

## 北海道社会福祉施設調理業務委託指針

### 第1 目的

この指針は、社会福祉施設（介護保険施設のうち「入所定員が41人以上」の施設及び障害者支援施設の「栄養士配置加算」を実施している施設、児童福祉施設を除く。以下「施設」という。）が調理業務を委託するに当たっての満たすべき要件を以下のとおり定め、調理業務の委託についての適正かつ円滑な運営を図ることを目的とする。

### 第2 委託に当たっての基本的な考え方

- (1) 施設における給食は、利用者の栄養、健康管理の面などから極めて重要であることに鑑み、調理業務の委託に当たっても給食の質的な向上に努め、利用者の個々の心身の状況に応じて栄養、嗜好などが十分配慮された献立を整えるとともに、調理室、調理機材などの衛生管理や食品の保全などに留意すること。
- (2) 調理業務の委託にあたっては、社会福祉施設経営の透明性の確保を図るため、施設管理者の管理の下に、適正な管理、執行が果たし得るよう留意すること。  
なお、新たに委託を行う場合は事前に各保健福祉事務所に協議を行うこと。

### 第3 施設の給食管理体制等

#### 1 施設の給食管理体制

- (1) 施設は、調理業務委託に係る契約事項の履行状況を点検するとともに、必要な措置などを行うため、給食管理組織（以下「給食運営会議」という。）を設置していること。

〔(例) ◆構成メンバー  
施設長、栄養士、委託先栄養士、調理業務責任者等〕

- (2) 調理業務は、原則として施設内の調理室を使用して調理させること。ただし、運搬手段等について衛生上適切な措置がなされている場合には施設外で調理し搬入する方法も認めることができること。

なお、その場合においては、平成5年2月15日付指第14号厚生省健康政策局指導課長通知「病院、診療所等の業務委託について」の第4の2の規程に準拠するものとなっていること。

#### 2 施設を行う業務等

- (1) 利用者の栄養基準及び献立の策定基準の提示

受託業者に対し、「給与栄養量(目標量)」及び「食糧構成基準算定表」により提示を行うこと。

- (2) 献立表の事前承認

受託業者から事前に、献立名、食品名、1人当たり可食部使用量等を記載した「月間予定献立表」を提出させ、確認を行うこと。

- (3) 特別食、行事食、調理方法等の指示

ア 一般職（常食）が適当でない利用者の食事について、受託業者の調理業務責任者に対し、特別食の献立、調理方法等についての必要な指示を行うこと。

イ 行事食について

アと同様であること。

(4) 調理業務の衛生管理

ア 受託業者が実施する調理業務従事者の定期健康診断、毎月の検便の実施状況及びその結果の確認を行うこと。

イ 受託業者に対し、調理室（付帯設備を含む。）及び調理機材の衛生管理、食品（購入材料）の取扱い等について、必要な指示、履行状況の確認を行うとともに、食中毒防止対策等衛生管理について周知徹底させること。

(5) 毎回の検食を行う担当職員及び検食方法について規定していること。

(6) 調査等の実施

嗜好、残食調査の実施及び喫食状況の把握等を行い、記録を整備すること。

(7) 給食運営会議の開催

毎月定期的に開催すること。

3 受託業者の業務等

(1) 施設給食の趣旨を十分認識するとともに、調理業務委託に係る契約事項などを遵守し、適正な給食材料を使用し、所要の栄養量が確保できる調理業務を行うこと。

(2) 調理業務の運営実績や組織形態から見て、当該受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有すると認められる業者であること。

(3) 専門的な立場から必要な指導を行う栄養士を確保していること。

(4) 当該受託業務について、他の業者への委託がないこと。

(5) 調理業務従事者の大半は、当該業務について相当の経験を有する次の者となっていることが望ましい。

ア 調理師免許保持者

イ 調理師試験受験有資格者（調理実務経験2年以上の者）

(6) 栄養士又は調理師の資格を有する者を調理業務責任者としていること。

(7) 調理業務従事者に対して、労働安全衛生規則に基づく定期健康診断及び検便を実施すること。

(8) 不当廉売行為等健全な商習慣に違反する行為を行わないこと。

(9) 調理業務従事者に対して定期的に衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施すること。

第4 業務の委託契約

調理業務の委託に係る契約書及び仕様書等に、次の事項を規定していること。

[総則]

1 受託業者は、施設の方針を遵守し、確実かつ誠実に受託業務を遂行することを規定していること。

2 施設は、施設内の給食に関する給食運営会議を設置し、受託業者と定期的に給食内容等について、協議することを規定していること。

3 施設は、受託業者の給食業務を指揮、監督するとともに、受託業者はこれに従うことを規定していること。

[受託業務の内容]

4 施設が受託業者に委託する次の業務の処理内容等について規定していること。

(1) 献立の作成

ア 月間予定献立表（案）、予定・実施献立表の作成

施設が示した入所者の「給与栄養量(目標量)」及び「食糧構成基準算定表」に基づき献立名、食品名、一人当たり可食部使用量等を記載した「月間予定献立表（案）」及び「予定・実施献立表」を作成し、期日までに提出すること。

(2) 給食材料の購入

ア 献立に適応した給食材料の選定、購入方法及び納入に際しての施設の検収を行うこと。

イ 購入した給食材料について、所定の帳票様式を使用することにより適正管理を行うこと。

(3) 調理業務

ア 施設の指示に基づき、必要な栄養量が確保できる調理作業等を実施すること。

イ 一般職（常食）が適当でない入所者の食事について、特別食の献立、調理方法等を実施すること及び行事食についても同様に実施すること。

ウ 調理業務は、施設内の調理室を使用して調理すること。

ただし、施設外で調理し搬入する契約とする場合は、平成5年2月15日付指第14号厚生省健康政策局指導課長通知「病院、診療所等の業務委託について」の第4の2の規程に準拠して実施すること。

エ 受託業務以外における施設等（施設、厨房設備、物品等）の使用を禁止すること。

オ 配膳前における施設職員の検食を実施すること。

カ 当日調理を実施すること。

(4) 盛り付け、配膳業務

所定の食器、配膳車等の使用については、あらかじめ指示された内容に従うこと。

(5) 給食時間等

給食時間、配膳、喫食、げ膳等の時間は、あらかじめ指示された内容に従うこと。

また、施設の行事等により時間を変更する場合は、事前に連絡を行い、それに従うこと。

(6) 掃除、消毒

掃除、消毒を実施すること。

(7) その他

その他必要な事項を実施すること。

[管理運営の責任]

5 受託業者は、保健衛生上の事故が生じたとき、施設及び関係機関への報告と施設及び関係機関からの指示により対処することを規定していること。

また、施設に対し損害を与えた場合における受託業者の責任について規定していること。

6 受託業者は、調理業務責任者を置くことを規定していること。

7 受託業者は、調理業務従事者を指揮、監督し、受託業務の実施について、関係法令等に基づき、責任を負う旨を規定していること。

- 8 受託業者は、当該職場の秩序を守り、火災、盗難等の防止及び労働安全に努める旨を規定していること。

[健康衛生管理]

- 9 受託業者は、給食による事故防止のため、次の受託業者の健康管理及び衛生管理について規定していること。

(1) 調理業務従事者

ア 定期健康診断

受託業者は、年1回以上定期的に調理業務従事者の健康診断を行い、その結果を施設に報告すること。

イ 定期検便

受託業者は、採用時及び月1回以上検便を行うとともに、その結果を施設に報告すること。

ウ 不健康者の従事禁止

上記ア及びイの検査の結果、食品衛生上支障のある者、あるいは下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等その他伝染性疾患等のある者は調理業務に従事させないこと。

エ 作業の服装

衛生的な作業服を着用すること。

オ 手指の消毒

手指を消毒すること。

(2) 食品衛生管理

食品の取扱い及び衛生的保管管理並びに保存食を適切に行うこと〔主食、汁等を含む全ての給食物（原材料及び調理済み食品）50g程度を清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること等。〕

(3) 施設の衛生管理

ア 調理室、食品庫、配膳室等の調理業務関連区域の排水、防湿、通風、採光、掃除等について適切に行うこと。

イ 調理室に関係者以外の立ち入りの禁止及び動物等の持込みを禁止していること及び外部者の立ち入りについての許可を必要としていること。

ウ 手洗設備の清潔及び消毒液を常備していること。

エ 定期的に、ねずみ、昆虫等の駆除を行うこと。

オ その他、施設の清潔保持を行うこと。

(4) 備品等の衛生管理

調理機器類及び食器類の洗浄、殺菌、消毒、保管を適切に行うこと。

[秘密の保持]

- 10 受託業者及び調理業務従事者は職務上知り得た業務内容、施設入所者、施設職員に関する秘密を漏らしてはならないことを規定していること。

[譲渡、再委託の禁止]

- 11 受託業者の契約により生じた権利及び業務を、第三者に譲渡したり再委託できない旨を規定していること。

[従業員]

- 12 受託業務従事者の大半は、当該業務について相当の経験を有する次の者であることを規定していること。
- (1) 調理師免許保持者
  - (2) 調理師試験受験有資格者（調理実務経験２年以上の者）
- 13 栄養士又は調理師の資格を有する者を調理業務責任者とすることを規定していること。
- 14 受託業者における調理業務従事者数は、その施設の実情に応じた職員配置数を確保していること。
- 15 調理業務従事者及び調理業務責任者をあらかじめ施設に届出することを規定していること。  
また、変更の場合も同様の扱いとすることを規定していること。
- 16 調理業務従事者が不的確と認められた場合、理由を付し受託業者に通知するとともに受託業者は速やかに善処する旨を規定していること。

[調査等]

- 17 施設は、必要があると認めた場合、委託業務の実施状況及び必要な帳簿等について、点検又は調査できる旨を規定していること。

[設備の貸与]

- 18 施設は、受託業者に対する設備等の貸与及び使用方法並びに借用証等の取扱いについて、必要事項を規定していること。

[設備等の修理・充足]

- 19 受託業者は、貸与された施設等に修理、補充の必要が生じ、施設がその必要を認められた場合は、施設が処理する旨を規定していること。

[損害賠償]

- 20 受託業者が受託業務の遂行で、施設に損害を与えた場合の賠償について規定していること。  
また、施設の原因による場合はその限りでない旨を規定していること。

[費用の負担区分]

- 21 施設及び受託業者は、各々の費用の負担区分及び金額について規定していること。
- (1) 施設自ら負担する経費
    - ア 調理室（付帯設備を含む。）及び調理機材の整備又は修繕に要する経費。
    - イ 調理作業及び付帯業務等に係る燃料費並びに光熱水費等の経費。
    - ウ 給食材料費（施設自ら購入し、受託業者に提供する場合に限る。）
  - (2) 委託費として施設が負担する経費
    - ア 調理業務従事者の人件費

- イ 給食材料費及び食品加工費
- ウ 調理作業及び付帯業務の衛生費
- エ 調理業務従事者の健康診断及び検便の費用
- オ その他、受託業務の処理に要する経費

[業務の委託料]

- 22 施設は、受託業者に対し、業務を履行するための委託料について規定していること。  
また、その算定については、受託業者との協議で決定する旨を規定していること。  
なお、経済変動により契約金額を変更することができる旨を規定していること。

[委託料の支払]

- 23 受託業者から施設に対する委託料の請求期日を規定していること。  
また、施設から受託業者への委託料の支払期日についても規定していること。

[契約の解除・変更]

- 24 施設が、受託業者に対し契約の解除及び一部変更を行う場合の手続きについて規定していること。  
また、次の各項に該当する場合、施設の判断により解除できる旨を規定していること。
- (1) 受託業者が本契約に違反したとき。
  - (2) 受託業者が行政上の処分を受けたとき。
  - (3) 受託業者の業務内容が著しく不相当であるとき。
  - (4) 受託業者に不正又は違法な行為があったとき。

[契約期間]

- 25 契約期間について  
一年以内とし、更新は差し支えない旨を規定していること。

[教育・研修]

- 26 受託業者が調理業務従事者に対し、定期的研修、訓練（衛生面及び技術面）の実施について規定していること。  
なお、教育研修内容については、事前に施設の同意が必要である旨を規定していること。

[施設と受託業者との業務分担]

- 27 施設と受託業者との業務分担を仕様書により明確化していること。

[契約の定めのない事項]

- 28 この契約の定めのない事項については、必要に応じ、施設と受託業者で協議して定める旨を規定していること。

第5 職員の代表者との合意

- 施設は、調理業務の業者委託について、必要と思われる場合、事前に職員の代表者との合意ができていること。