**保育所（○○保育園）に係る給食の外部搬入確認表**

【通知】〔「保育所における食事の提供について」（平成２２年６月１日付雇児発0601第４号）〕

| 必要な要件 | 対応の方法（契約書の条文等を記載） | 適合状況(○×) |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 外部搬入を実施する保育所においては、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。具体的には、再加熱を行うための設備、冷蔵庫等の保存のための設備、給食を配膳するための適切な用具及びスペース、体調不良児等の対応に支障が生じない設備等を有すること。 | ※有する調理設備等を記載してください。 |  | 基準省令32-2本文 |
| 幼児に対する食事の提供の責任が当該保育所にあり、その管理者が、衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たし得るような体制及び調理業務の受託者との契約内容が確保されていること。【業務の委託契約について】 施設が調理業務を業者に委託する場合には、その契約内容、施設と受託業者との業務分担及び経費負担を明確にした契約書を取り交わすこと。　　なお、契約書には、【受託業者について】の①、④、⑤及び⑥に係る事項及び次に掲げる事項を明確にすること。ア　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。イ　受託業者が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと保育所が認めたとき、その他受託業者が適正な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保育所側において契約を解除できること。ウ　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。エ　受託業者の責任で法定伝染病又は食中毒等の事故が発生した場合及び契約に定める義務を履行しないため保育所に損害を与えた場合は、受託業者は保育所に対し損害賠償を行うこと。 | ※園の体制を記載して下さい。なお，契約書に記載が必要な項目については，契約書の何条に規定されているかを記載して下さい。 |  | 基準省令32-2-1通知Ⅱ-２ |
| 当該保育所又は他の施設、保健所、市町村等の栄養士により、献立等について栄養の観点からの指導が受けられる体制にある等、栄養士による必要な配慮が行われること。 | ※保育所が指導を受ける栄養士の所属を記載してください。 |  | 基準省令32-2-2 |
| 調理業務の受託者を、当該保育所における給食の趣旨を十分に認識し、衛生面、栄養面等、調理業務を適切に遂行できる能力を有する者とすること。幼児の年齢及び発達の段階並びに健康状態に応じた食事の提供や、アレルギー、アトピー等への配慮、必要な栄養素量の給与等、幼児の食事の内容、回数及び時機に適切に応じることができること。保健衛生面・栄養面については保健所等による助言・相談に従うこと。（搬入方法等については，事前に保健所や市町村に相談すること。）【受託業者について】①　保育所における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用の栄養量が確保される調理を行うものであること。②　調理業務の運営実績や組織形態からみて、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ものであること。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が確保されているものであること。④　調理業務に従事する者の大半は、当該業務について相当の経験を有するものであること。⑤　調理業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施するものであること⑥　調理業務従事者に対して、定期的に、健康診断及び検便を実施するものであること。⑦　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ものであること。【実施方法について】①　食事の運搬方式について、原則として、冷蔵(3℃以下)若しくは冷凍(マイナス18℃以下)状態を保つこととされているのは、食中毒等、食品に起因する危害の発生を防止するためであること。したがって、運搬時に限らず、調理時から喫食時まで衛生管理には万全を期すべく努める必要があること。　②　調理方式としては、クックチル、クックフリーズ、クックサーブ及び真空調理(真空パック)の四方式があること。なお、外部搬入を行う場合にあっては、常温(10℃以上、60℃未満)での運搬は衛生面での不安が払拭できないことから、クックチル、クックフリーズ又は真空調理(真空パック)が原則であり、クックサーブを行う場合には、調理加工施設が保育所に近接していることが原則であるが、この場合にあってもHACCPの概念に基づく適切な衛生管理が行われている必要があること。③　HACCPの概念に基づく衛生管理すること。④　運搬及び保管中の食品については、次のアからエの基準により保存すること。ア　生鮮品、解凍品及び調理加工後に冷蔵した食品については、中心温度3℃以下で保存すること。イ　冷凍された食品については、中心温度マイナス18℃以下の均一な温度で保存すること。なお、運搬途中における3℃以内の変動は差し支えないものとすること。ウ　調理加工された食品は、冷蔵(3℃以下)又は冷凍(マイナス18℃以下)状態で保存することが原則であるが、中心温度が65℃以上に保たれている場合には、この限りではないこと。ただし、この場合には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。エ　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。⑤　十分に保護するような包装がなされていない限り、食品を汚染させる可能性があるもの又は衛生上影響を与える可能性があるものと共に食品を保管又は運搬してはならないこと。⑥　食品の運搬に用いる容器及び器具は清潔なものを用いること。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。また、食品を損傷又は汚染するおそれのあるものの運搬に使用した容器及び器具は、十分に洗浄消毒しない限り用いてはならないこと。⑦　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。また、冷却に氷を使用している場合にあっては、解けた氷が食品に接触しないよう排水装置が設けられていること。 | ※受託業者の体制や搬入方法，保健所からの指導事項等を記載してください。 |  | 基準省令32-2-332-2-4通知Ⅱ-２ |
| 食を通じた乳幼児の健全育成を図る観点から、乳幼児の発育及び発達の過程に応じて食に関し配慮すべき事項を定めた食育に関する計画に基づき食事を提供するよう努めること。食を通じた子どもの健全育成(食育)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に努めること。食育プログラムとは、食育を図る観点から、発育・発達過程に応じて食に関し配慮すべき事項を定めたものである。なお、食育に関しては、「食を通じた子どもの健全育成(いわゆる「食育」)に関する取組の推進について(平成16年3月16日雇児発第0316007号)」及び「保育所における食を通じた子どもの健全育成(いわゆる「食育」)に関する取組の推進について(平成16年3月29日雇児保発第0329001号)」を参考にされたい。 |  |  | 基準省令32-2-5通知Ⅱ-4 |
| （満３歳未満児がいる場合）満３歳未満児に対する食事については，自園調理による提供体制を確保すること。 | ・３歳未満児定員数　　人・提供方法 |  | 基準省令11-132-2 |