

社会福祉施設における調理業務委託に係る取扱い

1 目的

この取扱いは、社会福祉法（昭和26年法律第45号）第2条第2項および第3項に規定する次の社会福祉施設（以下「施設」という。）において調理業務を委託するに当たり必要とされる事項を定め、もって当該施設の調理業務の適正かつ円滑な運営を図ることを目的とするものであること。

（ 救護施設，保育所，養護老人ホーム，
特別養護老人ホーム，軽費老人ホーム，障害者支援施設，
幼保連携型認定こども園（2号認定子どもおよび3号認定子ども
に対する食事の提供に限る。） ）

幼保連携型認定こども園における1号認定子どもに対する食事の提供については、各園の判断に委ねられるものであるが、本取扱いの目的を踏まえ、適切に実施すること。

2 基本的な考え方

- (1) 調理業務は、施設が責任をもって施設の職員により行われることが原則であり、望ましいこと。
- (2) しかしながら、施設の管理者が業務上必要な注意を果たし得るような体制および契約内容により、施設職員による調理と同等な給食の質が確保される場合には、入所者の処遇の向上につながるよう十分配慮しつつ、当該業務を第三者に委託することは差し支えないこと。
- (3) 調理業務を委託して実施する場合は、施設内の調理室を使用し調理業務を行うこと。ただし、一定の要件を満たす施設においては、施設外で調理し搬入する方法（以下「外部搬入」という。）も認めることができるものであること。
- (4) 施設は、「函館市社会福祉施設給食管理運営指針について」を遵守し適切な給食管理を実施すること。

3 施設が行う業務

施設は、次に掲げる業務を自ら実施すること。

- (1) 調理業務の委託（以下「調理業務委託」という。）に係る契約事項の履行状況を点検するとともに、必要な指示等を行うため、施設長および栄養士などで構成する給食運営会議を設置し、給食管理についての責任体制を確立すること。

給食運営会議は、定期的（月1回程度）に開催することとし、必要な場合には、調理業務を委託された業者（以下「受託業者」という。）の栄養士および調理業務責任者を参加させること。

- (2) 受託業者の調理業務の指導等を行うため、保育所、幼保連携型認定こども園（以下「保育所等」という。）の場合を除き栄養士の資格を有する職員を配置すること。

保育所等については、栄養士の配置までは要しないものの、函館市保健福祉部または子ども未来部の栄養士により献立等について栄養面での指導を受けられるような体制が整備されているなど栄養士による必要な配慮がなされていること。

- (3) 受託業者に対して、入所者の「給与栄養目標量算定表」および「食品構成表」を明示すること。
- (4) 受託業者から事前に「月間予定献立表」および「予定・実施献立表」の提出を受け、確認すること。

なお、その結果、当該献立表が(3)に適合していない場合には、受託業者に対し、必要な指示を行うこと。

- (5) 普通食が適当でない入所者の食事については、受託業者の調理業務責任者に対し、特別食および行事食の献立ならびに調理方法等に関して必要な指示を行うこと。

保育所等において、食物アレルギー・アトピー等が疑われる児童については、受託業者に対し、必要な指示を行うこと。

- (6) 毎回、検食を行うこと。（外部搬入の施設の場合を除く。）
- (7) 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およびその結果を確認すること。
- (8) 受託業者に対し、調理室、調理設備、食器類等、給食材料および調理物等の衛生的取扱いについて必要な指示を行うこと。

また、給食材料の検収（外部搬入の施設の場合を除く。）および使用状況を確認すること。

- (9) 嗜好、残食調査の実施および喫食状況を把握するとともに、個人別栄養管理を適正に行い、栄養指導記録を整備すること。

4 受託業者の要件

受託業者は、次に掲げる要件のすべてを満たすものであること。

- (1) 施設における給食（以下「施設給食」という。）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と認められる業者であること。
- (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) 受託業務に関し、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) 調理業務の従事者（以下「調理業務従事者」という。）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。

ア 調理師免許保有者

イ 調理師試験受験資格者（調理実務経験2年以上の者）

- (5) 調理業務従事者に対して定期的に衛生面および技術面の教育または訓練を実施すること。
- (6) 調理業務従事者に対して、労働安全衛生規則（昭和47年労働省令第32号）等に基づく定期健康診断および検便を実施すること。
- (7) 私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律（昭和22年法律第54号）第2条第9項第3号に規定する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。
- (8) 栄養士また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。
- (9) 当該受託業務について、他の業者への委託がないこと。

5 業務の委託契約

調理業務を委託する場合は、その契約内容、施設と受託業者との業務分担および経費負担を明確にした契約書を取り交わすこと。

なお、契約書に定める必要がある内容は、次のとおりであること。

(1) 基本事項

ア 契約期間（更新は差し支えないものとする。）

イ 施設から受託業者への経費の支払方法および支払時期

(2) 受託業者に関する事項

ア 受託業者は、施設給食の趣旨を十分認識し、適正な給食材料を使用するとともに、所要の栄養量が確保される調理を行うこと。

イ 受託業者は、調理業務従事者の大半を当該業務について相当の経験を有する者を配置すること。

ウ 受託業者は、調理業務従事者に対して、定期的に衛生面および技術面の教育または訓練を実施すること。

エ 受託業者は、調理業務従事者に対して、労働安全衛生規則等に基づく定期健康診断および検便を実施すること。

オ 施設は、受託業者に対して、施設側から必要な資料の提出を求めることができること。

カ 受託業者が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと施設が認めたとき、その他受託業者が適正な施設給食を確保する上で支障となる行為を行ったときは、契約期間中であっても施設側において契約を解除できること。

キ 受託業者の労働争議その他の事情により、受託業務の遂行が困難となった場合の業務の代行保証に関すること。

ク 受託業者の責任で、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第6条に規定する感染症または食中毒等の事故が発生した場合および契約に定める義務を履行しないため、施設に損害を与えた場合は、受託業者は施設に対し、損害賠償を行うこと。

ケ 受託業者は、栄養士また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。

(3) 業務分担

施設および受託業者の業務の分担について、上記3および4に掲げる業務等に関するもののほか、次のような細部の事項を含めて明確に定めること。

ア 施設の調理室、食品庫、配膳室、調理設備、調理器具等の管理に関する事項

イ 食数の指示・管理、調理物の盛り付け・配膳および食器類の洗浄殺菌に関する事項

(4) 経費負担

次のような事例を参考として、施設と受託業者の経費負担を明確に定めること。

ア 施設が自ら負担する経費（外部搬入の施設の場合を除く。）

(ア) 調理室、食品庫、配膳室、調理設備、調理器具等の整備に要する経費

(イ) 調理業務に係る燃料費および光熱水費

(ウ) 給食材料費（施設自らが購入し、受託業者に提供する場合に限る。）

イ 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（施設自らが購入する場合を除く。）および食品加工費

(ウ) 調理室、食品庫、配膳室、調理設備、調理器具等の衛生費（消毒剤、防虫剤、水質検査費用等）

(エ) 調理業務従事者の健康診断および検便の費用

(オ) 外部の調理場から施設への運搬等の費用（外部搬入の施設の場合に限る。）

(カ) その他受託業務の処理に要する経費

6 給食の外部搬入の要件

2から5までに掲げる事項とともに、次の要件を満たす施設については、給食を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。

ただし、保育所等で給食を外部搬入により実施できるのは、満3歳以上の児童に対する食事に限るものであること。

(1) 保育所等以外の施設

運搬手段等について、平成5年2月15日指第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」の第四の2の規定に準拠した措置が講じられるものであること。

(2) 保育所

函館市児童福祉施設の設備および運営に関する基準を定める条例（平成25年函館市条例第22号）第36条の規定を満たすものであること。

(3) 幼保連携型認定こども園

函館市幼保連携型認定こども園の設備および運営に関する基準を定める条例（平成26年函館市条例第55号）第15条第1項において読み替えて準用する函館市児童福祉施設の設備および運営に関する基準を定める条例第36条

の規定を満たし、かつ平成28年1月18日府子本第448号内閣府子ども・子育て本部統括官，27文科初第1183号文部科学省初等中等教育局長，雇児発0118第3号厚生労働省雇用均等・児童家庭局長通知「幼保連携型認定こども園における食事の外部搬入等について」の内容を満たすものであること。

7 函館市への協議等

(1) 業務委託の事前の手続き

施設は、調理業務を業者に委託しようとするときは、協議書（様式：別紙1）に別紙2の関係書類を添付し、事前に函館市に提出し協議すること。

なお、契約内容の変更，受託業者の変更または調理業務の委託の取り止め等のときも同様とすること。

ただし、保育所の外部搬入については、児童福祉法施行規則（昭和23年厚生省令第11号）第37条第6項する変更の届出により手続きを行うものであること。この届出を行うときは、別紙2の関係書類を添付すること。

(2) 事前協議の場合の結果通知

函館市は、施設から事前協議の書類が提出された場合は、別紙3の業務委託の要件との適合性を確認し、その結果を施設に通知すること。

(3) 業務委託開始の報告

(2)により業務委託の要件に適合し調理業務の委託を開始した施設は、開始後遅滞なく、その旨を別紙4により函館市に報告すること。

(4) その他

事前協議により調理業務を委託した施設は、業務委託の内容およびその執行状況に関し、函館市から報告を求められたときは直ちに報告すること。

附 則

この取扱いは、平成23年8月19日から施行する。

附 則

この取扱いは、平成24年4月1日から施行する。

附 則

この取扱いは、平成25年4月1日から施行する。

附 則

この取扱いは、平成28年5月13日から施行する。

別紙 1

平成 年 月 日

函館市長 様

社会福祉法人
理事長

給食業務委託について

標記につきまして、当法人が運営する の給食業務委託について、施設利用者へのより良い食事のサービスを提供することを目的として、下記のとおり業務委託の契約をいたしたく、ご協議申し上げます。

記

- 1 業務委託する理由

- 2 委託契約予定者
 - (1) 業者名
 - (2) 所在地
 - (3) 代表者

- 3 業者選定理由

- 4 委託開始予定年月日

別紙2

調理業務委託協議関係提出資料一覧

	書類の名称	内容等	区分
1	協議書		◎
2	理事会議事録	調理業務委託を審議した理事会議事録	○
3	給食管理組織関係資料	組織図および開催状況	○
4	施設平面図	調理業務委託の実施場所を明示したものの	◎
5	栄養士の履歴書・免許証		◎
6	委託契約書（案）・仕様書		◎
7	委託業者の会社概要		◎
8	委託業者の登記簿・定款		○
9	委託業務担当者の履歴書		◎
10	委託業者の受託先一覧表		◎
11	委託業者の有資格者名簿	調理師・栄養士等	○
12	委託業者の財務諸表		◎
13	代行業者の承諾書		○
14	代行業者の会社概要		○
15	代行業者の登記簿・定款		○

備考) 区分の欄のうち、◎印は必ず提出するもの、○印は該当資料がある場合に提出するもの。

調理業務委託の要件

社会福祉施設が調理業務を委託するためには、事前協議の書類が次の要件を満たすものであること。

第1 基本事項について

「社会福祉施設における調理業務委託に係る取扱い」（以下「委託取扱」という。）2(3)および(4)の規定を満たすこととなっていること。

第2 施設が行う業務について

委託取扱3(1)～(9)の規定を満たすこととなっていること。

第3 受託業者について

委託取扱4(1)～(9)の規定を満たすこととなっていること。

第4 給食の外部搬入について

委託取扱6(1)または(2)の規定を満たすこととなっていること。

第5 業務の委託契約について

調理業務の委託に係る契約書（契約本文、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、施設の方針および「函館市社会福祉施設給食管理運営指針について」（平成22年9月10日付け函福監）を遵守し、确实かつ誠実に受託業務を遂行すること。
- 2 調理を実施する調理室を明示していること。
- 3 施設が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。

〔管理運営の責任〕

- 4 受託業者は、調理業務責任者を置くこと。
- 5 受託業者は、感染症、食中毒等の事故が発生した場合は、施設に報告するとともに、施設および関係機関からの指示により対処すること。
- 6 受託業者が労働争議等の事情により、受託業務の遂行が困難となった場合の業務の代行保証に関すること。

〔調理室・設備等の貸与〕

- 7 施設が受託業者に対して貸与する調理室および調理設備等の内容，経費の負担等に関すること。（外部搬入の施設の場合を除く。）

〔経費の負担区分〕

- 8 施設および受託業者の経費の負担区分に関すること（次に掲げる事例は参考のもの）。
- (1) 施設が自ら負担する経費（外部搬入の施設の場合を除く。）
- ア 調理室，食品庫，配膳室，調理設備，調理器具等の整備に要する経費
 - イ 調理業務に係る燃料費および光熱水費等の経費
 - ウ 給食材料費（施設自らが購入し，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（施設自らが購入する場合を除く。），食品加工費
 - ウ 調理室，食品庫，配膳室，調理設備，調理器具等の衛生費
 - エ 調理業務従事者の健康診断および検便の費用
 - オ 外部の調理場から施設への運搬等の費用（外部搬入の施設の場合に限る。）
 - カ その他，受託業務の処理に要する経費

〔施設と受託業者との業務分担〕

- 9 施設と受託業者との業務の分担（以下の10～13の事項）を仕様書等において明確にすること。

〔給食業務の内容〕

- 10 受託業者は，次のとおり，給食の趣旨を十分認識し，適正な給食材料を使用するとともに，所要の栄養量が確保されるよう調理を行うこと。
- (1) 月間予定献立表，予定・実施献立表の作成
- 施設が示した入所者の「給与栄養目標量表」および「食品構成表」に基づき，「月間予定献立表」および「予定・実施献立表」を作成し期日までに提出すること。
- (2) 給食材料の発注，検収
- ア 施設が示した食数により，献立に適応した給食材料を選定し発注すること。なお，その選定に当たっては，必要に応じて施設の指示を受けること。
 - イ 給食材料の納品に当たっては，鮮度，品質，異物混入，品温等を確認し適切に検収を行い記録すること。検収記録については，事後に施設からの点検を受けること。
 - ウ 検収の確認のため，検収時に施設の立会を受けること。（外部搬入の施設の場合を除く。）

(3) 調理業務

ア 普通食が適当でない入所者の食事について、施設の指示を受けて、特別食および行事食の献立および調理方法等を実施すること。

イ 配膳前に施設職員の検食を受けること。

ウ 当日調理を実施すること。

(4) 盛り付け、配膳

盛り付けは、食欲が増進するよう、食器の種類、食品の切り方等に配慮するとともに、適温給食に努めること。

(5) 食事時間

食事時間は、事前に施設から指示された時間とすること。

(6) 保存食

給食に使用された給食材料および調理済みの食品を各50g程度、マイナス20℃以下で2週間以上保存すること。

(7) 嗜好等調査

施設が行った嗜好、残食調査および喫食状況の把握等による献立の作成および個人別栄養管理に留意すること。

[健康衛生管理]

11 受託業者は、感染症および食中毒等の防止対策のため、次のとおり健康管理および衛生管理を行うこと。

(1) 調理業務従事者

ア 定期健康診断

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

採用時および月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

アおよびイの検査の結果、異常があった場合、もしくは、下痢、嘔吐、発熱等の症状があった場合、または、手指等に化膿創があった場合については、その調理業務従事者を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) 施設の衛生管理

ア 施設の指示を受け、調理室、食品庫、配膳室、調理設備、調理器具、食器類等、給食材料および調理物を衛生的に取扱うとともに、当該取扱いの履行状況を記録すること。

イ 調理室に関係者以外の立ち入りを禁止していること。

ウ 調理室内の清掃を実施すること。

エ 定期的に、ねずみ、昆虫等の駆除を行うこととしていること。

オ 廃棄物は、処理容器に保管し汚臭、汚液が漏れないよう管理し、廃棄物集積場は廃棄物の搬出後清掃すること。

(3) 調理器具等の衛生管理

調理器具および食器類の洗浄、殺菌、保管を適切に行うこと。

〔調理業務従事者等〕

12 受託業者が配置する調理業務従事者は、その大半が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。

ア 調理師免許保有者

イ 調理師試験受験資格者（調理実務経験2年以上の者）

13 受託業者は、栄養士また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。

14 受託業者は、あらかじめ調理業務責任者および調理業務従事者を施設に届け

出ること。これらを変更する場合も同様とすること。

15 施設は、調理業務従事者の中に不適格な者を認めるときは、理由を付して受託業者に通知できること。受託業者は、当該通知を受けたときは速やかに改善等を図ること。

〔外部搬入の施設の衛生管理等〕（外部搬入の施設の場合に限る。）

16 外部搬入を行う施設は、受託業者・施設の次のような業務等の取り組みを仕様書等において明確にしていること。

(1) 受託業者は、平成5年2月15日指第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」の第四の2の規定に準拠し次のとおり実施するものであること。

ア 衛生面の安全確保

調理時から喫食時まで衛生管理に万全を期すよう努めていること。

イ 調理方式

調理方式は、原則的にクックチル、クックフリーズまたは真空調理（真空パック）であること。クックサーブの調理方式は、調理加工施設と施設が近接している場合に限り認められるものであること。

ウ HACCP

調理加工施設は、HACCPの概念に基づく衛生管理が行われていること。

エ 運搬・保管方法

食事の運搬および保管方法は、次のとおり適切になされていること。

(ア) 食品の保存

① 調理加工後に冷蔵した食品は、中心温度3℃以下で保存されていること。

- ② 冷凍された食品については，中心温度マイナス18℃以下で保存されていること。
 - ③ 調理加工された食品については，冷蔵（3℃以下）または冷凍（マイナス18℃以下）状態を保っていること。ただし，中心温度が65℃以上に保たれている場合は，この限りでないこと。（この場合，調理終了後から喫食までの時間が2時間を超えてはならないこと）
 - ④ 常温での保存が可能な食品については，製造者はあらかじめ保存すべき温度を定め，その温度で保存すること。
- (イ) 包装
食品を十分に保護するような包装がなされていること。
 - (ウ) 容器および器具
食品の運搬に用いる容器および器具は清潔なものをを用いること。容器の内面は，食品に悪影響を与えないよう仕上げられており，平滑かつ洗浄消毒が容易な構造であること。
 - (エ) 車両
食品の運搬に用いる車両は，清潔なものであって，運搬中の全期間を通じて各食品毎に規定された温度で維持できる設備が備えられていること。
- (2) **保育所等**の場合は，(1)とともに次に掲げる要件も満たしていること。
- ア 外部搬入の食事は満3歳以上の児童に対するものに限ること。
 - イ **保育所等**に調理室として加熱，保存，配膳等のために必要な調理機能を有する設備を有すること。
 - ウ 保健衛生・栄養面について，函館市の給食担当所管課から助言・相談を受ける体制となっていること。
 - エ 子どもの年齢，発達の段階・健康状態に応じた食事の提供，アレルギーおよびアトピー等への配慮ならびに必要な栄養素量の給付等子どもの食事の内容，回数および時機に適切に応じることができること。
 - オ 食を通じた子どもの健全育成を図る観点から，食育プログラムに基づき食事を提供するよう努めることとなっていること。

〔教育・訓練〕

- 17 受託業者が調理業務従事者に対して定期的に衛生面および技術面の教育または訓練を実施すること。

〔契約期間〕

- 18 更新は差し支えないこと。

〔業務の委託料〕

- 19 委託料は適正な金額となっていること。

〔委託料の請求および支払〕

20 受託業者から施設に対する委託料の請求方法および施設から受託業者への委託料の支払期日に関すること。

〔譲渡，再委託の禁止〕

21 受託業者の契約により生じた権利または義務を第三者に譲渡し，委託業務の全部または一部を第三者に再委託できないこと。

〔調査等〕

22 施設は，必要があると認めた場合は，受託業務の実施状況および必要な帳簿等を点検または調査できること。

〔契約の解除〕

23 受託業者が契約書に定めた事項を誠実に履行しないと施設が認めた場合，または，受託業者が適正な施設給食を確保する上で支障となる行為を行った場合は，施設側が契約を解除できること。

〔損害賠償〕

24 受託業者は，その責めに帰すべき理由により委託業務の処理に関し施設に損害を与えた場合に，その損害を賠償すること。

〔秘密の保持〕

25 受託業者は，委託業務の処理に関し知り得た業務内容ならびに施設入所者および施設職員等に係る秘密を他に漏らしてはならないこと。

〔契約に定めのない事項〕

26 この契約に定めのない事項については，必要に応じ，施設および受託業者が協議して定めること。

別紙4

平成 年 月 日

函館市長 様

社会福祉法人
理事長

給食業務委託の開始について

標記につきまして、当法人が運営する の給食業務委託を下
記のとおり開始しましたので報告します。

記

1 委託契約者

- (1) 業者名
- (2) 所在地
- (3) 代表者

2 委託開始年月日

平成 年 月 日