

# 横浜市立中学校給食衛生管理補助等業務委託 業務説明資料

本説明書に記載した内容には、現在検討中のものも含まれるため、本プロポーザルにおける前提条件とし、将来の業務実施の条件となるものではありません。

## 1 業務名

横浜市立中学校給食衛生管理補助等業務委託

## 2 期間

令和3年4月1日～令和4年3月31日

※横浜市立中学校給食衛生管理補助等業務委託（以下、「本委託」という。）については、本市の実施する中学校給食（デリバリー型）において必要不可欠な業務と考えており、令和3年度から7年度までの事業期間で契約予定の調理・配送等業務委託とも密接な関係にある業務となることから、上記期間中の履行状況が良好な場合、1年単位で延長することもあります。

## 3 業務目的

令和3年度から中学校給食（デリバリー型）を実施するにあたり、献立作成、食材選定の規格、基準の策定、衛生管理等は横浜市が責任をもって実施することになります。横浜市が主体となって実施しながらも、工場への巡回指導や献立作成補助、事業者間の調整等を一部委託することで、民間企業のノウハウを生かしながら、効率的な事業運営を行えるよう環境を整備します。

## 4 事業概要

横浜市では、ハマ弁は令和2年度末で現行の協定期間が終了することから、現在の中学校昼食の選択制の良さを活かしながら、より使いやすいハマ弁となるよう、生徒・保護者等への中学校昼食に関するアンケート調査や事業者の皆様への対話（令和元年10月実施）を実施するとともに、外部の有識者等を含む「横浜市の中学校昼食に関する懇談会」を開催するなどの検討を重ね、「令和3年度以降の中学校昼食の方向性」をまとめました。

この方向性に基づき、デリバリー型給食の早期実現に向け、調理・配送等事業者への対話を改めて実施した結果などを踏まえ、令和3年4月1日から中学校給食（デリバリー型）を実施することとし、7月に中学校給食調理・配送等業務の実施事業者（以下、「調理・配送等事業者」という。）の募集、選定を公募型プロポーザル方式で実施し、最終的に4事業者を選定しました。

横浜市が実施する中学校給食にかかる業務のうち、中学校給食衛生管理補助等業務委託（以下、「衛生管理補助等業務委託」という。）については、衛生管理やデリバリー型給食等に関するノウハウや知見をもった専門の事業者に市の担う業務の一部を委託することによって、より安全で安心な給食を実施できるようになります。また、衛生管理業務に関する保護者の問い合わせへの対応や献立写真の撮影、事業者間の調整など衛生管理業務に付随する（関連する）業務についても同じ事業者を実施していただくことで、より効率的な運営が可能となります。

## 5 委託業務概要

本委託業務における主な業務内容について以下に示します。

※委託者（教育委員会）と受託者の業務内容ごとの実施者及び実施頻度については別表1に記載しています。

### (1) 巡回指導業務（工場巡回）

「横浜市立中学校給食衛生管理基準」に基づく衛生管理の実施状況を確認するため、定期的に調理委託事業者の工場を巡回し、必要な指導を行うこと。（下処理、調理、盛付け、容器の仕分け及び回収後の洗浄消毒作業等）

また、履行状況に関する報告書を作成し、本市担当者に提出し、確認を受けること。

### (2) 巡回指導業務（学校巡回）

「横浜市立中学校給食衛生管理基準」に基づく衛生管理の実施状況を確認するため、定期的に学校を巡回し、必要な指導を行うこと。（学校に到着後、検品、仕分けから配膳までの作業等）

また、履行状況に関する報告書を作成し、本市担当者に提出し、確認を受けること。

### (3) 衛生管理技術指導

製造会議（※1）や研修会において、巡回指導における留意事項や指摘事項を中心に調理・配送等事業者4社に衛生管理面での指導、助言を行うこと。なお、調理・配送等事業者4社が作成する衛生管理帳簿（※2）の点検結果も踏まえた、指導、助言内容とすること。

※1 製造会議：本調理・配送等事業者4社と本市担当者が集まり、教育委員会が提示した献立に基づく調理方法や使用物資について意見交換する会議

※2 衛生管理帳簿：作業工程表・導線図等含む。

### (4) 献立作成補助業務

献立作成にかかる業務の補助を行うこと。

具体的には、本市担当者が作成した献立について、調理・配送等事業者4社が適正に製造できるよう、使用食材や調理方法等について調整を行うこと、使用食材について確認すること（原材料、添加物、栄養成分、産地、アレルギー情報確認等）を示すものとします。また、ホームページ等に掲載する献立写真を撮影すること。（撮影用の食材調達、調理、盛付け、撮影、写真のリサイズなどの作業を含めています。）

### (5) 衛生管理に係る各種検査業務

「横浜市立中学校給食衛生管理基準」に基づく検査業務を実施すること。調理・配送等事業者4社と調整し、年間計画を立て、出来上がり食品の微生物検査、厨房検査、アレルギー検査、ヒスタミン検査、防鼠防虫モニタリング検査を実施すること。

(6) 給食食材の帳票確認業務

調理委託事業者の工場に納品される食材の検収簿、物資受払簿を点検し、給食の食材が教育委員会の指示どおりの規格・基準、数量で納品、管理されていることを確認すること。

(7) アレルギー対応、異物混入などが発生した場合の工場、学校への出張対応等

※原因究明、改善指導を想定しています。保護者対応は、教育委員会が行います。

(8) 利用者等からの問い合わせ対応（衛生管理補助等業務にかかるもの）

サポートセンターに入電した利用者等からの問い合わせのうち、衛生管理業務（重大な事案は除く）、食材成分確認業務に関する事項についての利用者対応及び調理・配送等事業者への対応

※約 4,400 件想定（令和元年度実績：約 2,200 件）

(9) 学校ごとの給食実施日（昼食時間）の管理業務

中学校全校の給食実施日（昼食時間）について、各学校に照会し、データ入力すること。なお、中学校からは1か月分の給食実施日がFAXで提出されるため、内容を確認し、入力します。学校が送信する給食実施日程表は、翌月分、翌々月分の2種類あり、翌月分が確定日程版、翌々月分が仮日程版となります。例えば、11月20日を締め切りとして、中学校は12月分の確定日程版、1月分の仮日程版の給食実施日を提出することになります。（各月20日を提出期限とした場合）

また、急な予定の変更に対して、事業者の調整も含め、適切な対応を行うこと。

※管理業務件数合計 約 3,900 件想定（令和元年度実績：約 3,800 件）

(10) 保護者向け試食会の実施調整

小学校、中学校で保護者対象に実施する試食会の実施に伴う学校、保護者、調理・配送等事業者の調整を行うこと。なお、小学校、中学校からは、おおむね1か月前に試食会の希望日がFAXで提出されるため、内容を確認し、調理・配送等事業者に確認をとり、可否を返します。なお、当日の運営・集金業務は含みません。

※約 300 回想定（令和元年度実績約 220 回）

(11) 各項目に付帯して必要な業務

別表1 業務内容ごとの実施者、実施頻度

区分	業務内容	実施者		実施頻度
		委託者	受託者	
巡回指導業務	<b>衛生管理状況の確認、指導</b> <b>【①工場巡回】</b> 夜間：調理、盛り付け、仕分け等 作業工程表・動線図による計画の正確性、日常点検事項の 確実な実施について確認・指導 日中：下処理、洗浄、食材の検収等 日常点検事項の確実な実施について確認・指導		○	月2回(夜間・日中各1回)×4工場×11月 ※年88回想定
	<b>【②学校巡回】</b> ・配膳作業、保管場所、牛乳保冷庫等の衛生管理状況の確認・指導 ※①、②の巡回指導における確認・指導内容について、教育委員会への報告		○	週1回(2校)×40週 ※年80校想定 年間計画を作成して実施します。
	<b>受託者の衛生指導後の改善状況確認、指導</b> <b>【①工場巡回】</b> ・受託者の提出した報告書に沿った改善状況確認・指導 ・施設・設備管理、従事者の健康管理、食材の検収・保管、調理過程の衛生管理に関する定期検査票に沿った検査 <b>【②学校巡回】</b> ・受託者の報告内容を精査し、必要な学校には不定期に訪問	○		月1回(日中 or 夜間)×4工場×11月 ※年44回想定 不定期
衛生管理技術指導	<b>製造会議における衛生指導、助言</b> ・事故報告、巡回指導を踏まえた資料作成と調理・配送等事業者4社への共有 ・製造会議参加(事前打ち合わせ)		○	月1回 ※年11回

	<b>製造会議における衛生指導、助言</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・次月実施献立の調理方法と衛生管理ポイントの確認資料作成</li> <li>・製造会議運営（事前打ち合わせ）</li> </ul>	○		月 1 回 ※年 11 回
	<b>研修会における衛生指導・助言</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・研修資料作成補助</li> <li>・研修会参加</li> </ul>		○	年 3 回
	<b>研修会における衛生指導・助言</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・研修資料作成</li> <li>・研修会運営</li> </ul>	○		年 3 回
献立作成補助業務	<b>献立作成補助</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理・配送等事業者間調整</li> <li>・食材情報（原材料、添加物、栄養成分、産地、アレルギー情報）の確認</li> <li>・中学校給食注文システムの注文画面上に掲載する献立写真を撮影し、画像データとして納品</li> </ul>		○	月 1 回 ※年 11 回  11 か月分（202 日想定） ※撮影は数か月分まとめて行うことも可
	<b>献立作成</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立原案作成</li> <li>・事業者間調整後の献立修正</li> </ul>	○		月 1 回
衛生管理に係る各種検査業務	「横浜市立中学校給食衛生管理基準」に基づく検査業務実施・結果報告 ※各種検査の結果を巡回指導や衛生管理技術指導に生かしていただくために、本委託に含めています。		○	出来上がり食品の微生物検査（月 1 回）、厨房検査（年 2 回）、アレルギー検査（年 1 回）、ヒスタミン検査（年 1 回）
	各種検査結果の確認・活用	○		月 1 回
給食食材の帳票確認業務	<b>検収簿点検</b> 調理・配送等事業者の食材の検収簿を点検し、教育委員会の指示どおり納品されていることを確認		○	給食実施日数分の帳票を調理・配送等事業者 4 社分について確認（202 日想定）
	不適合事項について指導	○		不定期
突発的な工場、学校への出張対応等	アレルギー対応、異物混入などが発生した場合に工場、学校へ立ち入り、原因究明、改善指導を実施		○	不定期

	複数校にわたる対応が必要となる場合、原因究明が困難な場合の原因究明、改善指導実施、保護者対応	○		不定期
利用者等からの問い合わせ対応 (衛生管理補助等業務にかかるもの)	サポートセンターに入電した利用者等からの問い合わせのうち、衛生管理業務(重大な事案は除く)について、利用者対応及び調理・配送等事業者への対応 ※衛生管理業務に関わらない意見、要望などについては、サポートセンターor教育委員会で対応します。 ※サポートセンターの対応時間 平日午前9時～午後5時		○	年間約4,400件想定 1日あたり約200件想定
学校ごとの給食実施日(昼食時間)の管理業務	中学校全校の給食実施日(昼食時間)について、各学校に照会し、データ入力 学校事情により急に給食実施日に変更になる場合は、調理・配送等事業者と調整のうえ、可能な限り対応する。		○	約3,900件想定 146校×11月×2回 (確定日程・仮日程)×1.2(約2割は変更発生)
保護者向け試食会の実施調整	小学校、中学校で保護者対象に実施する試食会の実施に伴う学校、保護者、調理・配送等事業者の調整		○	約300回想定

## 6 事故等によって発生した損害について

本委託業務の実施にあたり、事故等によって利用者に損害を及ぼした場合は、事業者の責任において対応していただきます。

## 7 その他

- (1) 事業の実施にあたっては、安全性を確実に確保した上で実施してください。
- (2) 業務の履行の経過を月ごとに業務履行報告書として提出してください。

## 8 参考ページ

- (1) 横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託のプロポーザル結果について  
<https://www.city.yokohama.lg.jp/business/nyusatsu/kakukukyoku/2020/itaku/kyoiku/chugakkou-kyusyoku.html>
- (2) 令和3年度以降の中学校昼食の方向性の決定  
<https://www.city.yokohama.lg.jp/cityinfo/kohokocho/press/kyoiku/2019/houkousei2020.html>

調理作業工程表記入例

従事者 80名 食数 9000 食

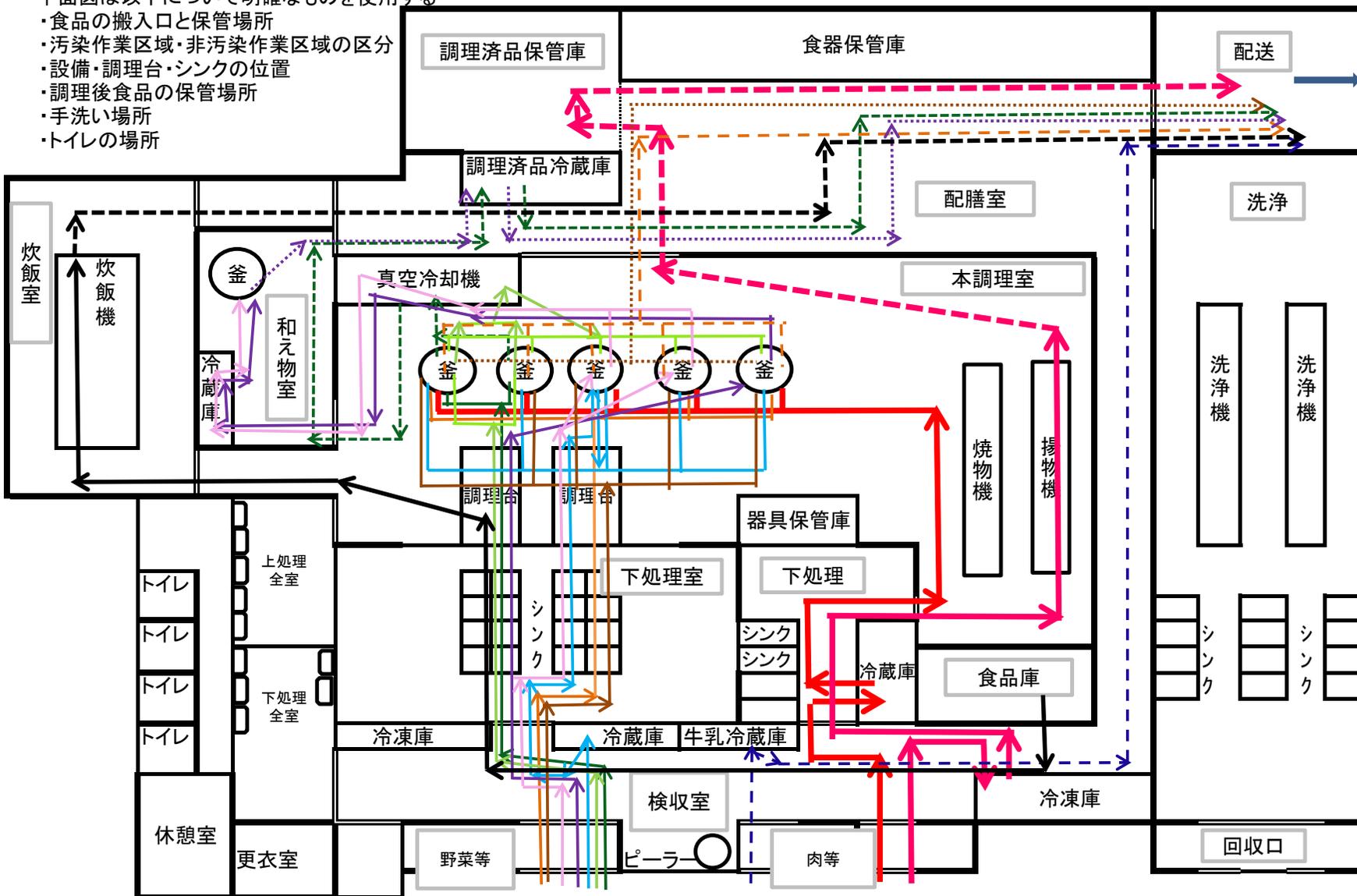
月 日	【フライヤー】										【冷却機】		【炊飯機】			
	①	①	①	②	③	④	⑤	⑥	①	②	①	②	①	②		
	シシモフライ			ブロッコリー	ブロッコリー	もやしゆでる	もやしゆでる	小松菜ゆでる	ブロッコリー	シシモフライ	ごはん					
			おひたし	ピーマン下ゆで	ピーマン下ゆで	こんにやく	こんにやく	きんぴら	きんぴら	きんぴら	きんぴら					
				きんぴら	きんぴら	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁					
				みそ汁	みそ汁											
全体にかかわる作業	作業	担当者														
	検収・検品	①②③④	前日・当日 15時00分～前日・当日 18時00分													
	調味料計量	⑤⑥	前日・当日 1時00分～前日・当日 3時00分													
	野菜切裁・検品	⑦⑧⑨⑩⑪	前日・当日 20時00分～前日・当日 23時00分													
献立名			23:00	0:00	1:00	2:00	3:00	4:00	5:00	6:00	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00
シシモフライ					エプロン 手袋 入れる⑫⑬⑭ 揚げる⑮⑯ 塩をまぶす⑮⑯⑰ 塩炒る⑭	点検 検温						手洗い エプロン 手袋	盛付53～80	点検		
ブロッコリー					手洗い エプロン	入れる⑰ ゆでる⑱ 検温		冷却・保管⑲⑳	検温			手洗い エプロン 手袋	盛付53～80	点検		
変わりきんぴら		ピーマン切る⑦⑧⑨⑩⑪								ピーマン下ゆで・冷却⑳ こんにやくあく抜き⑳ 作る㉑㉒㉓ 検温		手洗い エプロン 手袋	盛付53～79	点検		
小松菜のお浸し		小松菜切る⑦⑧⑨⑩⑪		手洗い エプロン 交換	もやし入れる⑰ ゆでる・冷却㉒㉓ 検温		削り節炒る⑭	検温	和える㉒㉓ 検温	肉入れ⑫⑬ 冷却・保管⑲⑳ 検温		手洗い エプロン 手袋	盛付53～79	点検		
豆腐とエノキのみそ汁												手洗い エプロン 手袋	盛付⑳～55	点検		
ごはん									洗米㉔㉕ 点検			炊飯㉔		手洗い エプロン 手袋	盛付㉔㉕～⑳	点検

身支度・健康チェック・打ち合わせ

# 作業動線図(記入例)

平面図は以下について明確なものを使用する

- ・食品の搬入口と保管場所
- ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分
- ・設備・調理台・シンクの位置
- ・調理後食品の保管場所
- ・手洗い場所
- ・トイレの場所



【献立】	発酵乳	→
	シシャモフライ・ブロッコリー	→
	変わりきんぴら	→
	小松菜のお浸し	→
	豆腐とえのきのみそ汁	→
【食材】	米	→
	シシャモフライ	→
	ブロッコリー	→
	牛肉	→
	じゃがいも・ごぼう・にんじん	→
	つきこんにやく	→
	ピーマン	→
	こまつな	→
	もやし	→
	豆腐	→
	えのきたけ・ねぎ	→
【出来上がり】	ごはん	→
	発酵乳	→
	シシャモフライ	→
	ブロッコリー	→
	変わりきんぴら	→
	小松菜のお浸し	→
	豆腐とえのきのみそ汁	→