

京都市立総合支援学校給食調理委託業者登録審査基準

京都市立総合支援学校の学校給食を校外において調理する業務等を委託する業者として登録を申請できる者は、次に掲げる資格を有するものでなければならない。ただし、教育長が必要があると認めるときは、この限りでない。

- 1 地方自治法施行令第167条の4第1項に規定する者でないこと。
- 2 地方自治法施行令第167条の4第2項の規定により、一般競争入札に参加させないことができる者でないこと。
- 3 京都市暴力団排除条例第2条第4号及び第5号に該当する者でないこと。
- 4 次に掲げるものを滞納していないこと。
 - (1) 所得税又は法人税
 - (2) 消費税及び地方消費税
 - (3) 本市の市民税及び固定資産税
 - (4) 本市の水道料金及び下水道料金
- 5 食品衛生法第52条の許可（飲食店営業に係る許可に限る。）を受け、自己又は自社の調理施設で給食等を製造する事業を引き続き2年以上営んでいること。
- 6 京都市立総合支援学校給食専用に、クックチル方式で1日当たり500食以上を調理することができること。
- 7 平成16年4月1日付け食安発第0401001号「食品衛生監視票について」（厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）に規定する食品衛生監視票の採点が80点以上であること。
- 8 調理施設に、調理師法第3条第1項に規定する調理師の免許を有する者を必ず配置していること。
- 9 申請日現在から遡って5箇年、申請者の本社、支社及び京都府内の営業所において、食中毒等衛生事故による営業上の行政処分を受けたことがないこと。
- 10 調理施設及び設備に関して次の基準を満たしていること。
 - (1) 施設全般

調理施設は、検収室、食品の保管室、下処理室、調理室、給食の保管室および洗浄室を有し、それぞれの区域が隔壁で明確に区画され、別紙「作業区域の区分の基準」により汚染作業と非汚染作業の動線に交差及び重複が生じない構造であること。

調理施設内には、通常時において湿度を80%以下に、温度を25℃以下に保つことができる換気設備及び空調設備を備えていること。

調理施設の外部に開放される場所には、エアカーテン、網戸、自動ドア等により、ねずみ、昆虫類等の侵入を防止する措置が講じられていること。

また、調理室の入口にはエアシャワーを備えていること。

別紙「作業区域の区分の基準」により汚染作業区域，準清潔作業区域及び清潔作業区域にそれぞれ専用の履物を備えていること。

調理従事者専用の肘まで洗える手洗い設備が設けられているとともに，当該手洗い設備は，石鹼液，消毒用アルコール液，個人用爪ブラシ及びペーパータオル等が常備されていること等，衛生的であり，かつ，作業途中，作業区分ごとに使いやすい位置にあること。

また，調理施設への出入口，便所及び各作業区域の入口手前に手指の洗浄及び消毒を行うための設備又は機器を設けていること。

調理設備及び手指の洗浄設備の給水栓は，レバー式（肘で操作できる長さのもの），足踏み式，自動式等の直接手指を触れない給水方式及び給湯方式であること。

調理施設は，作業中は，ドライ（床面を常に乾いた状態）に保つことができる構造であること。

床は破損箇所がないよう管理すること。

排水溝は詰まり及び逆流が起りにくく，かつ，排水が飛散しない構造及び配置であること。

（２）設備全般

調理用の器具類は，食肉類，魚介類，野菜類，果実類等の食品の種類ごとに，それぞれの専用のもを備え，下処理用，調理用，加熱調理済の食品用等，調理の過程ごとに区別されていること。

調理用の機器類は，分解して，洗浄，消毒等ができる材質，構造であるとともに，給食を提供する人数に適した大きさや数量を備えていること。

なお，フードカッター，ミキサー等の調理機器・器具類は使用後に分解して洗浄・消毒した後，乾燥させること。

機器・器具については，可動式にするなど，当日の献立による調理過程に合わせた作業動線となるよう，十分配慮した配置であること。

調理器具は木製のものが使用されていないこと。

シンクは，用途別に相互汚染しないように設置され，食品の洗浄用と食器具の洗浄用，さらに，食品の洗浄用については，下処理用と調理用に区別されているとともに，三槽式構造であること。

また，検収室に，泥つきの根菜類等の処理用に，ピーラー，シンクを備えていること。

シンク等の排水口は，排水が飛散しない構造であること。

検収室には，食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの台を備えていること。

また，調理施設内における食品及び調理用器具類が，常に床面から60cm以上の高さにあるよう，置台が備えられていること。

調理室には，ふた付きの残菜入れを備えていること。

調理施設内の適切な温度及び湿度の管理のため，適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えていること。

また，冷蔵庫，冷凍庫及び食器消毒機能付きの保管庫には，適切な場所に正確な温度

計を備えていること。

(3) 食品の保管施設

食品の保管室は、食品を搬入又は搬出する際に、調理室を経由しない配置とすること。

また、低温での保管が必要な食品の保管室は、冷蔵機能及び冷凍機能を有し、食数に応じた十分な広さがあるものを用途別に備え、適切な温度の管理がなされた衛生的なものであるとともに、常温で保管する食品の保管室は、適切な湿度の管理がなされた衛生的なものであること。

(4) 調理室

焼き物機、揚げ物機、急速冷却機及び調理釜その他これと同等以上の調理機能を有する機器（本市が指示する献立の調理作業を確実に実施することができるものに限る。）を有すること。急速冷却機は給食を90分以内に0℃以上3℃以下に冷却できる機能を有すること。

(5) 給食の保管室

給食の保管室は、給食を常に0℃以上3℃以下で冷蔵できる機能を有すること。また、床面を常に乾いた状態に保つこと。

(6) 消毒設備

給食用のホテルパン、食器及び調理器具を、食器消毒保管庫等により、85℃以上で40分以上又はこれと同等の効果を有する方法で確実に消毒し、乾燥させ、外部から汚染されない構造の保管設備で衛生的に保管することができること。注意点として、食器具類は直接熱風が当たると変質・破損することがあるので、熱風の吹き出し口を確認し直接当たらないように工夫すること。

(7) 配送車

給食を0℃以上3℃以下で保冷する機能を有する保冷車を有すること。

(8) その他

調理従事者専用の便所を設けるとともに、専用の手洗い設備及び履物を備えていること。また、個室にも専用の手洗い設備が備えられており、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

調理従事者専用の便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所及び洗浄室と区画され、便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けられていること。

廃棄物の保管場所を調理施設外の適切な位置に設けるとともに、当該保管場所には、廃棄物を適切に保管することができるよう廃棄物専用のふた付きの容器を備えること。

附 則

(施行期日)

- 1 この基準は、平成15年9月18日から実施する。
- 2 この基準は、平成17年10月1日から実施する。
- 3 この基準は、平成24年10月1日から実施する。

作業区域の区分の基準

区 分		室 名	作 業 内 容
汚染作業区域		検収室	原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所
		食品の保管室	食品の保管を行う場所
		下処理室	食品の選別，剥皮，洗浄等を行う場所
		洗浄室（洗浄前）	使用済みのホテルパン・食器を搬入し，洗浄を行う場所
非汚染作業区域	準清潔作業区域	調理室	食品の裁断，加熱調理，加熱調理した食品の冷却を行う場所
	清潔作業区域	洗浄室（洗浄後）	洗浄後のホテルパン・食器の搬入を行う場所
		給食の保管室	冷却後の給食を保管しておく場所
その他		更衣室，休憩室 便所，事務所等	