

航空自衛隊春日基地仕様書

仕様書の種類	内容による分類	役務仕様書	
	性質による分類	個別仕様書	
物品番号		仕様書番号	
品名又は件名	食器洗浄及び清掃作業等	西警司LSP-X00022	
		承認	令和4年2月17日
		作成	令和4年2月17日
		作成部隊等名	基地業務群業務隊
<p>1 総則</p> <p>1. 1 適用範囲 本仕様書は、航空自衛隊春日基地の北地区隊員食堂、北地区幹部食堂及び飛行場地区食堂において実施する食器等洗浄作業及び食堂清掃作業の部外委託について適用する。</p> <p>1. 2 履行場所 航空自衛隊春日基地北地区及び飛行場地区の食堂及び厨房</p> <p>1. 3 作業の種類 (1) 食器、食かん類の洗浄及び運搬格納 (2) 食堂及び食器洗浄区域の清掃</p> <p>1. 4 休日及び平日の定義 (1) 休日とは、土曜日、日曜日及び「国民の祝日に関する法律」に規定する休日をいう。 (2) 平日とは、前号に該当する休日以外の日及び官側の都合により休日を通常の日課に振り替えた日をいう。 (3) 年末年始休暇期間である12月29日から1月3日までの間を休日とする。</p> <p>2 役務に関する要求</p> <p>2. 1 役務の条件 (1) 食器等洗浄作業従事者（以下「作業従事者」という。）は、日本国籍を有し、心身ともに健康で衛生意識が高く清潔感のある者とし、現在及び過去において、日本国憲法又はその下に成立した政府を暴力で破壊することを主張する政党、その他の団体を結成し、又はこれに加入した者を除くものとする。 なお、役務の作業従事者の変更がある場合は、その都度、官側に通知するものとする。 (2) 作業用被服類、洗剤、漂白剤、保健衛生用消耗品、清掃に必要な消耗品等の物品は、契約相手方が負担するものとする。 (3) 契約相手方の故意又は過失によって施設及び器材等に損害を与えた場合は</p>			

- 事前に官側へ申し出るものとする。
- (2) 明朗かつ真摯な態度で勤務に従事する。
 - (3) 作業時は、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に定める調理従事者等の衛生管理に基づき、清潔な服装で勤務する。
 - (4) 作業にあたり食器類、器材等は愛護精神をもち丁寧に取り扱う。
 - (5) 作業開始前、トイレ及び休憩後等には確実に液体石鹼で手を洗うとともに消毒を行い衛生管理に努める。
 - (6) 作業従事者がトイレを利用する場合は、契約相手方が準備したトイレトペーパーを使用するものとする。
 - (7) 作業中において発生した器材等の故障は、速やかに官側へ報告するものとする。

3 作業の実施要領

3. 1 食器類、箸、スプーン類、盆及び配食かんの洗浄、消毒、乾燥、格納及び配置並びにこれに付随する作業の実施要領は次のとおり。

(1) 洗浄作業準備

食器洗浄機内の洗浄用シンクに水を溜める場合、前回使用した水が残っていたときは、その水を排水し水を溜めるものとする。

(2) 食器類の洗浄

ア 喫食後、洗浄用シンクに投入された食器類を官側の食器洗浄機で洗浄し、食器かご等に分類及び整理して収納のうえ、食器消毒保管庫に格納する。その際、汚れ又はヌメリが残っている場合は、再度洗浄及びすすぎの作業を実施する。また、食器かご及び食器消毒保管庫が汚れている場合は、洗浄及び手入れを実施する。

イ 汚れが酷く、落ちにくい食器は、つけ置き専用の容器に集積し、漂白又はつけ置き洗いを実施する。

ウ 故障、停電又はその他の理由により食器洗浄機が使用できない場合は、食器類を、洗剤のついたスポンジ等で洗浄し、すすぎ洗いを実施する。すすぎ洗い終了後、付着物及び汚れが残っていないか作業従事者が自ら確認した後、食器類を食器かごに収納し停電終了後、食器消毒保管庫で乾燥させ、所定の場所に格納する。

エ メラミン食器を漂白する洗剤は、酸素系のものを使用する。塩素系の漂白剤は、メラミン食器が変色するため使用しない。

(3) 箸、スプーン類及び盆の洗浄等

ア 箸の洗浄等

(ア) 2槽式洗浄用シンクの水を入れ替えた後、洗剤を入れ、洗浄用シンクの準備を実施する。

(イ) 洗浄用シンクに浸漬した箸を洗剤の付いたスポンジ等で汚れが落ちるまで洗浄する。

(ウ) 洗剤の付いたスポンジ等で洗浄した箸は、すすぎ洗いを実施する。

(エ) すすぎ洗い終了後、付着物及び汚れが残っていないか作業従事者が自ら確認し、汚れ等が残っている場合は、再度洗浄及びすすぎ作業を実施する。その後、容器に収納し食器消毒保管庫で乾燥させ、所定の場所に格納する。

3. 2 食堂清掃に付随する作業の実施要領は次のとおり。

(1) 床、ドア等の清掃

ア 床の清掃

食堂の床全体をほうき、フロアモップ又は掃除機等で埃を除去する。清掃場所は別図1、2及び3による。

イ 定期清掃

(ア) 月に1回、ワックス掛けを実施する。また、実施日については、官側が指定する日とする。

(イ) 清掃場所は別図1による。

(ウ) 実施要領は、半面毎テーブル等を移動させ床面の靴墨等の汚れを除去する。その後、樹脂ワックスを床面に塗り、乾燥後、残りの半面を同じ要領で実施する。

(エ) 実施に当たっては、検査官立会のもと実施する。

ウ 食堂入口の清掃

(ア) 食堂入口の床等は、清掃器具等を使用して清掃する。

(イ) 食堂入口の自動ドア及び手洗い場は、清掃器具等を使用して清掃し、乾いた布で水気をきれいに拭き取る。

(ウ) 作業で使用した布巾は厨房内に設置されている洗濯機で洗濯し、常に乾燥させた状態にさせておく。

(2) 食卓等の清掃

ア 食卓及び椅子の清掃は、毎食後実施するものとし、清潔な布巾を使用しアルコール製剤で拭き、汚れのひどい場合は洗剤の付いた布巾で汚れを落とし、乾いた布巾で拭きとる。使用後の布巾は、用具庫内に設置されている洗濯機で洗濯し、乾燥させた後、所定の場所に格納する。

イ 食卓上の調味料等は、毎食後整理整頓するものとし、補充の必要なものについては、官側に通知する。

ウ 清掃に使用するアルコール製剤はエタノール濃度50.0W/W%以上のアルコール製剤を使用するものとする。

(3) 付随する作業

清掃終了後、使用した用具等は手入れを実施し、所定の場所に格納する。

(4) 洗濯機及び乾燥機の使用については、官側と調整を行うものとする。

3. 3 作業量及び作業時間

作業量等については、別表を基準とする。

4 洗剤の指定

食器洗浄機に使用する洗剤は、官側が指定する下記の食器洗浄機用洗剤とする。

北地区：ディッシュパックEまたは同等品とする。

飛行場地区：ユニマキンG3または同等品とする。

5 検査

5. 1 作業が終了したときは、その旨を官側に通知して検査を受けるものとする。

5. 2 検査に合格しないときは直ちにこれを補完し、再検査を受けるものとする。

5. 3 検査の記録用紙は、別紙様式第1及び別紙様式第2によるものとする。

5. 4 契約相手方は、この仕様書に示す作業、提出書類等が適時かつ確実に実施で

きず、官側が不合格とした場合には、速やかに改善計画(様式自由)を提出し、官側の承認を得た後、改善するものとする。

5. 5 不合格となる基準

(1) 食器洗浄作業

食器類に食べかす等の付着物又は油等でヌメリが残っている場合

(2) 食堂等清掃作業

ア 食卓及び床にチリや埃が残っている場合

イ 床に水等による汚れが残っている場合

ウ 食卓及び椅子に食べかす又は汚れたままの場合

(3) その他、本仕様書に従っていない場合

6 衛生に関する事項

6. 1 契約相手方は、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に定める調理従事者等の衛生管理に基づき、作業従事者の衛生管理を行うものとする。

6. 2 契約相手方は、作業従事者の衣類(作業着)の衛生管理に細心の注意を払うものとする。

6. 3 菌検索

(1) 腸内細菌検査(赤痢、サルモネラ菌を含む。)及び腸管出血性大腸菌(0-157、0-26を含む。)の検便検査は毎月実施する。

(2) 10月から3月の間は、毎月ノロウイルス迅速検査を実施する。

(3) 虫卵検査(こう虫卵、回虫等)を6か月に1回以上実施する。

(4) 上記の検査結果を都度、官側に提出するものとする。

6. 4 感染症対策

契約相手方は作業従事者が新型コロナウイルス等の感染が疑われた場合は速やかに官側に通知するものとする。また、PCR検査等の結果についても通知するものとする。

7 その他の事項

7. 1 安全管理

(1) 作業従事者は、器材の使用にあたり安全に留意し、事故を未然に防止するものとする。

(2) 作業従事者は、使用前の点検、使用後の点検及び手入れにより、器材の故障を未然に防止する。なお、施設及び器材の維持、補修は、原則として官側の負担とするが、契約相手方の故意又は過失による場合は、契約相手方の負担とする。

(3) 契約相手方が新規に作業従事者を雇用し勤務させる場合は、1週間以上他作業従事者と共に勤務し、作業手順等を慣熟させ勤務させるものとする。

7. 2 管理事項

契約相手方が準備する物品等は、指定された場所に保管するものとする。

7. 3 その他必要事項

本仕様書に定めのない事項について疑義が生じた場合は、その都度官側と契約相手方の間で協議するものとする。

イ スプーン類の洗浄等

- (ア) 洗浄用シンクに浸漬したスプーン類を洗剤の付いたスポンジ等で汚れが落ちるまで洗浄する。
- (イ) 洗剤の付いたスポンジ等で洗浄したスプーン類は、すすぎ洗いを実施する。
- (ウ) すすぎ洗い終了後、付着物及び汚れが残っていないか作業従事者が自ら確認し、汚れ又はヌメリが残っている場合は、再度洗浄及びすすぎ作業を実施する。その後、容器に収納し食器消毒保管庫で乾燥させ、所定の場所に格納する。

ウ 盆の洗浄等

- (ア) 洗浄用シンクに浸漬した盆を1枚ずつ取り出し、洗剤の付いたスポンジ等で四隅を含め洗浄する。
- (イ) 洗剤の付いたスポンジ等で洗浄した盆は、すすぎ洗いを実施する。
- (ウ) すすぎ洗い終了後、付着物及び汚れが残っていないか作業従事者が自ら確認し、汚れ又はヌメリが残っている場合は、再度洗浄及びすすぎ作業を実施する。その後、食器消毒保管庫で乾燥させ、容器に収納し、所定の場所に格納する。

エ 配食かんの洗浄

- (ア) 配食かんは1缶毎洗剤の付いたスポンジ等で配食かんの周囲及び内側を洗浄する。
- (イ) 洗剤の付いたスポンジ等で洗浄した配食缶は、すすぎ洗いを実施する。
- (ウ) すすぎ洗い終了後、付着物及び汚れが残っていないか作業従事者が自ら確認し、汚れ又はヌメリが残っている場合は、再度洗浄及びすすぎ作業を実施する。その後、配食かんの水気を取り、所定の場所に格納する。

(4) 付随する作業

ア 器材等の清掃及び手入れ

食器洗浄機の洗浄作業に使用した用具類は、使用後に洗浄及び手入れを行う。その際、食器洗浄機内部のごみ屑等を取り除き、乾燥させる。また、作業で使用した布巾は倉庫内に設置されている洗濯機で洗濯し、常に乾燥させた状態にする。

イ 食器洗浄区域の清掃

食器洗浄区域は、各洗浄作業終了後に床を水洗いし、水きりでよく水を切り、清潔な状態を維持させる。

ウ 破損した食器類の処理

食器洗浄作業時にひび割れ等、破損した食器類を発見した場合は、破損した食器を取り除くとともに、官側に通知するものとする。

エ 残飯の処理

各配食終了後、残飯庫内のカゴに集積された残飯については、水分をよく切り春日市指定の事業用指定の燃えるごみ袋に入れ、官側の指定した集積所に集積する。

オ 洗浄作業後の処理

- (ア) 食器洗浄機内の洗浄用シンクを洗浄し、汚れを洗い流す。
- (イ) 食器洗浄機は内部を乾燥させる。
- (ウ) 残飯置き場の汚れを落とし、洗い流す。

契約相手方の責任において速やかに現状に復旧させるものとする。また、自らが器材等を使用して負傷した場合についても、契約相手方の責任で処置をするものとする。

2. 2 役務の作業内容等

(1) 作業内容

- ア 食器類、箸、スプーン類、盆及び配食かんの洗浄、消毒、乾燥、格納及び配置並びにこれに付随する作業
- イ 食堂及び食器洗浄場の清掃並びにこれに付随する作業
- ウ 備品類の清掃及び整理整頓
- エ その他、官側が指示する事項

(2) 作業従事者の服務

作業従事者の春日基地内における一般的な遵守事項は、以下のとおりとする。

ア 法令及び諸規定の遵守

会計、経理、労働者雇用、就業、環境衛生等に関する法令、条例等を遵守し、善良な契約を履行するものとする。

イ 情報保証

役務履行場所（更衣ロッカー内は除く）に私有パソコン、携帯型可搬記憶媒体等の携帯型情報通信・記録機器等の持ち込みを禁止するほか、役務の履行にあたり知り得た情報を第三者に漏らしてはならない。

(3) 春日基地への入出門

作業従事者は、基地の入出門に際し官側が交付する入門許可証を提示するものとする（入門許可証が交付されるまでは面会証による）。ただし、臨時の交代要員等で入出門許可証を取得していない場合は、面会証により入出門するものとする。

(4) 基地内での禁止事項

- ア 写真撮影
- イ 販売、宣伝及び布教活動
- ウ 業務の妨害等の不法行為

2. 3 基地内での行動

(1) 基地内で行動できる範囲は、役務履行場所、トイレ、屋外喫煙所及び売店とする。

(2) 出勤及び退庁時の出入口、更衣場所、喫煙場所等

ア 作業従事者の出勤及び退庁時の出入口は、給養小隊出入口とする。

イ 貴重品類は、個人の責任において保管するものとする。

ウ 更衣、衣類及び貴重品等の保管のため、ロッカーを必要とする場合は、契約相手方が準備する。なお、保管状況が悪いと官側が判断し、改善を求める場合、契約相手方は指導に従い改善を行うものとする。

エ 喫煙は、必ず指定された屋外喫煙所で行い、喫煙場所以外での喫煙は禁止する。

(3) 春日基地車両等運行規則（平成26年春基第18号）を遵守するものとする。

2. 4 作業従事者の心得

(1) 作業時間を厳守するものとする。また、作業時間に変更が生じる場合は、

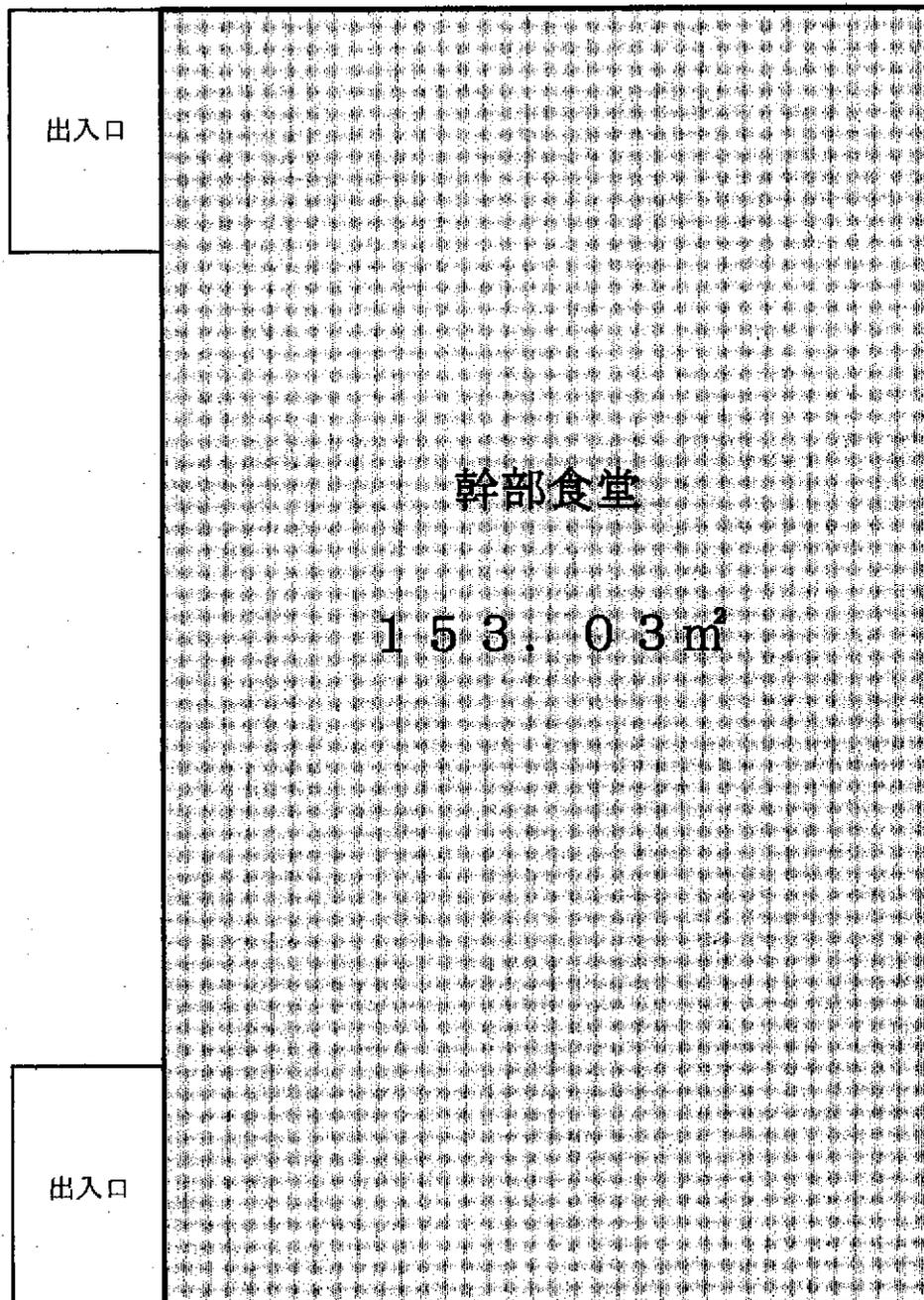
北地地区隊員食堂（定期）清掃場所

 : 清掃場所



北地区幹部食堂清掃場所

 : 清掃場所



飛行場地区食堂

 : 清掃場所

厨房側



作業量及び作業時間

1 北地区

種類	作業区分	平日			休日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
飯食器		189個	343個	235個		331個	168個
汁食器		189個	343個	235個		331個	168個
丼			343個	235個		331個	168個
菜皿		189個	343個	235個		331個	168個
小皿			343個			331個	
小鉢		189個	343個	235個		331個	168個
洋皿			343個	235個		331個	168個
湯のみ		189個	343個	235個		331個	168個
はし等		189個	686個	235個		662個	168個
盆		189個	343個	235個		331個	168個
飯用保温配食缶			3個			1個	
汁用保温配食缶			3個			1個	
組配食器材配食缶			4個			2個	

2 飛行場地区

種類/作業区分	朝食	昼食	夕食
飯食器		125個	
汁食器		125個	
丼		125個	
菜皿		125個	
小皿		125個	
小鉢		125個	
洋皿		125個	
湯のみ		125個	
はし等		250個	
盆		125個	

3 食堂面積等

区 分		北 地 区		飛行場地区
		平 日	休 日	平 日
隊員食堂	面積	424.22㎡	424.22㎡	144.00㎡
	食卓	41個	41個	11個
	椅子	144個	144個	63個
幹部食堂	面積	153.03㎡	/	/
	食卓	17個		
	椅子	66個		
会食場	面積	70.88㎡		
	食卓	12個		
	椅子	24個		
食器洗淨場等		26.21㎡	26.21㎡	3.98㎡
残飯置場		10.46㎡	10.46㎡	4.49㎡

4 作業時間

区 分		平 日	休 日
北地区	朝食	0900~1100	/
	昼食	1100~1430	1100~1300
	夕食	1630~1830	1600~1800
飛行場地区		1000~1400	/

食器洗浄作業検査書

(令和 年 月分)

北地区

作業日及び食区分		検査官合格印	作業日及び食区分		検査官合格印	作業日及び食区分		検査官合格印
1	朝食		11	朝食		21	朝食	
	昼食			昼食			昼食	
	夕食			夕食			夕食	
2	朝食		12	朝食		22	朝食	
	昼食			昼食			昼食	
	夕食			夕食			夕食	
3	朝食		13	朝食		23	朝食	
	昼食			昼食			昼食	
	夕食			夕食			夕食	
4	朝食		14	朝食		24	朝食	
	昼食			昼食			昼食	
	夕食			夕食			夕食	
5	朝食		15	朝食		25	朝食	
	昼食			昼食			昼食	
	夕食			夕食			夕食	
6	朝食		16	朝食		26	朝食	
	昼食			昼食			昼食	
	夕食			夕食			夕食	
7	朝食		17	朝食		27	朝食	
	昼食			昼食			昼食	
	夕食			夕食			夕食	
8	朝食		18	朝食		28	朝食	
	昼食			昼食			昼食	
	夕食			夕食			夕食	
9	朝食		19	朝食		29	朝食	
	昼食			昼食			昼食	
	夕食			夕食			夕食	
10	朝食		20	朝食		30	朝食	
	昼食			昼食			昼食	
	夕食			夕食			夕食	
			定期清掃	月 日				
凡例			検査官合格印		31			
 : 休日  : 洗浄作業なし。					朝食 昼食 夕食			

食器洗浄作業検査書

(令和 年 月分)

飛行場地区

作業日	検査官合格印	作業日	検査官合格印	作業日	検査官合格印
1		11		21	
2		12		22	
3		13		23	
4		14		24	
5		15		25	
6		16		26	
7		17		27	
8		18		28	
9		19		29	
10		20		30	
凡例  : 休日  : 洗浄作業なし。				31	