

# 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法施行条例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

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られた場合は、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、特に必要と認められた場合は、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)

令和 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		
所在地 (本社)	〒	
	住所	
	TEL	
	FAX	
所在地 (製造工場)	〒	
	住所	
	TEL	
	FAX	
所属団体名		

指定を受けたい種別	パン
※ 希望種別に○印	米飯

営業許可	営業許可所轄保健所			
	営業許可業種	菓子製造業	許可年月日	年 月 日
			許可期限	年 月 日
			設立年月	年 月
			現工場築年数	築 年
	飲食店営業 (仕出し屋)	許可年月日	年 月 日	
		許可期限	年 月 日	
		設立年月	年 月	
現工場築年数		築 年		

従業員	事務員		人	うち、兼務	人
	製造作業員	勤続5年以上	人	うち、兼務	人
		勤続5年未満	人	うち、兼務	人
	運転手		人	うち、兼務	人
	その他		人	うち、兼務	人
	合計		人		
	食品衛生責任者		氏名 :		
従業員衛生指導		年 月 日			

現在の 日産製造量	パン 30g換算	学校給食用	最大	個
		市販	平均	個
			最大	個
		米飯 100g換算	学校給食用	最大
	市販		平均	食
			最大	食
		平均	食	

資本金	万円
主取引銀行	銀行
	支店
	信用金庫
	支店

施設	構造	鉄筋	
		鉄骨	
		※ 該当に○印 木造	
	面積	建物総面積	m <sup>2</sup>
		炊飯準備室	m <sup>2</sup>
	給水	上水道	
		※ 該当に○印 井戸	
	受水槽	あり	m <sup>3</sup>
		※ 該当に○印 なし	

車輛	1トン以上	台
	1トン未満	台

施設	第1 醱酵室 収容袋数		袋				
	第2 醱酵室 天板収容枚数	6枚取	枚	8枚取	枚	その他(枚取)	枚
	冷却場又はクーリングコンベア 窯(天板容量)の4倍以上 ※ 該当に○印	あり					
		なし					
	給食用製品置場		m <sup>2</sup>				
	給食用空箱置場		m <sup>2</sup>				
	原材料庫	総面積		m <sup>2</sup>			
		給食用小麦粉置場		m <sup>2</sup>			
		給食用副資材置場		m <sup>2</sup>			
		給食用精米置場		m <sup>2</sup>			
保温食缶(飯缶)保管設備		m <sup>2</sup>					

設備等	窯	製作所名	型式	天板容量		K・W
				枚取	枚差	
				枚取	枚差	
				枚取	枚差	
				枚取	枚差	
				枚取	枚差	
	混合機	製作所名	型式	容量		
				袋ごね		
				袋ごね		
	分割機	製作所名	型式	1時間当り分割能力		
				個		
				個		
		製作所名	型式	製作所名	型式	
	丸目機					
	整型機					
	ブルファー					
	粉ふるい機					
	スライサー	1本切	台			
		バンド	台			
		製作所名	型式	1時間当り能力		
	洗米機			kg		
	配米配水機 又は充填機			食		
				又は kg		
	炊飯釜			kg		
	反転機			kg		
	ほぐし機			kg		
	盛付機			kg		
	手洗設備		ヶ所			

・ 工場平面図、納税証明書添付

委託工場指定申請書 (めん)

令和 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		
所在地(本社)	〒	
	住所	
	TEL	
	FAX	
所在地(製造工場)	〒	
	住所	
	TEL	
	FAX	
所属団体名		

営業許可	営業許可所轄保健所		
	営業許可業種	めん類製造業	許可年月日 年 月 日
			許可期限 年 月 日
			設立年月 年 月
	現工場築年数	築 年	

従業員	事務員		人	うち、兼務	人
	製造作業員	勤続5年以上	人	うち、兼務	人
		勤続5年未満	人	うち、兼務	人
	運転手		人	うち、兼務	人
	その他		人	うち、兼務	人
	合計		人		
	食品衛生責任者		氏名 :		
従業員衛生指導		年 月 日			

資本金	万円
主取引銀行	銀行 支店
	信用金庫 支店

現在の 日産製造量	めん 100g換算	学校	最大	食
		給食用	平均	食
	市販	最大	食	
		平均	食	

施設	構造	鉄筋		
		鉄骨		
		※ 該当に○印	木造	
	建物面積			m <sup>2</sup>
	原材料庫	総面積		m <sup>2</sup>
	給食用空箱置場			m <sup>2</sup>
	冷蔵庫	総面積		m <sup>2</sup>
		うち給食用		m <sup>2</sup>
	給水	※ 該当に○印	上水道	
			井戸	
受水槽	※ 該当に○印	あり	m <sup>2</sup>	
		なし		

設備等	混合機	製作所名					
		型式					
		容量(能力)		袋用	基	袋用	基
	めん帯機	製作所名					
		型式					
		容量(能力)	1時間当り	袋	基	1時間当り	袋
	切出機	製作所名					
		型式					
		容量(能力)	1時間当り	袋	基	1時間当り	袋
	蒸機	製作所名					
		型式					
		容量(能力)	1時間当り	袋	基	1時間当り	袋
	茹釜・冷却槽	製作所名					
		型式					
		容量(能力)	1時間当り	袋	基	1時間当り	袋
	包装機	製作所名					
		型式					
		容量(能力)	1時間当り	袋	基	1時間当り	袋
	自動計量機	製作所名					
		型式					
		容量(能力)	1時間当り	袋	基	1時間当り	袋
	蒸熱殺菌庫	製作所名					
		型式					
		容量(能力)		袋	基		袋
手洗設備		ヶ所					
車輛	1トン以上		台				
	1トン未満		台				
納品用保温箱			箱				

・ 工場平面図、納税証明書添付

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	指摘事項
共通部門	施設および周辺	施設周辺は清掃されているか	
		排水設備は水はけが良く、清掃されているか	
		施設の防そ、防虫設備は適切か	
		施設の換気、採光は適切か	
	出入口	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	
	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	
		石鹸、爪ブラシ、消毒薬、手拭き設備が備えられ、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	
		原材料は床に直置きせず、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	
		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	
		製品は整理され、適切に保管されているか	
	従業員	清潔な服装（作業衣、帽子、ヘアネット、マスク等）を着用しているか	
作業衣、履物は作業場専用のものを着用しているか			
製品を扱う際は使い捨て手袋を着用しているか			
車輛	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		
廃棄物	廃棄物は専用の容器により適切に管理されているか		
	清掃用具の保管は適切か		
便所	作業衣のまま入室していないか		
	専用の履物を備えているか		
	内部は衛生的に保たれ、専用の清掃用具の保管は適切か		
	専用の手洗設備が備えられ、取っ手は直接手を触れない構造で適切に管理されているか		
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 <sup>3</sup> 以上)の場合は検査機関の検査結果を確認		
衛生管理体制	防そ、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（滅菌手袋の使用法等）はあるか		
	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		



項目	調査内容	評価	指摘事項																
パン部門	作業場	床、天井、壁等に破損箇所はないか																	
		給水・排水設備および周辺は清潔に管理されているか																	
		作業場内は清潔に保たれているか																	
		整理、整頓され、不必要な物品は置かれていないか																	
		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																	
	機械器具類	作業開始前の点検を確実に実施しているか																	
		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発酵施設は清潔に保たれているか																	
		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																	
		整型器、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発酵施設は清潔に保たれているか																	
納品箱等	納品箱等はすのこの上等に置かれ、清潔に管理されているか																		
	置場は適切に換気され、清潔に保たれているか																		
	空箱の洗浄設備は適切に機能し、清潔に保たれているか																		
炊飯部門	作業場（又は炊飯準備室）	床、天井、壁等に破損箇所はないか																	
		給水・排水設備および周辺は清潔に管理されているか																	
		作業場内は、清潔に保たれているか																	
		整理、整頓され、不必要な物品は置かれていないか																	
		アルミパック方式の場合は、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																	
	機械器具類	作業開始前の点検を確実に実施しているか																	
		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																	
	納品箱等	反転機、ほぐし機、盛付機は清潔に管理されているか																	
		納品箱等は衛生的に管理されているか																	
		(箱の種類等：																	
		<table border="1"> <tr> <td rowspan="4">クラス別</td> <td>保温食缶（滅菌保管庫で消毒）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>保温食缶（アルコール消毒）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>保温箱＋飯缶</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ライスシート</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">個人別</td> <td>アルミパック＋保温箱</td> <td></td> </tr> <tr> <td>アルミパック＋パン箱＋保温材</td> <td></td> </tr> <tr> <td>アルミパック＋パン箱</td> <td></td> </tr> </table>	クラス別	保温食缶（滅菌保管庫で消毒）		保温食缶（アルコール消毒）		保温箱＋飯缶		ライスシート		個人別	アルミパック＋保温箱		アルミパック＋パン箱＋保温材		アルミパック＋パン箱		
		クラス別		保温食缶（滅菌保管庫で消毒）															
保温食缶（アルコール消毒）																			
保温箱＋飯缶																			
ライスシート																			
個人別	アルミパック＋保温箱																		
	アルミパック＋パン箱＋保温材																		
	アルミパック＋パン箱																		
納品箱の保管設備は適切で、清潔に管理されているか																			
空箱の洗浄設備は適切に機能し、清潔に保たれているか																			

項目	査定基礎		能力	
	第2発酵施設	天板当たり( )個 × 天板収容( )枚 × 1.5回転 × 6時間		個
製造規模 窯(釜)	運行・固定		個  食  食  食	
	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 × 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 × 4時間 クラス別… 飯缶当たり( )食 × 飯缶容量( )缶 × 4時間 【炊飯釜】 1時間当たり 精米( )kg × 4時間 ÷ 100g			
査定能力 (100未満切捨)	パン	個	米飯 個人別 クラス別	食 食

調査日時(第1回)	令和 年 月 日 : ~ :	調査日時(第2回)	令和 年 月 日 : ~ :
調査員(第1回)		調査員(第2回)	
備考			

選定委員会 判定欄	適当 ・ 不适当
--------------	----------

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 … 要改善項目のみ評価欄に「✓」印を記入

項目	調査内容	評価	指摘事項
施設および周辺	施設周辺は清掃されているか		
	排水設備は水はけが良く、清掃されているか		
	施設の防そ、防虫設備は適切か		
	施設の換気、採光は適切か		
出入口	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		
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		
	石鹸、爪ブラシ、消毒薬、手拭き設備が備えられ、適切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		
	給水・排水設備および周辺は清潔に管理されているか		
	作業場内は清潔に保たれているか		
	清掃用具の保管は適切か		
機械器具類	整理、整頓され、不必要な物品は置かれていないか		
	作業開始前の点検を確実に実施しているか		
	作業台は清潔に管理されているか		
	器具類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		
	計量器は正確に作動し、清潔に管理されているか		
	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			
金属検出機は正常に機能し、記録を保存しているか			
原材料庫	庫内は清潔に保たれているか		
	原材料は床に直置きせず、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		
製品置場	置場は清潔に保たれているか		
	製品は整理され、適切に保管されているか		
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		
納品箱等	納品箱は清潔か (箱の種類: 保温箱・ポリ箱)		
	置場は適切に換気され、清潔に保たれているか		
	空箱の洗浄設備は適切に機能し、清潔に保たれているか		
従業員	清潔な服装 (白衣、帽子、ヘアネット、マスク等) を着用しているか		
	作業衣、履物は作業場専用のものを着用しているか		
	製品を扱う際は使い捨て手袋を着用しているか		

項目	調査内容	評価	指摘事項
車輛	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		
廃棄物	廃棄物は専用の容器により適切に管理されているか		
	清掃用具の保管は適切か		
便所	作業衣のまま入室していないか		
	専用の履物を備えているか		
	内部は衛生的に保たれ、専用の清掃用具の保管は適切か		
	専用の手洗設備が備えられ、取っ手は直接手を触れない構造で適切に管理されているか		
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 <sup>3</sup> 以上)の場合は検査機関の検査結果を確認		
衛生管理体制	防そ、防虫駆除を定期的を実施し、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(使い捨て手袋の使用方法等)はあるか		
	健康診断および保菌検査を定期的を実施し、記録を保存しているか		
事務処理	従業員の状態を毎日確認し、記録を保存しているか		
	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		

項目	査定基礎	能力
製造規模	蒸機 ( )食/時 × ( )時間	食
	茹釜 ( )食/時 × ( )時間	食
	包装機 1,500 食/時 × ( )時間 × ( )基	食
	蒸熱殺菌庫 ( )食 × 2回転 × ( )基	食
	冷蔵庫規模 3.3㎡あたり 3,600食 給食用( )㎡	食
	査定能力(100未満切捨)	食

調査日時(第1回)	令和 年 月 日 : ~ :	調査日時(第2回)	令和 年 月 日 : ~ :
調査員(第1回)		調査員(第2回)	
備考			

選定委員会 判定欄	適当 ・ 不適當
--------------	----------