

教育振興部 学校給食センター

平成 29 年 11 月 22 日 市民文教委員会

調査事項「(仮称)生駒北学校給食センター整備運営事業者選定委員会における
審査結果等について」の説明資料

資料 1 (仮称)生駒北学校給食センター整備運営事業最優秀提案者選定結果

資料 2 落札金額を予定価格で按分した経費の内訳

資料 3 現給食センターと(仮称)生駒北学校給食センターの年間経費比較

別紙 主な増減理由詳細

(仮称) 生駒北学校給食センター整備運営事業

最優秀提案者選定結果

平成29年10月26日

(仮称) 生駒北学校給食センター整備運営事業者選定委員会

(仮称)生駒北学校給食センター整備運営事業者選定委員会(以下「選定委員会」という。)は、(仮称)生駒北学校給食センター整備運営事業(以下「本事業」という。)に関して、落札者決定基準(平成29年4月11日公表)に基づき、提案内容等の審査を行いましたので、審査結果及び審査講評をここに報告します。

平成29年10月26日

(仮称)生駒北学校給食センター整備運営事業者選定委員会

目 次

I. 選定委員会	1
1. 委員の氏名及び選任理由	1
2. 開催日及び案件	1
II. 審査結果	2
1. 参加資格審査	2
2. 提案書類第一次審査	2
3. 提案書類第二次審査	2
III. 審査講評	7
1. 各審査項目の講評	7
2. 総評	10

I. 選定委員会

1. 委員の氏名及び選任理由

選定委員会委員は、（仮称）生駒市学校給食センター整備事業者選定委員会条例第3条に基づき、専門性を有する学識経験者等に委嘱しました。

【参考】（仮称）生駒北学校給食センター整備運営事業者選定委員会条例

（組織）

第3条 委員会は、8人以内をもって組織する。

2 委員は学識経験のある者その他市長が必要と認める者のうちから市長が委嘱し、又は任命する。

2. 開催日及び案件

開催日及び案件は以下のとおり行いました。

回	開催日	主な案件
第1回	平成28年12月5日	<ul style="list-style-type: none">・委員長の選出について・（仮称）生駒北学校給食センター整備運営事業の概要について・実施方針（案）及び要求水準書（案）について
第2回	平成29年2月13日	<ul style="list-style-type: none">・特定事業の選定について・入札説明書等について・落札者決定基準（案）について・審査に関して確認すべき事項について
第3回	平成29年8月2日	<ul style="list-style-type: none">・入札参加資格審査及び第一次審査結果について・基礎審査結果の報告について・提案書の概要について・事業者への質疑について
第4回	平成29年8月29日	<ul style="list-style-type: none">・事業者ヒアリングの実施・意見交換
第5回	平成29年9月7日	<ul style="list-style-type: none">・最優秀提案者の選定・審査講評について

II. 審査結果

1. 参加資格審査

参加資格審査書類について、2グループから提出があり、入札説明書等に示す参加資格要件に基づき市が審査した結果、いずれのグループも参加資格を有していることを確認しました。

参加資格審査申請者

登録番号
AE8608グループ
AW1109グループ

2. 入札書類第一次審査

参加資格審査と同時に入札書類第一次審査を行いました。

入札書類第一次審査は、入札参加者のうち給食調理業務を行う者について、食品衛生法に基づく営業許可の取消し、営業禁止又は停止の処分の状況に関して審査するもので、いずれの参加者も失格要件には該当せず、これによる評価点は、入札書類第二次審査に引き継がれました。

3. 入札書類第二次審査

(1) 提案書類及び入札価格の確認

参加資格を有する2グループの登録番号AE8608及びAW1109から第二次審査書類が提出され、提出された入札書類が入札説明書等の指定どおりにすべて揃っていること、更に入札価格が予定価格の範囲内であることを市が確認しました。

(2) 基礎審査

基礎審査の対象となった2グループの提案内容について、表2に掲げる基礎審査の審査基準をすべて満たしていることを市が確認しました。

表2 基礎審査の審査基準

審査項目		審査基準
事業計画	事業工程	・実現可能な事業工程となっているとともに、事業条件が満たされていること
	入札金額	・算定方法に誤りがないこと
	特別目的会社	・特別目的会社の基本的な属性について、要求水準書等に定める条件を満たし設立等が明示されていること ・出資内容が明記され、出資条件が満たされていること
	市の支払条件	・施設整備に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること ・維持管理及び運営業務に係る対価の算定方法に誤りがなく、支払条件が満たされていること
	事業実施体制	・事業実施体制が明示されていること ・各業務を実施する構成員及び協力企業とその役割が明確に示されていること
	リスク管理の考え方	・リスクの分担者、分担方法、分担者のリスク管理能力が明示されていること
	資金調達計画	・資金調達方法、金額、条件などが明示されていること ・資金調達に係る利息の計算に誤り等がないこと
	長期収支計画	・長期収支計画全体の計算に誤り等がないこと ・各種発生費用の項目及び算定方法に誤りがなく、市場価格と極端に乖離していないこと ・事業期間を通じて特別目的会社に資金不足が生じないこと
施設整備計画	施設整備計画	・事業計画地の範囲内に配置されており、法令に適合した計画であること ・施設の規模について、要求水準が満たされていること ・各室が要求水準を反映した基本的性能を備えたものであること
	調理設備機器整備計画	・調理設備機器の仕様について、要求水準を満たしていること ・施設整備計画（給食エリアのゾーニング等）と適合した配置であること
	施工計画	・適切な施工計画が策定されていること
維持管理計画	維持管理計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること
運営計画	運営計画	・各業務の水準について、要求水準が満たされていること

(3) 性能審査

① 評価方法

選定委員会は、落札者決定基準に基づき、審査項目ごとに表3に示す基準により4段階で評価し、それに応じて計算される得点(加点)を付与しました。

表3 性能審査(加点項目審査)の評価基準

評価	評価指標	加算割合
A	当該評価項目において非常に優れている	配点×1.0
B	当該評価項目において優れている	配点×0.75
C	当該評価項目において適切な提案がなされている	配点×0.5
D	当該評価項目において具体性や実現性が不明確である	配点×0.25

② 評価結果

性能審査(加点項目審査)の評価結果は、表4に示すとおりです。

表4 性能審査(加点項目審査)の評価基準

加点審査項目		配点	登録番号： AE8608	登録番号： AW1109	
事業計画	事業の 安定性	資金調達計画	30	22.50	22.50
		事業収支計画	30	22.50	22.50
		事業継続	30	22.50	22.50
	リスク管理の考え方	30	22.50	22.50	
	地域社会、地域経済への貢献	30	22.50	22.50	
事業計画小計		150	112.50	112.50	
施設整備	安全性 防災性	構造計画	20	15.00	15.00
		火災等の事故防止			
		災害時機能維持			
		防犯性			
	機能性	給食エリアのゾーニング及び配置計画	30	22.50	22.50
		全体動線計画	10	7.50	5.00
		各室の環境衛生・快適性	20	10.00	15.00
		ユニバーサルデザインへの配慮	10	5.00	5.00
		調理設備機器の性能	20	15.00	15.00
	経済性	LCCの低減	20	15.00	10.00
		フレキシビリティ・更新性・耐久性 事業終了時の経済性			
環境性	環境負荷の低減	30	22.50	30.00	
	周辺環境保全・外観				

	その他	施工計画	20	15.00	15.00
		施設整備に関する体制及びモニタリング			
施設整備小計			180	127.50	132.50
維持管理	維持管理	維持管理業務体制	20	10.00	10.00
		維持管理業務内容	20	10.00	15.00
	修繕計画	20	15.00	15.00	
維持管理小計			60	35.00	40.00
運営	調理体制		40	30.00	30.00
	調理業務		40	30.00	30.00
	衛生管理業務		40	20.00	30.00
	配送業務		30	22.50	15.00
	アレルギー対応食の提供		30	22.50	22.50
	事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応		30	22.50	15.00
	運営支援		10	7.50	7.50
	働きやすい環境づくり		20	10.00	10.00
運営小計			240	165.00	160.00
営業停止状況（第1次審査の得点）			20	20.00	20.00
提案全般に関する評価			50	37.50	37.50
合計 性能評価点			700	497.50	502.50

（４）価格審査

① 価格評価点の算定方法

価格評価点は、入札参加者が提出した入札書に記載された入札価格を用いて、次の算式により算出した。

$$\text{価格評価点} = 300 \text{ 点} \times (\text{予定価格} - \text{入札価格}) / (\text{予定価格} - \text{価格評価基準価格}^{*1})$$

※1：価格評価基準価格は予定価格の80%とし、5,765,832千円である。なお、価格評価点の上限は300点とし、価格評価基準価格を下回る価格で入札された場合においても評価点は300点を超えることはない。

② 算定結果

価格評価点の算定結果は、表5に示すとおりです。

表5 価格評価点の算定結果

	登録番号：AE8608	登録番号：AW1109
提案価格	6,828,207,339円（税抜）	6,286,135,954円（税抜）
価格評価点	78.90点	191.71点

(5) 最優秀提案の選定

① 最優秀提案の選定方法

選定委員会において、性能評価点と価格評価点を合計して総合評価点を算出しました。

② 選定結果

表6に示すと通りの総合評価点となり、登録番号 AW1109 を最優秀提案者として選定しました。なお、落札者のグループ構成は、表7に示すとおりです。

表6 総合評価結果

評価項目	配点	登録番号：AE8608	登録番号：AW1109
性能評価点	700	497.50 点	502.50 点
価格評価点	300	78.90 点	191.71 点
合計（総合評価点）	1,000	576.40 点	694.21 点

表7 落札者グループ構成

登録番号	AW1109
代表企業	株式会社東洋食品
構成員	<ul style="list-style-type: none">株式会社奥村組タニコー株式会社株式会社中西製作所株式会社ハウワ伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社NEC キャピタルソリューションズ
協力企業	<ul style="list-style-type: none">株式会社楠山設計パシフィックコンサルタンツ株式会社

Ⅲ. 審査講評

1. 各審査項目についての講評

【事業計画】

評価項目	講評
資金調達計画	・双方のグループともに、資金需要にかかる具体的な想定を置き、これに対応する資金が確保されており、問題のない提案として評価された。
事業収支計画	・双方の提案ともに、具体的な財務シナリオを想定した上で、適切な事業収支計画が策定されていた。
事業継続	・双方の提案ともに、事業期間全体にわたって違約金リスク等にも対応できる財務構成であることが評価された。
リスク管理の考え方	・双方のグループともに、リスク管理の方針が明確に示された提案であった。 ・AE8608 の提案は、明瞭なリスク管理体制が示されるなど、全体的に整理された点が評価された。 ・AW1109 の提案は、実績を踏まえたリスク対応方針が示されるなど全般的に説得力のある提案が評価された。
地域社会、地域経済への貢献	・AE8608 の提案は、緊急時の炊き出し支援や地元住民のイベントへの積極的な参加等が評価された。 ・AW1109 の提案は、地震災害時の炊き出し支援実績等に基づく具体的な提案が評価された。

【施設整備】

評価項目	講評
安全性・防災性(構造計画、火災等の事故防止、災害時機能維持、防犯性)	・双方のグループともに、本事業の要求水準が理解された提案であった。 ・AE8608 は、将来的なレイアウト変更等にも耐えられる可変性を持つ構造計画や、火災による事故防止を目的とした給食エリアでのガス漏れ要因の排除等の提案が評価された。 ・AW1109 は、災害時にも最低限の機能維持が3日間可能となる電源設備の確保等の提案が評価された。
給食エリアのゾーニング及び配置計画	・双方のグループともに、万が一食中毒等が発生した場合でも、汚染食器等を隔離して消毒可能な洗浄コーナーの提案やコンタミリスクを可能な限り排除したアレルギー対応食調理が可能な計画など、効果的な提案が評価された。

全体動線計画	<ul style="list-style-type: none"> • AE8608 は、駐車場等の外部スペースから建物内への動線計画が明快であり、身体障がい者にも配慮された計画が評価された。 • AW1109 は、要求水準を満足しているものの、車両動線が歩行者動線と交差する等の課題が見受けられた。
各室の環境衛生・快適性	<ul style="list-style-type: none"> • 双方のグループともに、作業環境の快適性向上に係る空調については、提案者の実績を踏まえた効果的な空調方式となっている。特に AW1109 は、より先進的な空調方式が提案されており、その実現性の高さが評価された。
ユニバーサルデザインへの配慮	<ul style="list-style-type: none"> • AE8608 は、外部から建物への動線計画について、車いす利用者への配慮が効果的と評価されたが、施設内における業務従事者対応に課題が見受けられた。一方で AW1109 は、外部から建物への動線計画について特筆すべき点はなかったが、建物内のバリアフリー計画については評価された。
調理設備機器の性能	<ul style="list-style-type: none"> • 双方のグループともに、本事業の要求水準が理解された提案であり、感染症発生時の対策として特別洗浄室を設けているところが評価された。
経済性（LCCの低減、フレキシビリティ・更新性・耐久性）	<ul style="list-style-type: none"> • 双方のグループともに、要求水準を理解した上で昨今の動向を踏まえた提案となっている。特にAE8608は、外部コンサルと連携した実績に基づく省エネ対策が評価された。
環境性（環境負荷の低減、周辺環境保全）	<ul style="list-style-type: none"> • AE8608 の提案は、南東側の住宅地への配慮として、具体的な防音対策が提案されており、評価された。 • AW1109 の提案は、本事業の要求水準が理解された提案であった。特に、排水処理施設については、高水準での高度処理が可能な設備を導入し、要求水準以上の水質にも対応可能であることが高く評価された。
その他（施工計画、施設整備に関する体制及びモニタリング）	<ul style="list-style-type: none"> • 双方のグループともに、騒音・振動の防止について、数値目標を具体的に示されるなど配慮の感じられる提案として評価された。

【維持管理】

評価項目	講評
維持管理業務体制	<ul style="list-style-type: none"> • 双方のグループともに、設計企業・建設企業・調理設備企業と適宜連携しながら、施設等管理を実施する計画や事業終了後の市への引継ぎに向けた会議体の設置等、具体的な内容が提案された。
維持管理業務内容	<ul style="list-style-type: none"> • 双方のグループともに、要求水準を理解した上での具体的な提案がなされており、適切な維持管理が期待できる提案だった。 • 特にAW1109は、排水処理に係る環境保全のための管理面での具体的実施策が評価された。
修繕計画	<ul style="list-style-type: none"> • 双方のグループともに、事業期間終了後の補修の修繕・更新の目標が明確に示されていることが評価された。

【運営】

評価項目	講評
調理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・双方のグループともに、具体的な根拠に基づき人員体制が提案されており、全体として優れた提案であった。AE8608 は、調理工程全般にわかりやすく人員を配置していることが評価された。一方、AW1109 はアレルギー対応食調理を重視しつつ、柔軟な運用で人員配置する点が評価された。 ・AW1109 は、本社管理担当による重点項目に係るオンラインでのチェック機能が評価された。
給食調理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・双方の提案ともに、優れた提案であると評価された。 ・AE8608 は、実績と経験に基づく研修制度等、多くの提案があり、全体として安心感のある内容であった。 ・AW1109 の提案は、他の事例の水平展開や調理従事者の養成システム等の提案があり、提案者の実績と経験に基づく優れた提案であった。
衛生管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ・AE8608 は、外部講師による衛生研修の実施などが提案された。 ・AW1109 の提案は、衛生管理に資する設備の導入や HACCP 自主管理施設としての認定取得等、最新の設備と自主的な衛生管理水準の底上げが期待できる提案が評価された。
配送業務	<ul style="list-style-type: none"> ・AE8608 は、詳細な現地調査による具体的な配送計画が評価されると共に、配送車両に万が一の食中毒にも対応可能な装備がなされた点や安全運行管理システム等が評価された。 ・AW1109 は、全体をとおして特筆すべき提案は見受けられなかったが、地元企業の地の利を活かす提案となっていた。
アレルギー対応食の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・双方のグループともに、運営企業のノウハウに基づく具体的な提案が評価された。 ・AE8608 は、アレルギー専門家による指導等、新たな知見を継続して獲得する提案が評価された。 ・AW1109 は、要求水準のアレルギー対応範囲のみならず将来的なアレルギー対応食の提供方式の変更にも耐えうる提案が評価された。
事故の未然防止・再発防止、緊急時の対応	<ul style="list-style-type: none"> ・AE8608 は、異物混入をチェックする機器導入や体制等、具体的な提案がなされている点が高く評価された。 ・AW1109 の提案は、全体をとおして運営企業のノウハウに基づく提案が多くあったが、特筆すべき提案は見受けられなかった。
運営支援	<ul style="list-style-type: none"> ・双方のグループともに、食育や災害時支援に係る具体的で実現性の高い提案が多くあり評価された。
働きやすい環境づくり	<ul style="list-style-type: none"> ・双方のグループともに、従業員のキャリアパスや労働環境への配慮等、具体的な提案がなされていた。 ・AE8608 の提案は、従業員への細やかなメンタルケアの体制が整っていた。

【提案全般に関する評価】

評価項目	講評
提案全般に関する評価	・双方のグループともに、全体を通して質の高い具体的な提案がなされており、高く評価された。

2. 総評

(仮称) 生駒北学校給食センター整備運営事業は、老朽化した小学校給食を調理する既存学校給食センターについて、民間の資金、経営能力及び技術能力を活用し、民間と行政のパートナーシップのもとで、財政資金の効率的かつ効果的活用を図る「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（平成11年法律第117号）」に基づき、新たな敷地に調理場を移転整備し、給食調理、維持管理等の業務も一体的に実施していくものです。本事業の実施にあたっては、安心・安全な給食を安定的に提供することはもとより、経済効率性も重視しながら、食の安全管理や衛生管理に特に留意し、効果的な健康教育・食育等のニーズにも対応できる施設とすることが主眼となりました。

本選定委員会では、これらのことを念頭に、昨年12月より審議を重ねてまいりました。また、提案書類の審査に当たりましては、入札説明書と同時に公表した落札者決定基準に基づき、公正かつ客観的評価を確保すべく、各審査項目について審議を尽くし、最終的な結果を得たところでございます。

さて、今回の両事業者グループの提案には、いずれも豊富な経験に基づく具体的かつ工夫を凝らした優れた点が多く認められましたが、選定委員会としてあらためて感謝と敬意の念を表するものであります。

この二つの事業者グループの中から、より優れた提案を選定すべく審査した結果、東洋食品を代表企業とするAW1109を最優秀提案者として選定しました。今後、落札者として選定されたAW1109グループが、市と事業契約を締結し本事業を実施するに際し、具体的な提案内容を確実に実行することは当然のこと、本事業をよりよいものとするための取り組みを進めることを期待し、提案内容での課題や本事業の特殊性を踏まえ、特に以下についての対応を要望します。

- ・安心・安全な給食を確実に提供するための異物混入及び食中毒リスク等の排除
- ・河川に放流する給食センター排水の適切な水質管理の実施
- ・周辺地域に配慮した、臭気・騒音対策及び適切な管理運営
- ・災害発生時における、炊き出し等の積極的な協力体制の確立

今後の事業実施にあたっては、落札者が、安心・安全でより質の高い学校給食を安定的、継続的に提供するため、尽力されるよう期待します。また、生駒市においても、落札者の提案やその前提となる創意工夫する姿勢を尊重し、両者で円満なパートナーシップを組んで事業目的を達成するよう尽力します。

落札金額を予定価格で按分した経費の内訳

単位: 百万円(消費税抜き)

	公共が自ら実施する場合の事業期間全体の公的財政負担の見込額(積算総額)(A)	予定価格		落札金額		
		債務負担行為額(B)	公共が自ら実施する場合の事業期間全体の公的財政負担の見込額との差額(B)-(A)	予定価格から按分(C)	公共が自ら実施する場合の事業期間全体の公的財政負担の見込額との差額(C)-(A)	
施設整備費	設計費	41	37	-4	32	-9
	工事監理費	17	15	-2	13	-4
	建築・建築設備工事費	1,766	1,588	-178	1,385	-381
	外構整備費	93	83	-10	73	-20
	調理機器	556	500	-56	436	-120
	調理備品・食器食缶費	102	92	-10	80	-22
	家具・備品費	10	9	-1	8	-2
	配送車両調達費	42	38	-4	33	-9
	開業準備費	20	20	0	17	-3
	SPC初期費用等	0	58	58	51	51
	計	2,647	2,440	-207	2,128	-519
運営費	調理洗浄業務費	2,652	2,387	-265	2,082	-570
	配送・回収業務費	502	452	-50	394	-108
	光熱水費	991	990	-1	864	-127
	小計	4,145	3,829	-316	3,340	-805
維持管理費	維持管理費	154	139	-15	121	-33
	建物経常改修費	185	167	-18	146	-39
	調理設備修繕費	226	203	-23	177	-49
	調理備品・食器食缶更新費	102	92	-10	80	-22
	配送車両更新費	42	38	-4	33	-9
	小計	709	639	-70	557	-152
維持管理・運営費計	4,854	4,468	-386	3,897	-957	
SPC(特別目的会社)経費等	0	133	133	116	116	
支払金利(支払利息)	56	166	110	145	89	
合計	7,557	7,207	-350	6,286	-1,271	

現給食センターと(仮称)生駒北学校給食センターの年間経費比較(維持管理・運営等費)

現給食センターは、平成20年に改正された学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準(以下「基準」という。)制定前に整備された施設であるのに対し、(仮称)生駒北学校給食センターは、基準に基づき整備を行うもので、各室を区画して調理員の行き来を制限することによる調理員数の増加や空調設備の設置に伴う光熱水費の増加等に伴い、特に運営費において経費が増加している。

単位:百万円(消費税抜き)

	現センター (小学校分)	新センター	差 額	主な増減理由
運営費	調理洗浄業務費 (人件費・消耗品費等)	136	139	3 新センターで調理員数等が増となる理由(基準に基づく等) ①作業区域の区分化による作業量の増加(別紙-①基準) ②二次汚染防止にかかる調理過程の増加(別紙-②基準) ③新たなアレルギー対応の実施(別紙-③学校給食における食物アレルギー対応指針)
	配送・回収業務費	39	26	-13 現在のセンターでは、車両代を含む契約となっているが、新センターでは、配送車両は施設整備費で計上しているため減
	光熱水費	19	58	39 新センターでの電気・ガス等の費用増となる理由(基準に基づく) ④衛生管理上における調理場内の空調設備等の設置(別紙-④基準) ⑤献立等の給食充実のための調理設備の増加(別紙-⑤基準)
	小 計	194	223	29
維持管理費	維持管理費	6	8	2 新センターでは、施設・敷地面積が大きくなったこと等により、警備、清掃等の日常点検業務において、費用が増加
	建物経常改修費	3	10	7 現センターでは、施設の更新を控え、必要最低限の点検・修繕を行っているが、新センターでは、施設設備等を最適な状態に維持することや、不測の修繕等による配食の中断を防止するため、一時期に多額の費用が発生しないよう、各年度で費用を平準化し、計上
	調理設備修繕費	3	12	9
	調理備品・食器食缶更新費	1	5	4
	配送車両更新費	0	2	2 新センターでは、車両の更新に備えた経費を各年度で平準化し、計上
	その他経費	5	0	-5 現センターにおける配送以外の委託料や通信運搬費等
	小 計	18	37	19
SPC経費等	0	8	8 新センターには、SPC(特別目的会社)経費が必要	
合 計	212	268	56	

※1 現センターの経費は、平成28年度決算額298百万円(運営費251百万円と賃金47百万円の合計)に基づき、年間延べ喫食人数の小学校分を按分(小学校:1,326,869食/1,869,238食)した数値

※2 新センターの経費は、資料2の「落札金額を予定価格で按分した経費の内訳」の一部を引用

別紙

主な増減理由詳細

①作業区域の区分化による作業量の増加

学校給食衛生管理基準 第2-1-(1) 学校給食施設 ①共通事項

- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分すること。(略) また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。

学校給食衛生管理基準 第2-1-(1) 学校給食施設 ②作業区域内の施設

- 二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。

学校給食衛生管理基準 第4-1-(2) 学校給食従事者の衛生管理

- 四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

二次汚染防止の観点から、調理工程ごとに、食材の下処理等を行う区域(汚染作業区域)、加熱調理等を行う区域(非汚染作業区域)、調理員が更衣等の準備を行う区域(その他の区域)を明確に区分する必要があるため、搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置にするため、施設の規模が大きくなり、調理員の動線も増えることから、調理員が行う作業量が増加する。

②二次汚染防止にかかる調理過程の増加

学校給食衛生管理基準 第2-1-(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。(略)
さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。

学校給食衛生管理基準 第3-1-(4) 調理過程 ③二次汚染の防止

三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

学校給食衛生管理基準 第4-1-(2) 学校給食従事者の衛生管理（再掲）

四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

現センターでは、1日の調理で同じ釜を洗浄しながら複数回使用しているが、新センターでは、調理中の洗浄水の飛散等による食中毒リスクを回避する目的で、一斉に全ての釜を使用して1回で調理するため、釜を炊く調理員が同時に多く必要となる。

さらに、調理員が異なる区域間を行き来する場合には、衛生管理上、一旦その区域を出て、準備室等で手洗い等をしてから次の区域に再入場する必要があり、作業動線が複雑となることから調理員数等が増加する要因となる。

③新たなアレルギー対応の実施

学校給食における食物アレルギー対応指針 4-1 給食提供、体制づくり

2 調理器具、食材の管理

食物アレルギー対応に使用する調理器具、食材等の管理についてルールを定め、混入を防ぎます。

調理器具

- ・対応食専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましいです。その場合は、一般の調理器具や食器具類と区別して保管します。
- ・共同調理場方式では配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置くスペースを確保することが望ましいです。

食材

- ・物資選定委員会等で決定された安全なものを使用します。
- ・対応用食材は、他の食材と区別して保管します。

3 調理担当者の区別化

対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぎます。調理員が十分な数を配置できない場合でも、調理作業等を区分して行えるように配慮します。作業工程表を作成し、いつ、だれが、何に気をつけて作業をするかを確認します。

対応食担当者は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化をして作業をすると良いでしょう。

4 調理作業の区別化

対応食を調理する作業を区別化することが望まれます。

対応のための作業動線図を作成し、事故予防につなげます。

また、調理している途中で対応食用に取り分ける等の作業（釜での調理中、卵を入れる前に取り分ける等）の場合でも、混入を防ぐため、作業動線図を活用するなどにより、作業を区別化します。

アレルギー対応食は、食材の混入を防ぐため区画された部屋や専用スペースで調理をすることが必要で、専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましいとされている。

また、食材の混入を防ぐため、専任調理員を配置し、作業工程や作業動線も普通食とは区別する必要がある。

④衛生管理上における調理場内の空調設備等の設置

学校給食衛生管理基準 第2-1-(1) 学校給食施設 ②作業区域内の施設

- 一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。

学校給食衛生管理基準 第2-1-(2) 学校給食設備 ④冷蔵及び冷凍設備

- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

学校給食衛生管理基準 第2-1-(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。
また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。

現センターでは調理場に空調施設が設置されていないが、温度25℃以下、湿度80%以下の基準を満たすため、新センターでは、空調設備の設置が必要となる。また、現センターでは、冷蔵庫及び冷凍庫も各1台の設置となっているが、新センターでは用途により設置する必要がある。

⑤献立等の給食充実のための調理設備の増加

学校給食衛生管理基準 第2-1-(2) 学校給食設備 ①共通事項

- 二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- 三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。

学校給食衛生管理基準 第2-1-(2) 学校給食設備 ②調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- 三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

学校給食衛生管理基準 第3-1-(4) 調理過程 ④食品の適切な温度管理等

- 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。

調理後の2時間喫食に対応するため、調理器具は、食数に応じた適切な大きさと数量を確保することを要求水準で求めている。

なお、現在のセンターでは、焼き物・蒸し物機やスチームコンベクションオーブンは、スペースの問題もあり設置されていない。