次のように行う。 (ア) 調理作業前：十分（5分間程度）流水した後に計測する。 <u>(イ) 調理後：調理作業終了時（配缶終了後）に計測する。</u>
- 75	第5	3	1)	(8)		<u>(ク) 食物アレルギー対応食指示書に基づいた仕上がり確認は、市及び食物アレルギー対応食調理責任者で行う。</u>

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新
74 75	第5	3	2)	ア)	(ア) 中心温度計を用いるなどにより、食品の中心温度を3点以上測定し、すべての点において <del>75℃</del> で1分間以上 <del>-(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は-85℃～90℃で90秒間以上)-</del> 又は、これと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間・時刻を記録する。	(ア) 中心温度計を用いるなどにより、食品の中心温度を3点以上測定し、すべての点において <u>85℃</u> で1分間以上又は、これと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間・時刻を記録する。
75 76	第5	3	2)	イ)	(ウ) 加熱調理後冷却 <del>する必要がある</del> 食品の保管には、 <del>原材料用冷蔵庫を使用しない。</del>	(ウ) 加熱調理後冷却 <u>を行った</u> 食品の保管には、 <u>専用の冷蔵庫を使用する。</u>
75 -	第5	3	2)	イ)	<del>-(エ) 調理後の食品をやむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを確認し、確認した数値及び時刻を記録する。-</del>	(削除)
75 76	第5	3	2)	イ)	<del>-(オ) 和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時刻を記録する。</del>	<u>-(エ) 和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時刻を記録する。</u>
- 76	第5	3	2)	ウ)		<u>-(イ) 直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを確認し、確認した数値及び時刻を記録する。</u>
75 76	第5	3	2)	ウ)	<del>-(イ) スライサー、包丁、まな板などは、消毒した生食専用のものを使用する。</del>	<u>-(ウ) スライサー、包丁、まな板などは、消毒した生食専用のものを使用する。</u>
75 76	第5	3	2)	ウ)	<del>-(ウ) 容器は消毒した生食専用のものを用いる。</del>	<u>-(エ) 容器は消毒した生食専用のものを用いる。</u>
-	第5	3	2)			<u>ス) 作業指示書に基づいた給食の仕上がりは、調理責任者</u>

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新
76						<u>及び市が作業中に随時確認し、検討・修正する。</u>
75 76	第5	3	2)		<del>ズ)</del> 2) 調理業務で作成した記録については、毎日市へ提出すること	セ) 2) 調理業務で作成した記録については、毎日市へ提出すること。
77 78	第5	3	4)		カ) 汚染度の高い肉・卵・魚介類などの作業に従事した者は、配食業務を行わない。	カ) 汚染度の高い肉・卵・魚介類などの作業に従事した者、 <u>手指に傷のある者</u> は、配食業務を行わない。
78 79	第5	4	1)		イ) (ア) 施設・設備の衛生、食品の衛生 <u>及び調理従事者の衛生の日常管理等。</u>	イ) (ア) 施設・設備の衛生、食品の衛生等。 <u>なお、調理従事者の衛生の日常管理等は受託者側書類をもって確認する。</u>
78 79, 80	第5	4	2)	(1)	ア) (イ) 従事者の健康状態に異常がある場合は、当該従事者が食品衛生責任者等に速やかに申し出ること。なお、感染性胃腸炎の疑いがある場合は、出勤前に食品衛生責任者等に連絡をとり適切な対応をとる。食品衛生責任者等は、速やかに衛生管理責任者に報告をする。	ア) (イ) 従事者の健康状態に異常がある場合は、当該従事者が食品衛生責任者等に速やかに申し出ること <u>とし、状態に応じて作業担当の変更を行う等、健康状態に配慮した人員配置とする。</u> なお、感染性胃腸炎の疑いがある場合は、出勤前に食品衛生責任者等に連絡をとり適切な対応をとる。食品衛生責任者等は、速やかに衛生管理責任者に報告をする。
80 81	第5	4	3)		ア) 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、日常点検、定期及び臨時衛生検査を実施すること。実施に当たっては、業務計画を作成し、市の承認を受けてから実施すること。なお、別紙3を参考とし、各学校及び調理場で適切な点検票等を作成し、記録は1年間保存 <u>すること。</u>	ア) 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、日常点検、定期及び臨時衛生検査を実施すること。 <u>定期及び臨時衛生検査</u> の実施に当たっては、業務計画を作成し、市の承認を受けてから実施すること。なお、別紙3を参考とし、各学校及び調理場で適切な点検票等を作成し、記録は1年間保存 <u>のうえ、日常点検表は市に毎日提出すること。また、点検項目に関連する書類も提出すること。</u>
80	第5	4	3)		イ) 選定事業者は、日常、臨時及び定期の衛生検査の結果、	イ) 選定事業者は、 <u>市に提出した</u> 日常、臨時及び定期の衛



頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新
82					不備又は欠陥があ <del>った際には</del> 、速やかに適切な措置を講じる。	生検査の結果に、不備又は欠陥があ <del>ると市から指摘された場合は</del> 、速やかに適切な措置を講じる。
81 82	第5	5	2)	(1)	ア) 回収後、本施設内で日ごと、 <u>学校ごと</u> に残食の重量の計測をし、記録・報告を行うこと。 <del>なお</del> 、はかりの使用前に、表示の適正性をチェックすること。	ア) 回収後、本施設内で日ごとに残食の重量の計測をし、記録・報告を行うこと。 <u>なお、主食・牛乳は学校ごと、副食は学校ごと及び種類ごとに計測、記録・報告を行うこと。</u> <del>また</del> 、はかりの使用前に、表示の適正性をチェックすること。
82 83	第5	6			選定事業者は、本施設から市が指定する小中学校への配送（配膳室へのコンテナ等の搬送を含む。）及び回収（配膳室から配送車までのコンテナ等の積み込みを含む。）を行う。	選定事業者は、本施設から市が指定する小中学校への配送（配膳室へのコンテナ等の搬送を含む。）及び回収（配膳室から配送車までのコンテナ等 <u>（残滓等含む）</u> の積み込みを含む。）を行う。
82 83	第5	6	2)		ア) 食器・食缶・コンテナについては、各学校の給食時間に支障のないように配送 <del>を行い</del> 、 <del>給食終了後速やかに</del> 回収を行う。	ア) 食器・食缶・コンテナについては、各学校の給食時間に支障のないように配送・回収を行う。
82 84	第5	6	2)		イ) 学校行事その他の理由により、給食開始時間、給食終了時間を変更する場合は、市が作成する配送・回収時間の変更案に従う。	イ) 学校行事その他の理由により、 <u>各学校の</u> 給食開始時間、給食終了時間を変更する場合は、市が作成する配送・回収時間の変更案に従う。
84 85	第5	6	7)		キ) 受配校での嘔吐発生に備え、食器・食缶等を衛生的に処理・回収できる <del>用具</del> を備えておくとともに、配送業務の従事者に対して処理・回収方法等の指導を行っておく。実際に学校で嘔吐があった場合は、 <del>当該学校のコンテナ回収をできる限り最後にする。</del>	キ) 受配校での嘔吐発生に備え、食器・食缶等を衛生的に処理・回収できる <u>消毒用具</u> を備えておくとともに、配送業務の従事者に対して処理・回収方法等の指導を行っておく。実際に学校で嘔吐があった場合は、 <u>学校で消毒をし、ビニール袋で覆いコンテナに載せず、別で回収する。</u>
85 86	第5	7	2)	ウ)	(ア) 給食配膳員は、自己健康観察により健康状況を <del>チェックし、記録する。</del>	(ア) 給食配膳員は、自己健康観察により健康状況を <u>チェック・記録し、その結果を市に報告する。</u>

頁 (旧) (新)	大 項目	中 項目	小 項目	項目	旧	新
87 88	第5	11	1)		時間外においては隣接するすいとびあ江南の利用者が駐車場として利用できるように配慮すること。また、地元や学校等の行事がある時に、駐車場の開放について市の求めに協力すること。	時間外 <u>(土・日曜日及び祝日におけるイベント開催時)</u> においては隣接するすいとびあ江南の利用者が駐車場として利用できるように配慮すること。 <u>なお、駐車場利用における管理・調整は、イベント主催者と直接行うこと。</u> また、地元や学校等の行事がある時に、駐車場の開放について市の求めに協力すること。