

学校給食用小麦粉製品加工および炊飯委託工場指定要領

公益財団法人静岡県学校給食会

第1 目的

学校給食用小麦粉製品加工および炊飯委託工場（以下「委託工場」という）の指定についてその適正を期するため、この要領を定める。

第2 委託工場の指定基準

委託工場の指定基準は、静岡県食品衛生規則による営業施設の基準に規定する施設を有し、かつ次の各号に適合するものとする。

- (1) 委託工場の経営者は、学校給食に深い理解をもち、かつ協力的で社会的信用があること。
- (2) 委託工場は、次の事項の全てについての管理・運営体制が十分に整備されていること。
 - (ア) 施設・設備が適切に配置され、かつその管理状況が良好なものであること。
 - (イ) 従業員の管理・指導が的確に行われていること。
 - (ウ) その他、管理・運営が適正かつ円滑に行われる体制にあること。
- (3) 委託工場は、食品衛生監視票の評点が82点以上で、かつ平素の衛生管理状態が良好であること。
- (4) 委託工場の経営者は、5年以上の技術経験を有するとともに、事務処理能力のあること。ただし、次の各事項に掲げる従業員を雇用しているときは、この限りではない。
 - (ア) 5年以上の技術経験を有する者、または技術養成所を修了した者1名以上
 - (イ) 事務経験を有し、事務にたん能なる者1名以上
- (5) 委託工場は、従業員の健康管理が徹底し、健康診断および検便が定期的に励行されていること。
- (6) 前各号に達しないもので特別の事情がある場合は、条件を付して選定することができるものとする。

第3 委託工場の指定申請

委託工場の指定を受けようとするものは、この要領第2に定める指定基準に適合し、かつ県学校給食会がその必要を認めたものとする。

2. 前項の規定に基づき、指定を受けようとするもの（以下「申請者」という）は、委託工場指定申請書（様式1-1又は1-2）を県学校給食会に提出するものとする。

第4 申請者の調査

県学校給食会は、委託工場指定申請書を受理したときは、書類および実地について調査を行うものとする。

2. 実地調査は、別紙に定める委託工場調査表（様式2-1又は2-2）によるものとする。

3. 実地調査の調査員は、次のものを県学校給食会理事長（以下「理事長」という）が必要に応じてそのつど委嘱するものとする。

(1) 食品衛生に関わる団体の代表者

(2) 県学校給食会事務局長

4. 調査員は、事故等により実地調査に出席できない場合は、当該調査員が指名したものに代理させることができるものとする。

第5 委託工場選定委員会

理事長は、実地調査の結果を委託工場選定委員会（以下「選定委員会」という）に諮り、委託工場として適否の判定を付議するものとする。

2. 選定委員会は、適否の判定を付して理事長に報告するものとする。

3. 選定委員会は、次に掲げるもので組織し、5名以上10名以内で構成するものとする。

(1) 食品衛生に関わる団体の会員

(2) 学識経験者

(3) 保護者の代表

(4) 県学校給食会の職員

4. 選定委員は、事故等により選定委員会に出席できない場合は、当該選定委員の所属長が指名したものに代理させることができるものとする。

第6 委託工場の指定

理事長は、選定委員会の報告に基づき、また書類調査においても委託工場として適当であると認めた場合は、当該工場に対して加工もしくは炊飯を委託する学校の割当（以下「学校割当」という）を行い、理事会の承認を得て指定するものとする。

2. 理事長は、学校割当を行う場合は、その適正を期するため、あらかじめ関係市町教育委員会および委託工場の所属団体の意見を徴するものとする。

なお、指定後生じた学校については、理事長が当該地域等の実情をしんしゃくし、学校割当を行うものとする。

3. 理事長は、委託工場を指定した場合は県教育委員会、県健康福祉部、政令市保健所、関係市町教育委員会、委託工場の所属団体その他必要な機関にその旨通知するものとする。

第7 委託工場の指定期限

委託工場の指定期限は、指定の日から2年間とする。ただし、理事長は必要に応じて指定期限を短縮することができる。

第8 委託工場代表者との加工委託または炊飯委託契約

理事長は、指定通知後、委託工場の所属団体の代表者若しくは委託工場代表者と契約を締結するものとする。

第9 指定の取消および変更

理事長は、委託工場が次の各号のいずれかに該当すると認めた場合は、指定の取消または変更をすることができるものとする。この場合、指定辞退によるもの以外の指定の取消については、あらかじめ選定委員会に諮るものとする。

- (1) 委託工場代表者から指定辞退の申出があったとき。
- (2) 本会との契約に違反したとき。
- (3) 指定基準に適合しなくなったとき。
- (4) 平素の製品がいちじるしく不良のとき。
- (5) その他理事長が特に、指定の取消または変更の必要を認めたとき。

2. 委託工場代表者は、委託工場の代表者、所在地、名称、組織および施設設備等に重要な変更を加えるときは、その30日前までに県学校給食会に届出るものとする。

ただし、予期しない事由により前記の変更を加えるときは、事前事後にかかわらずただちに届出るものとする。

3. 理事長は、前項の届出を受理したとき、特に必要と認めた場合は、この要領第4（申請者の調査）の規定に準じて再調査を行い指定の変更を行うものとする。

なお、この場合通常の委託業務に支障があるときは、期限を付してその業務を停止させることができるものとする。

4. 理事長は、指定の取消または変更をした場合は、この要領第6の第3項に掲げる関係機関、団体にその旨通知するものとする。

第10 改廃

この要領の重要な改廃は、理事会の決議を経て行うものとする。

第11 その他

この要領に定められていない事項については、委託工場の所属団体の代表者若しくは委託工場代表者と協議して決定するものとする。

第12 この要領は、昭和39年4月1日より実施する。

附 則

(昭和43年 1月16日一部改正)	(平成 7年 8月 2日一部改正)
(昭和43年12月21日一部改正)	(平成 9年11月11日一部改正)
(昭和44年12月24日一部改正)	(平成18年 4月 1日一部改正)
(昭和51年 6月25日一部改正)	(平成19年10月29日一部改正)
(昭和54年11月22日一部改正)	(平成21年 7月16日一部改正)
(昭和54年12月26日一部改正)	(平成22年 7月27日一部改正)
(昭和56年 1月 6日一部改正)	(平成25年 4月 1日一部改正)
(昭和56年11月13日一部改正)	(平成26年 4月 1日一部改正)
(昭和60年12月 6日一部改正)	(平成28年 6月 2日一部改正)
(昭和63年 4月 1日一部改正)	
(平成 元年11月 7日一部改正)	
(平成 5年 1月11日一部改正)	

委託工場指定申請書
(パン・米飯)

平成 年 月 日

公益財団法人静岡県学校給食会 様

本社(店)所在地
名 称
代 表 者 名

印

学校給食用委託工場として指定を受けたいので、下記のとおり申請します。

記

工場名			所属団体名				
所在地	本 社	〒	TEL	() () - ()			
			FAX	() () - ()			
	製造工場	〒	TEL	() () - ()			
			FAX	() () - ()			
指定を受けたい種別	パン ・ 米 飯			(希望種別を囲むこと)			
営 業 許 可	営業許可所轄保健所	営業許可業	許可年月日	許可期限	設立年月	現工場築年数	
		菓子製造業	年 月 日	年 月 日	年 月	築 年	
		飲食店営業 (仕出し屋)	年 月 日	年 月 日	年 月	築 年	
現在の 日 産 製造量	学校給食用パン 30g換算	最大: 個	平均: 個	市販パン 30g換算	最大: 個	平均: 個	
	学校給食用米飯 100g換算	最大: 食	平均: 食	市販米飯 100g換算	最大: 食	平均: 食	
資本金	万円		主取引銀行	銀行 支店			
従業員	種別 性別	事務員	製造作業員		運 転 手	そ の 他	合 計
			勤続5年以上	勤続5年以下			
	男		人	人	人	人	
	女		人	人	人	人	人
	食品衛生責任者		氏名		従業員衛生指導 年 月 日		
施 設	構 造	面 積		給 水		受 水 槽	
	1. 鉄 筋	建物総面積		1. 上 水 道		あり ・ なし	
	2. 鉄 骨	m ²		2. 井 戸			
3. 木 造	m ²						

施設	第1醱酵室 収容袋数	第2醱酵室 天板収容枚数	冷却場 又は クーリングコンベア	給食用 製品置場	給食用 空箱置場	
	袋	6枚取 8枚取 その他() 枚	窯(天板容量)の4 倍以上 あり・なし	m ²	m ²	
	原 材 料 庫				保温食缶 (飯 缶) 保管設備	
	総面積	給食用 小麦粉置場	給食用 副資材置場	給食用 精米置場		
	m ²	m ²	m ²	m ²	m ²	
設備等	区 分	窯				
	製作所名					
	型 式					
	天板容量	枚取 枚差	枚取 枚差	枚取 枚差	枚取 枚差	
	K・W	KW	KW	KW	KW	
	区 分	混 合 機		区 分	分 割 機	
	製作所名			製作所名		
	型 式			型 式		
	容 量	袋ごね	袋ごね	1時間当り 分割能力	個 個	
	区 分	丸 目 機	整 型 機	プルファー	粉ふるい機	
	製作所名					
	型 式					
	区 分	洗 米 機	配米配水機 又は充填機	炊 飯 釜	反 転 機 ほぐし機	盛 付 機
	製作所名					
	型 式					
	1時間当り 能力	kg	食 又は kg	kg	kg	kg
	車 輛	1 ト ン 以 上	台	1本切 バンド	台	手洗設備
1 ト ン 未 満		台	ヶ所			
備 考						

・工場平面図、納税証明書添付

委託工場指定申請書
(めん)

平成 年 月 日

公益財団法人静岡県学校給食会 様

本社(店)所在地
名 称
代 表 者 名



学校給食用委託工場として指定を受けたいので、下記のとおり申請します。

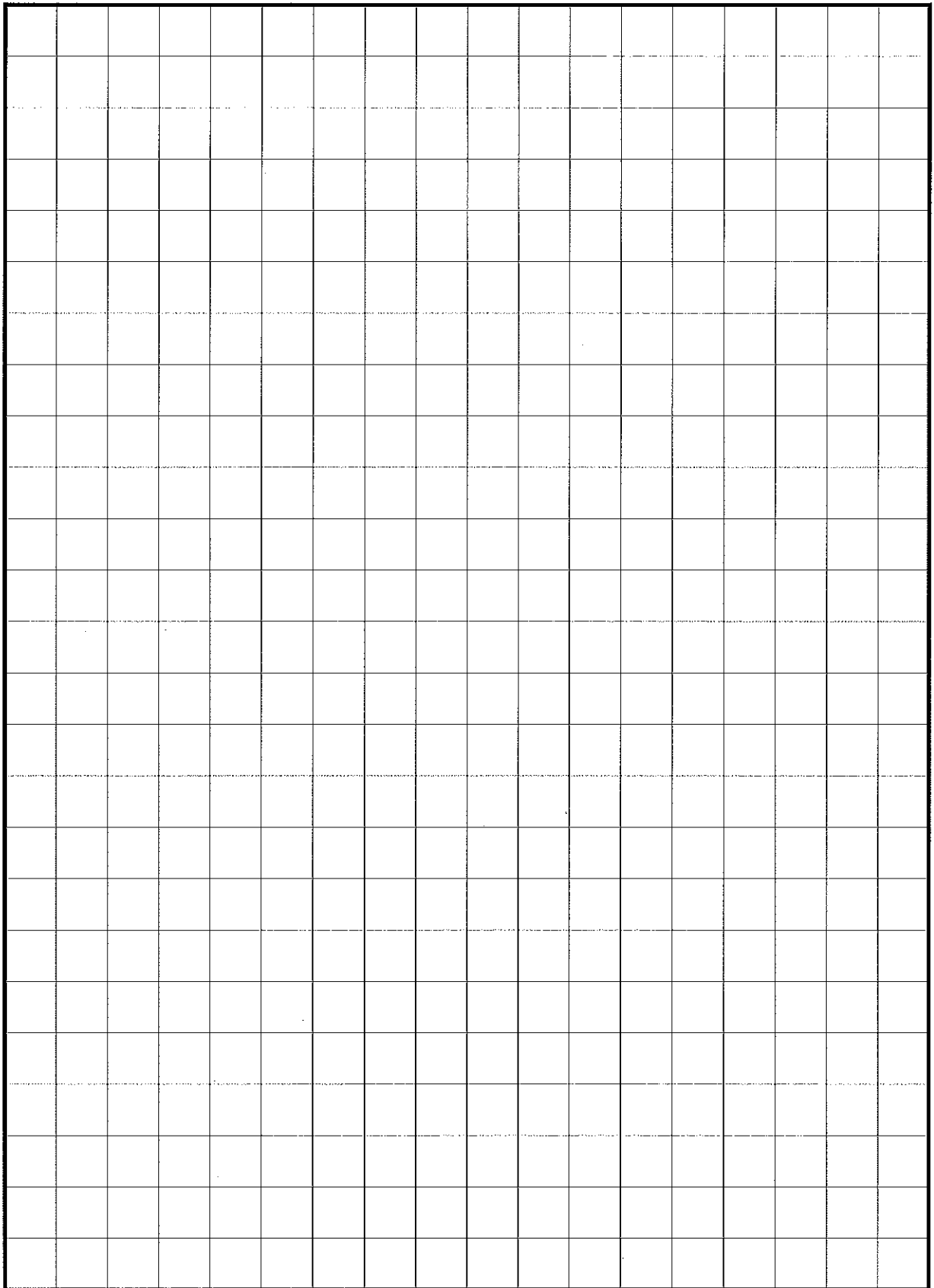
記

工場名					所属団体名			
所在地	本 社	〒			TEL	() ()-()		
					FAX	() ()-()		
	製造工場	〒			TEL	() ()-()		
					FAX	() ()-()		
営 業 許 可	営業許可所轄保健所				許可年月日		年 月 日	
	営業許可業種		めん類製造業		許 可 期 限		年 月 日	
	設立年月		年 月		現工場築年数		築 年	
現在の 日 産 製造量	学校給食用めん 100g換算	最大： 食	平均： 食	市販めん 100g換算	最大： 食	平均： 食		
資本金	万円			主取引銀行	銀行		支店	
従業員	種別 性別	事 務 員	製めん作業員		運 転 手	そ の 他	合 計	
			勤続5年以上	勤続5年以下				
	男		人	人	人	人		
	女		人	人	人	人	人	
	食品衛生責任者		氏名			従業員衛生指導		年 月 日

施設	構造	建物面積	給食用原料庫	給食用空箱置場	
	1. 鉄筋 2. 鉄骨 3. 木造	m ²	m ²	m ²	
	冷蔵庫	給水	受水槽		
	(内給食用 m ² m ²)	1. 上水道 2. 井戸	あり・なし m ²		
設備等	区分	混合機	めん帯機	切出機	蒸機
	製作所名				
	型式				
	容量(能力)	袋用基	1時間 袋基	1時間 袋基	1時間 食用基
	区分	茹釜・冷却槽	包装机	自動計量機	蒸熱殺菌庫
	製作所名				
	型式				
	容量(能力)	1時間 食用基	1時間 食基	1時間 食基	食用基
車輛	1トン以上 1トン未満	台 台	納品用 保温箱	箱	手洗設備 ヶ所
備考					

・工場平面図、納税証明書添付

工場平面図 (1マスを3.3㎡とする)



※ 機械、器具の配置を明示すること

学校給食用パン加工及び炊飯委託工場調査表

工場名 _____
 工場所在地 _____
 TEL _____

* 評価方法—要改善項目のみ評価欄に「」印を記入

項目	調査内容	評価	要改善（又は要請）事項	確認
共通部門	建物および周辺	建物周辺は清掃されているか		
		外部排水溝は水はげが良く清掃されているか		
		建物の防鼠、防虫、防塵構造は適切か		
		出入口は専用の履物に履き替える構造か		
		出入口に姿見、粘着ローラーが設置され適切に管理されているか		
	原材料庫	庫内は清潔に保たれているか		
		原材料はすのこ上に種類毎区分管理し、清潔に保管されているか		
		換気、採光は適切か		
		計量器は正確に作動し、清潔に管理されているか		
		粉ふるい機は清潔に管理されているか		
	製品置場	置場は区画され清潔に保たれているか		
		換気、採光は適切か		
		製品は納品先毎に整理され適切に保管されているか		
	手洗設備	手洗設備の位置、数は適切か		
		取っ手は直接手を触れない構造で適切か		
		爪ブラシ、手指の消毒設備、手拭き設備が備えられ、適切に管理されているか		
	廃棄物処理	廃棄物（回収後の製品等）は適切に管理されているか		
		廃棄物集積場は清掃され、周囲の環境への影響はないか		
		廃棄物容器から汚臭等は漏れないか		
	便所	位置は適切で、防鼠、防虫構造となっているか		
使用の際の白衣の取扱いは適切か				
専用の履物を使用しているか				
内部は衛生的に保たれ、清掃用具の保管は適切か				
専用手洗設備の取っ手は直接手を触れない構造で適切か				
車両	防塵構造か			
	清潔に管理されているか			
	荷室にすのこが設置されているか			
従業員（運転手、事務員を含む）	清潔な服装（作業衣、帽子、アネット、マスク等）を着用しているか			
	作業衣、専用履物は作業場以外では着用していないか			
	製品を扱う際は使い捨て手袋を着用しているか			
	清潔な習慣がついているか			
水質管理	色、濁り、におい、異物および遊離残留塩素を毎日（水道水の場合は定期的）確認し、記録を保存しているか			
	井戸水は公的機関で定期的に水質検査を行い、記録を保存しているか			
	受水槽 [*] 等の場合、定期的に点検、清掃を行い記録を保存しているか			

*簡易専用水道(10m³以上)の場合は登録検査機関の検査結果を確認

項目	調査内容	評価	要改善（又は要請）事項	確認
共通部門	衛生管理体制	防鼠、防虫駆除を定期的実施し、記録を保存しているか		
		食品衛生責任者および衛生備品管理担当者は配置されているか		
		従業員に対して、衛生指導を行い記録を保存しているか		
		異物混入等の事故記録を保存しているか		
		手洗い、作業時の衛生管理マニュアル（滅菌手袋の使用方法等）はできているか		
		健康診断および保菌検査を定期的実施し記録を保存しているか		
	従業員の健康状態等を毎日確認し記録を保存しているか			
事務処理	帳簿、伝票等の管理は適切か			
	実在庫の確認を定期的に行っているか			
パ	作業場	床、天井、壁等に破損箇所はないか、又出入口、窓等は開放されていないか		
		排水溝は清掃しやすい構造で水はけは良いか		
		作業場内（天井、壁、床、排水溝等）は、清潔に保たれているか		
		清掃用具の保管は適切か		
		整理、整頓され、不必要な物品は置かれていないか		
		換気、採光は適切か		
		パン冷却場所（又はクーリングコンベア）は清潔に保たれているか		
ン	空箱置場	置場は清潔に保たれているか		
		換気、採光は適切か		
		納品箱類はすのこの上に置かれ清潔に管理されているか		
部 門	作業施設および 機械器具類	作業開始前の点検を確実に実施しているか		
		給水設備および周辺は清潔に管理されているか		
		混合機は清潔に管理されているか		
		発酵槽は清潔に管理されているか		
		第1発酵施設の床は平滑で、内部は清潔に保たれているか		
		第1発酵施設の温度調節は正常に機能しているか		
		分割機、丸目機は清潔に管理されているか		
		ねかし設備は清潔に管理されているか		
		整形器、作業台は清潔に管理されているか		
		計量器は正確に作動し、清潔に管理されているか		
		容器器具類は清潔に管理されているか		
		第2発酵施設の床は平滑で、内部は清潔に保たれているか		
		第2発酵施設の温度および湿度の調節は正常に機能しているか		
		パン窯は清潔に管理されているか		
		天板、食パン型は清潔に管理されているか		
		ラックは清潔に管理されているか		
スライサーは衛生的に管理されているか				
金属検出機は正常に機能し、記録を保存しているか				

様式2-1

項目		調査内容				評価	要改善（又は要請）事項	確認
炊 飯	作業場（又は炊飯準備室）	床、天井、壁等に破損箇所はないか、又出入口、窓等は開放されていないか						
		排水溝は清掃しやすい構造で水はけは良いか						
		作業場内（天井、壁、床、排水溝等）は、清潔に保たれているか						
		清掃用具の保管は適切か						
		整理、整頓され、不必要な物品は置かれていないか						
		換気、採光は適切か						
		適切な広さの低温保管できる設備があり温度調節は正常に機能しているか（アルパックの場合）						
部	容器類（保温食缶、飯缶、納品箱、保温材等） 保管設備	保温食缶、その他容器類は適切に管理されているか						
		器具類の保管設備は適切であり、清潔に管理されているか						
		容器類、器具類は衛生的に管理されているか （納品箱の種類：保温食缶・保温箱・パン箱に保温材）						
門	作業施設および 機械器具類	作業開始前の点検を確実に実施しているか						
		給水設備および周辺は清潔に管理されているか						
		精米タンク、洗米機は清潔に管理されているか						
		充填機（又は配米配水機）、作業台は清潔に管理されているか						
		計量器は正確に作動し、清潔に管理されているか						
		炊飯機は清潔に管理されているか						
総 合								
製 造 規 模	項目	査 定 基 礎					能力	
	第2醗酵施設 窯（釜）	天板当たり（ 個）×天板収容（ 枚）×1.5回転（1時間）×6時間					個	
規 模	窯（釜）	運行・固定 6枚取（パン10個、米飯11食）・8枚取（パン6個、米飯8食） 1. パン 天板当たり（ 個）×天板容量（ 枚） ×4回転（1時間）×6時間 2. 米飯 （パン窯） 個人別…天板当たり（ 食）×天板容量（ 枚） ×2回転（1時間）×4時間 クラス別…飯缶当たり（ 食）×飯缶容量（ 缶） ÷炊飯時間（40分）×240分 （炊飯釜）1時間当たり（精米 kg）×4時間÷100g					個 食 食 食	
		査定能力 （100未満切捨）	パ ン	個	米 飯	個人別 食	クラス別 食	
調 査 員								
調 査 年 月 日		平成 年 月 日	再 調 査 年 月 日	平成 年 月 日				
備 考								
選定委員会 判定欄		適 当 ・ 不 適 当						

学校給食用めん加工委託工場調査表

工場名 _____
 工場所在地 _____
 TEL _____

* 評価方法一 要改善項目のみ評価欄に「/」印を記入

項目	調査内容	評価	要改善(又は要請)事項	確認
建物および周辺	建物周辺は清掃されているか			
	外部排水溝は水はけが良く清掃されているか			
	建物の防鼠、防虫、防塵構造は適切か			
	出入口は専用の履物に履き替える構造か			
	出入口に姿見、粘着ローラーが設置され適切に管理されているか			
原材料庫	庫内は清潔に保たれているか			
	換気、採光は適切か			
	原材料はすのこの上に種類毎区分管理し、清潔に保管されているか			
	計量器は正確に作動し、清潔に管理されているか			
作業場	床、天井、壁等に破損箇所はないか、又出入口、窓等は開放されていないか			
	排水溝は清掃しやすい構造で水はけは良いか			
	作業場内(天井、壁、床、排水溝等)は、清潔に保たれているか			
	清掃用具の保管は適切か			
	整理、整頓され、不必要な物品は置かれていないか			
	換気、採光は適切か			
空箱等の洗浄設備は適切に機能し、清潔に保たれているか				
製品置場	置場は清潔に保たれているか			
手洗設備	手洗設備の位置、数は適切か			
	取っ手は直接手を触れない構造で適切か			
	爪ブラシ、手指の消毒設備、手拭き設備が備えられ、適切に管理されているか			
空箱置場	置場は清潔に保たれているか			
	換気、採光は適切か			
	納品箱類は清潔か (箱の種類: 保温箱・ポリ箱)			
作業施設および機械器具類	作業開始前の点検を確実に実施しているか			
	給水設備および周辺は清潔に管理されているか			
	混合機は清潔に管理されているか			
	めん帯機は清潔に管理されているか			
	切出機は清潔に管理されているか			
	切刃は清潔に管理されているか			
	蒸機は清潔に管理されているか			
	茹釜、冷却槽は清潔に管理されているか			
	作業台は清潔に管理されているか			
	計量器は正確に作動し、清潔に管理されているか			
	金属検出機は正常に機能し、記録を保存しているか			
	蒸熱殺菌庫は正常に機能し、清潔に管理されているか			
	蒸熱殺菌庫の自記温度計は正常に機能し、記録を保存しているか			
	容器器具類は清潔に管理されているか			

様式2-2

項目	調査内容	評価	要改善(又は要請)事項	確認
冷蔵庫 (前日製造の場合)	規格別に整理され、適切に保管されているか			
	庫内は清潔に管理されているか			
	庫内温度は適切に保たれ記録を保存しているか			
廃棄物処理	廃棄物(回収後の製品等)は適切に管理されているか			
	廃棄物集積場は清掃され、周囲の環境への影響はないか			
	廃棄物容器から汚臭等は漏れないか			
便所	位置は適切で、防鼠、防虫構造となっているか			
	使用の際の白衣の取扱いは適切か			
	専用の履物を使用しているか			
	内部は衛生的に保たれ、清掃用具の保管は適切か			
	専用手洗設備の取っ手は直接手を触れない構造で適切か			
	手指の消毒設備、手拭き設備が備えられ、適切に管理されているか			
車輜	防塵構造か			
	清潔に管理されているか			
	荷室にすのこが設置されているか			
従業員(運転手、事務員を含む)	清潔な服装(白衣、帽子、マフ等)を着用しているか			
	作業衣、専用履物は作業場以外では着用していないか			
	製品を扱う際は使い捨て手袋を着用しているか			
	清潔な習慣がついているか			
水質管理	色、濁り、におい、異物および遊離残留塩素を毎日(水道水の場合は定期的)確認し、記録を保存しているか			
	井戸水は公的機関で定期的に水質検査を行い、記録を保存しているか			
	受水槽 [※] 等の場合、定期的に点検、清掃を行い記録を保存しているか			
	※簡易専用水道(10m ³ 以上)の場合は登録検査機関の検査結果を確認			
衛生管理体制	防鼠、防虫駆除を定期的に行い、記録を保存しているか			
	食品衛生責任者および衛生備品管理担当者は配置されているか			
	従業員に対して、衛生指導を行い記録を保存しているか			
	異物混入等の事故記録を保存しているか			
	手洗い、作業時の衛生管理マニュアル(使い捨て手袋の使用方法等)はできているか			
	健康診断および保菌検査を定期的に行い記録を保存しているか			
	従業員の健康状態を確認し記録を保存しているか			
事務処理	帳簿、伝票等の管理は適切か			
	実在庫の確認を定期的に行っているか			
総 合				
製造規模	項目	査定基礎(前日製造の場合、蒸機、茹釜、包装機能力を3時間で査定する)		能 力
	蒸 機	(食)×12回転(1時間)×(2時間・3時間)		食
	茹 釜	(食)×6回転(1時間)×(2時間・3時間)		食
	包 装 機	1,500食×(2時間・3時間)×(基)		食
	蒸熱殺菌庫	(食)×2回転)×(基)		食
	冷蔵庫規模	3.3m ² あたり 3,600食 給食用(m ²)		食
	査定能力	食(100未満切捨て)		
調 査 員				
調査年月日	平成 年 月 日	再調査調査年月日	平成 年 月 日	
備 考				
選定委員会 判定欄	適 当 ・ 不 適 当			