



項目	内容		結果	
	業務内容	要求水準項目		
運営業務	調理等業務	使用水の安全確認	・貯水槽の管理 ■清掃（年1回） ■水質検査（年1回）	適合
		調理前作業	・二次汚染防止 ■作業工程表 ■作業動線図 ■被服管理	適合
		調理業務	・二次汚染防止 ■汚染作業区域での下処理 ■加熱調理温度管理	適合
			・異物混入防止 ■切裁器具の確認・記録	適合
			・食材の温度管理 ■調理前食材 ■調理後食品	適合
			・細菌の増殖防止 ■給食エリア内の温度湿度管理	適合
	・アレルギー対応食 ■アレルギー対応食容器による配送		適合	
	衛生管理業務	従業員等の健康管理	・健康調査	適合
			・検便 ■赤痢、サルモネラ、O157等の検査を月2回以上実施（毎月） ■ノロウイルスの検査を月1回以上実施（10月～3月）	適合
			・健康診断 ■年1回実施	適合
		従業員等の研修	・衛生管理の研修 ・特別衛生外部講習 ■全従業員（年1回）	適合
	衛生管理	・衛生検査 ■外部衛生検査（年1回） ・害虫駆除 ■日常検査とモニタリング	適合	
残食計量・洗浄・残滓等処理業務	残食計量	・残食の計量、記録、報告	適合	
	洗浄保管業務	・食器、食缶の洗浄 ・コンテナ等の消毒 ・調理設備機器等の洗浄・消毒	適合	
	残滓処理等	・適正な残滓の分別	適合	
給食配送・回収業務	配送・回収業務	・配送・回収業務 ■配送・回収計画 ■配送・回収時間の遵守 ■配送・回収時間の変更への対応 ■配送車両の維持管理	適合	
		・緊急時の対応 ■連絡体制 ■バックアップ体制 ■配送業務従事者への教育訓練	適合	
学校配膳業務	配膳業務	・配膳業務 ・配膳室等の清掃・消毒 ・衛生管理	適合	

特記事項	食育活動への参加	親子フード・カルチャー実施	調理施設において給食調理体験をすることにより、学校給食の役割など理解を得るため夏休み期間中、2回実施
	学校から寄せられた意見への対応	施設見学・試食会の受け入れ	中学校2校の職場体験のほか、5団体の施設見学の受け入れを実施

<b>PFI事業を営む特別目的会社の自己評価</b>	維持管理・運営業務も2年目となりましたが、前年度同様、衛生管理の徹底にも十分留意した上で業務を遂行しました。また、新センターでは初の親子フードカルチャーを夏休みに2日間にわたり開催し、参加させていただきご評価いただきました。引き続き、各業務間で緊密に協力し、市保健給食課との連携を図りながら、安全・安心でおいしい給食提供に向けて取り組んでまいります。
----------------------------	---

<b>総合評価</b>	・維持管理・運営業務は、要求水準書及び事業契約書等に基づき適切に行われていることを確認した。 ・今後も、安全・安心でおいしい給食の提供に努めるようサービスの充実に努めてほしい。
-------------	---