

調達要求番号：6NMD1AH0001

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物 品 番 号	仕 様 書 番 号		
食器洗浄及び清掃作業等 の部外委託	H-91A		
	作	成	令和7年 1月 9日
	変	更	令和8年 1月 16日
	作成部隊等名		多賀城駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の多賀城駐屯地（以下「官側」という。）隊員食堂において実施する食器洗浄作業、食堂清掃作業などの部外委託について規定する。

1.2 用語の定義

この仕様書で使用する用語の定義は、次に定めるところによる。

1.2.1

契約担当官

食器洗浄及び清掃作業部外委託に係わる契約を締結する者

1.2.2

検査官

契約担当官の任命を受けて、補助者として食器洗浄及び清掃作業部外委託に係わる契約履行の適否の検査を行う者

1.2.3

監督官

契約担当官の任命を受けて、補助者として食器洗浄及び清掃作業部外委託に係わる契約履行の過程における監督を行う者

1.2.4

受託者

食器洗浄及び清掃作業部外委託契約を請け負う者

1.2.5

作業従事者

この役務に直接従事する者

1.2.6

現場責任者

作業現場における一切の責任を有し、作業従事者の管理、技術指導、官側との交渉等に従事する者

1.3 本委託業務の概要

官側の施設、器材を使用して、食器・配食缶類の洗浄、食堂（事務室、厨房及び糧食倉庫を除く。）の清掃及びこれらに付随する作業、並びに、作業量の減少に伴う付加作業を行うものである。

駐屯地において、洗浄する食器・食缶類の標準的な種類及び数量は表1のとおりであるが、災害等の不足事態、訓練等による食数の増減、喫食時間の変更をする場合は、表1の数量を表5の調達要求指定書によって変更する。また、各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・椅子等の数量は表2のとおりとし、感染症その他の事態により備品（区分）数量を変更する場合は、表2の区分・数量を表5の調達要求指定書によって変更する。

2 役務に関する要求

2.1 作業の条件

2.1.1 受託者の作業条件

受託者の作業条件は、次による。

- a) 日々の作業において、現場責任者を1名配置するものとし、官側が示す予定喫食者数等に応じ、別紙第1「令和7年度における食数予定及び作業従事者数の実績値」及び別紙第2「多賀城駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置」を基準として、作業従事者を適切に配置するものとする。
- b) 作業従事者については、身元保証が確実なことを確認したうえで編成するとともに、事故防止、秘密保全その他関係法令などを厳守するものとする。
- c) 受託者の経費負担は、次のとおりとし、作業に必要な消耗品等は業務の受託中不足がないよう準備するものとする。
 - 1) 作業用被服類、食器洗浄及び食堂清掃作業に必要な消耗品
 - 2) 保健衛生用消耗品
 - 3) その他、官側の準備するもの以外全て別紙第3「年間を通じて必要となる消耗品のリスト（基準）（食器洗浄及び清掃作業業務）」
- d) 器材などの使用に当たっては、次の事項を遵守するものとする。
 - 1) 安全に万全を期す。
 - 2) 作業従事者自らが器材などを使用して負傷した場合は、受託者の責任と費用負担において処置をするものとする。
 - 3) 使用前の安全点検、使用後の点検・手入れによって、器材の故障を未然に防止する。なお、施設及び器材などの維持、修理は原則として官側の負担とする。
- e) 本役務の実施に伴い、故意又は過失によって施設又は器材などに損害を与えた場合は、速やかに監督官又は検査官に報告するとともに、受託者の責任において速やかに現状に復旧するものとする。
- f) 使用する施設及び器材などは、本業務以外に使用してはならない。

2.1.2 作業従事者の服務

作業従事者の多賀城駐屯地内における一般的な遵守事項は、隊員に準ずるものとする。

2.1.3 作業従事者の作業条件

作業従事者の作業条件は、次による。

- a) 日本国籍を持ち、心身ともに作業に支障のない者
- b) 現場責任者は、勤務時間中、常時青腕章などを装着し、所在を明確にする。

2.2 作業の内容

2.2.1 食器・配食缶類の洗浄及びこれに付随する作業

- a) 喫食後の食器類を食器洗浄機、洗剤などを使用して洗浄し、食器かごなどに分類整理して収納の上、指定の場所に格納する。この際、食器かご及び食器消毒保管庫などの保管器材が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- b) 配食後の食缶類を水槽、洗剤などを使用して洗浄し、指定の場所に格納する。この際、保管棚などの保管容器が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- c) 食器洗浄機、水槽、その他洗浄に使用した器材・用具は、使用後に洗浄・手入れし、指定の場所に格納する。
- d) 作業終了後、食器洗浄室を清掃する。

2.2.2 食堂（事務室、糧食保管庫を除く。）の清掃及びこれに付随する作業

- a) 喫食終了後、食卓、椅子、食卓備付品などを雑巾又は布巾を使用して清掃する。
- b) 喫食終了後、食堂の床、ドアなどを清掃器材・用具を使用して清掃する。特に汚れている箇所は水洗いする。
- c) 空調吹き出し口を期に1回を基準とし清掃する。
- d) 作業終了後、清掃器材・用具を手入れし、指定の場所に格納する。

2.3 作業量

2.3.1 洗浄する食器・食缶等の種類及び数量は、表1を基準とする。

表1-1 洗浄食器等一覧

4月～6月							
作業区分 種 類		1日当たりの平均予定数量					
		平日			休日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯 わ ん	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	汁 わ ん	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	菜 皿	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	中 皿	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	小 皿	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	小 鉢	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	湯 の み	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	盆	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	は し	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	洋 皿	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	カ レ ー 皿	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	麺 丼	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	飯 丼	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	スプーン・れんげ	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	ナイフ・フォーク	1100 個	1200 個	1100 個	650 個	550 個	500 個
	お し ぼ り	150 枚	150 枚	150 枚	150 枚	150 枚	150 枚

表 1-2 洗浄食器等一覧

7 月～3 月							
作業区分 種 類		1 日当たりの平均予定数量					
		平日			休日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食 器 類	飯 わ ん	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	汁 わ ん	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	菜 皿	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	中 皿	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	小 皿	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	小 鉢	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	湯 の み	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	盆	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	は し	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	洋 皿	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	カ レ ー 皿	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	麺 丼	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	飯 丼	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	スプーン・れんげ	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	ナイフ・フォーク	500 個	650 個	500 個	300 個	350 個	300 個
	お し ぼ り	100 枚	100 枚	100 枚	100 枚	100 枚	100 枚

注 記	食器類の洗浄は、日々の献立により組み合わせを変更する。
-----	-----------------------------

2.3.2 各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・椅子などの数量は表2を基準とする。

表2 食堂面積及び備品数量

区 分	面積又は数量
食 堂	1,798 m ² (400 m ²)
食 器 洗 浄 室	99 m ² (99 m ²)
食 卓	226 個 (100 個)
い す	904 個 (400 個)
食 卓 備 付 品	182 組 (80 組)
自 動 給 茶 器	8 台 (6 台)
ホットプレート	2 台 (0 台)
備 考	() 内は、土・日祝祭日

2.4 作業開始時刻及び終了時刻は、表3を基準とする。

表3 作業開始時刻及び終了時刻

区 分	開始時刻	終了時刻
朝	06時05分 (06時30分)	07時45分 (07時50分)
昼	清掃等 09時00分 (09時00分)	12時00分 (12時00分)
	洗 浄 4月～6月 11時30分 (11時45分) 7月～3月 12時00分 (12時00分)	13時30分 (13時30分)
夕	清掃等 14時30分 (14時30分)	17時30分 (17時00分)
	洗 浄 17時30分 (17時00分)	19時00分 (18時30分)
備 考	() 内は、土・日曜日・祝祭日	

2.5 その他

作業の内容、作業量、作業開始時刻及び終了時刻については、日々の監督官が作業の都度指示する。

3 監督及び検査

- a) 各作業の実施時間、作業要領などについて監督官から調整を受けた場合は、現場責任者は適切に対応するものとする。
- b) 各食の作業が終了したときは、検査官から表4の判定基準に基づき届け出て検査を受けるものとする。

表 4 検 査 及 び 判 定 基 準

検 査 の 時 期 等	検 査 項 目	判 定 基 準
その日の作業開始時	実施態勢	献立，予定喫食者数及び配置基準等に基づき，業務を履行するに足る作業従事者等が確保されていたか
	衛生管理	作業従事者等の健康状態の確認，指導及び記録等の衛生管理態勢は確立されていたか
		業務に必要な衛生用消耗品の準備状況，作業従事者の個人用被服等身だしなみは良好だったか
朝，昼，夕各食の食器洗浄作業時	食器，食缶等の洗浄状況	官側の指定した要領に基づき，食器，食缶等の洗浄・手入れを行ったか
		指定した数量の食器，食缶等を，時間内に洗浄したか
朝，昼，夕各食の清掃作業時	清掃状況	官側の指定した要領に基づき，食器洗浄室，食卓，椅子及び食卓備付品の清掃を行ったか
朝，昼，夕各食の作業終了時	器具・用具等の洗浄状況等	官側の指定した要領・頻度に基づき，器具等の洗浄・清掃・格納がなされていたか
		器具等の員数は不足していなかったか

4 その他の指示

4.1 衛生に関する事項

- a) 安全な給食を安定供給するため，次に掲げる法令等を遵守する。この際，以下の法令等は入札又は見積書の提出時における最新版とする。
 - 1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
 - 2) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
 - 3) 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）
 - 4) 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省 平成9年3月24日付け衛食第85号別添）

※ 菌検索結果には，腸管出血性大腸菌検査を含めること。（必要に応じてノロウイルスの検査を含めること。）受託業者が自主的に実施する場合は，受託業者の負担とする。
 - 5) 都道府県で定める食品衛生に関する条例
宮城県食品衛生法施行条例
- b) 作業従事者に係る食中毒などが発生し，損害賠償が求められるなど官側が損害被った場合には，受託者が官側に対し損害賠償の責任を負う。
- c) 受託者は，官側がマニュアル別紙に示す従業者などの衛生管理点検表の点検項目不備を確認し，不適格と指示した者は，就業させてはならない。
- d) 作業従事者等の，法律第114号「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」が示す感染症罹患の出勤停止及びその復帰に関しては，学校保健法に基づくとともに，各検査等に必要な検査費用等は，受託者の負担によるものとする。

4.2 提出書類

受託者が、官側に提出する書類は、表 5 のとおりとする。

表 4 提出書類一覧

提出書類名	提出頻度	提出時期	備 考
作業従事者一覧	年 1 回	業務開始 10 日前まで	その後、従事者に変更があればその都度提出する。
作業従事者 菌検索結果	月 1 回 以上	毎月 25 日まで（ただし、受託年度 4 月分は業務開始の 3 日前まで）	1 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌検査を含めること。（必要に応じてノロウイルスの検査を含めること。） 2 菌検索実施機関発行の結果を提出 3 従事者に変更があればその都度提出する。
作業従事者 勤務割振表 （勤務予定表）	月 1 回	翌月分を 前月 25 日まで	1 受託年度 4 月分は業務開始の 3 日前まで 2 従事者に変更があればその都度提出する。
作業完了届け	月 1 回	当月分を 翌月 10 日まで	別紙第 4「作業完了届」を契約担当者に提出

4.3 仕様書に関する事項

受託者は、この仕様書に疑義が生じた場合は、契約担当官等と協議するものとする。

表 5 調達要求指定書

調 達 要 領 指 定 書	発簡番号	
	調達要求番号	
	調達要求年月日	
	作成部隊	
	作成年月日	
品 名	食器洗浄及び清掃作業等部外委託仕様書	
仕 様 書 番 号		
指 定 事 項	1. 2 適用期間 令和〇〇年〇〇月〇〇日 2. 3. 1 洗浄する食器・食缶類の種類及び数量は表 1 を基準とする。	

令和7年における食数及び作業従事者数の実積値（1・2月分）

月	区 分		食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たり食数 A÷B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当りの 作業時間 (時)	総作業時間 (人・時)	
1 月	平日	朝	379	250	308	4,930	27	76	27	128	65
		昼	505	74	380	6,084	72	94	72	423	65
		夕	375	131	282	4,514	72	70	72	313	64
		計	1,259	455	971	15,528	171	240	170	864	194
	休日	朝	286	49	129	1,940	17	37	17	52	52
		昼	419	49	148	2,225	54	46	54	207	48
		夕	353	49	125	1,878	48	36	48	144	52
		計	1,058	147	403	6,043	119	119	119	403	153
2 月	平日	朝	374	201	280	5,046	31	83	31	141	61
		昼	521	295	395	7,113	81	113	81	509	63
		夕	406	81	267	4,813	81	86	81	387	56
		計	1,301	577	943	16,972	193	282	193	1,037	180
	休日	朝	161	69	100	1,000	14	30	14	42	33
		昼	141	75	110	1,097	45	30	45	135	37
		夕	122	66	85	845	40	34	40	136	25
		計	424	210	294	2,942	99	94	99	313	95

令和7年における食数及び作業従事者数の実積値（3・4月分）

月	区 分		食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たり食数 A÷B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時)	総作業時間 (人・時)	
3月	平日	朝	348	174	297	5,941	34	93	34	158	64
		昼	604	202	421	8,412	90	126	90	567	67
		夕	626	90	305	6,103	90	95	90	428	64
		計	1,578	466	1,023	20,456	214	314	214	1,153	195
	休日	朝	119	64	82	899	15	34	15	48	26
		昼	154	66	87	954	50	37	50	167	26
		夕	116	63	76	833	44	35	44	140	24
		計	389	193	244	2,686	109	106	109	354	76
4月	平日	朝	767	615	697	13,709	35	97	35	162	141
		昼	920	651	795	13,952	95	141	95	635	99
		夕	788	467	695	12,620	93	104	93	461	121
		計	2,475	1,733	2,188	40,281	222	342	222	1,257	362
	休日	朝	741	432	523	5,291	14	23	14	38	230
		昼	905	72	376	5,293	41	47	41	212	113
		夕	650	71	388	4,856	38	48	38	206	101
		計	2,296	575	1,287	15,440	92	118	92	455	444

令和7年における食数及び作業従事者数の実績値（5・6月分）

月	区 分		食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たり食数 A÷B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時)	総作業時間 (人・時)	
5月	平日	朝	762	5	651	11,719	31	100	31	170	117
		昼	893	6	662	11,923	81	129	81	581	92
		夕	856	7	609	10,965	81	100	81	450	110
		計	2,511	18	1,923	34,607	193	329	193	1,201	319
	休日	朝	556	39	306	3,979	18	34	18	48	117
		昼	366	50	149	1,940	59	42	59	189	46
		夕	334	48	159	2,064	52	46	52	184	45
		計	1,256	137	614	7,983	129	122	129	421	208
6月	平日	朝	757	419	626	13,151	36	120	36	204	110
		昼	849	303	634	13,319	95	157	95	707	85
		夕	720	233	528	11,078	95	118	95	531	94
		計	2,326	955	1,788	37,548	225	395	225	1,442	288
	休日	朝	533	277	461	4,145	17	38	17	64	109
		昼	513	93	216	1,940	42	27	42	123	72
		夕	445	103	196	1,763	36	34	36	136	52
		計	1,491	473	872	7,848	94	99	94	323	233

令和7年における食数及び作業従事者数の実績値（7・8月分）

月	区 分		食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たり食数 A÷B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時)	総作業時間 (人・時)	
7月	平日	朝	655	121	269	5,921	37	98	37	167	60
		昼	423	109	323	7,114	99	124	99	558	57
		夕	334	102	246	5,417	99	88	99	396	62
		計	1,412	332	839	18,452	235	310	235	1,121	179
	休日	朝	289	81	143	1,283	13	28	13	39	46
		昼	292	65	125	1,122	41	29	41	131	39
		夕	341	72	126	1,136	36	29	36	116	39
		計	922	218	393	3,541	89	86	89	286	124
8月	平日	朝	322	119	223	3,575	27	65	27	111	55
		昼	463	175	310	4,966	72	89	72	401	56
		夕	361	108	222	3,555	72	59	72	266	60
		計	1,146	402	756	12,096	171	213	171	777	171
	休日	朝	167	44	88	1,325	21	18	21	25	74
		昼	180	54	83	1,244	68	41	68	185	30
		夕	138	51	79	1,180	60	41	60	164	29
		計	485	149	250	3,749	149	100	149	374	133

令和7年における食数及び作業従事者数の実績値（9・10月分）

10月は、令和6年度実績（参考）

月	区 分		食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たり食数 A÷B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時)	総作業時間 (人・時)	
9月	平日	朝	293	110	223	4,468	34	77	34	131	58
		昼	465	176	315	6,303	90	106	90	477	59
		夕	324	127	230	4,591	90	82	90	369	56
		計	1,082	413	768	15,362	214	265	214	977	173
	休日	朝	251	0	162	1,616	14	27	14	38	60
		昼	268	0	169	1,693	45	27	45	122	62
		夕	190	0	129	1,293	40	26	40	104	50
		計	709	0	460	4,602	99	80	99	263	58
10月	平日	朝	417	182	298	6,545	37	96	37	163	68
		昼	557	236	360	7,915	99	132	99	594	60
		夕	458	164	283	6,227	99	99	99	446	63
		計	1,432	582	940	20,687	235	327	235	1,203	191
	休日	朝	220	132	165	1,482	13	27	13	38	55
		昼	288	102	162	1,455	41	27	41	122	54
		夕	203	81	119	1,070	36	28	36	112	38
		計	711	315	445	4,007	89	82	89	271	147

令和7年における食数及び作業従事者数の実績値（11・12月分）

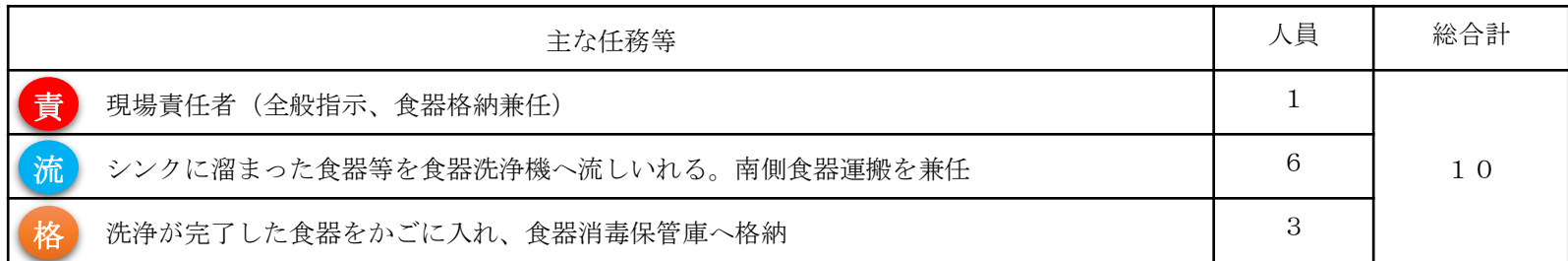
11、12月は、令和6年度実績（参考）

月	区 分		食 数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たり食数 A÷B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時)	総作業時間 (人・時)	
11月	平日	朝	398	96	323	6,793	36	98	36	167	69
		昼	472	102	399	8,375	95	129	95	581	65
		夕	428	99	317	6,665	95	104	95	468	64
		計	1,298	297	1,040	21,833	225	331	225	1,215	198
	休日	朝	259	96	173	1,559	14	28	14	39	56
		昼	243	102	139	1,248	45	28	45	126	45
		夕	208	99	135	1,211	40	35	40	140	35
		計	710	297	446	4,018	99	91	99	305	135
12月	平日	朝	479	243	335	5,028	26	70	26	119	72
		昼	577	275	434	6,506	68	100	68	450	65
		夕	493	119	311	4,664	68	69	68	311	68
		計	1,549	637	1,080	16,198	161	239	161	880	204
	休日	朝	267	52	115	1,847	22	15	22	21	123
		昼	242	51	90	1,441	72	45	72	203	32
		夕	113	47	78	1,244	64	50	64	200	25
		計	622	150	283	4,532	158	110	158	424	180

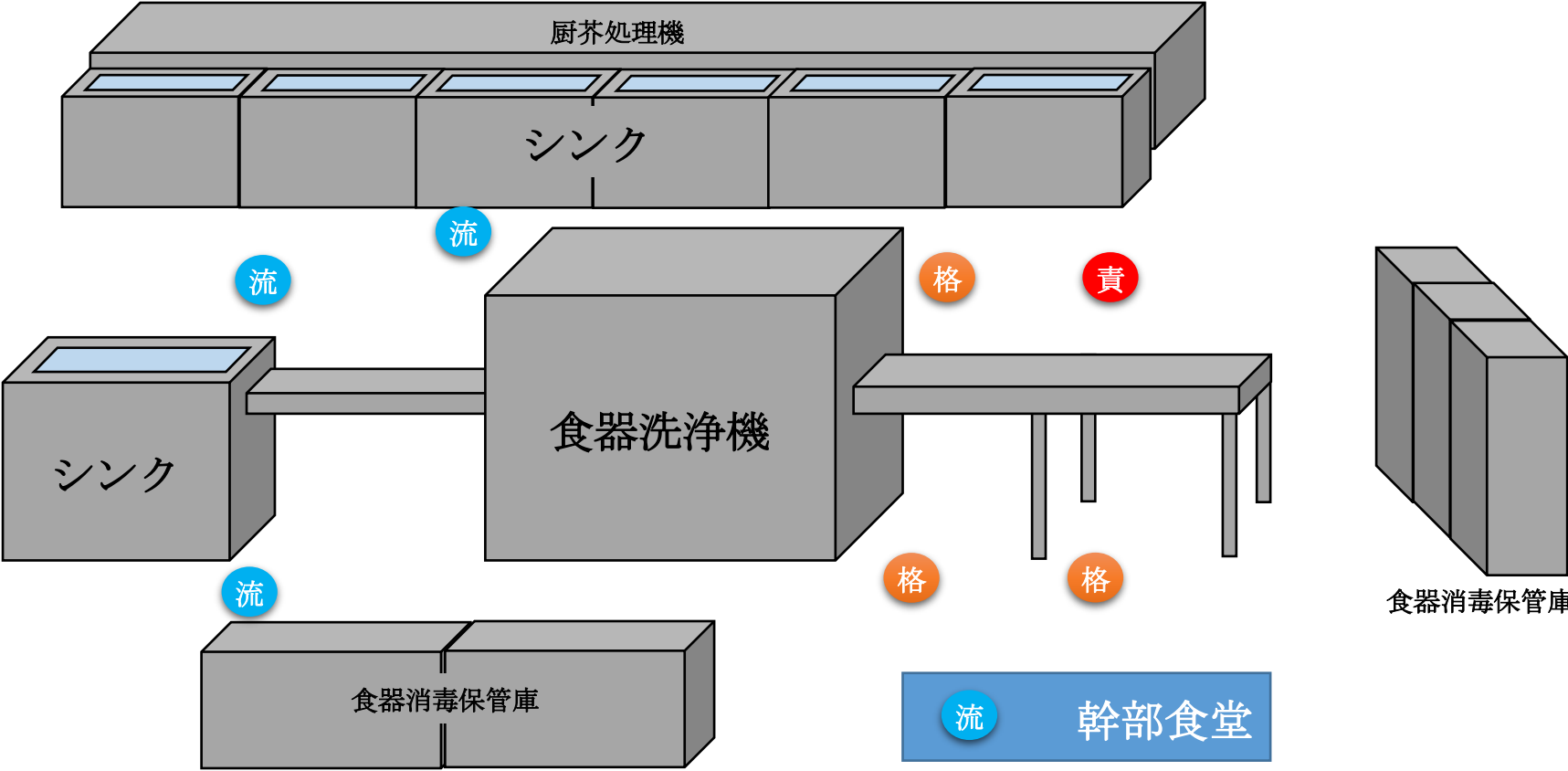
- 14 -



食器消毒保管庫



※ 3月最終の週（新隊員着隊日）、4月から6月の間は、新隊員教育等により喫食人員増加（別紙第1－2、1－3参照）



主な任務等		人員	総合計
責	現場責任者（全般指示、食器格納兼任）	1	7
流	シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れる。南側食器運搬を兼任	3	
格	洗浄が完了した食器をかごに入れ、食器消毒保管庫へ格納	3	

年間を通じて必要となる消耗品等のリスト（食器洗浄及び清掃作業業務）（基準）

No	品 名	消費基準	規格参考
1	調理服	30 着	10 人×3 着
2	長靴	15 足	
3	前掛け（塩ビ）	15 枚	
4	調理短靴	15 足	厨房・食堂を行き来する場合使用
5	ゴム手袋	90 枚／年	1 枚／人／2 ヶ月
6	樹脂ワックス（18L 入り）	10 缶／年	
7	ワックス剥離剤（18L 入り）	4 缶／年	
8	食器洗浄機用洗剤	54 缶／年	1 缶 200
9	塩素系漂白剤（粉末 10k g 入り）	10 箱／年	粉末（10k g 入り）
10	キッチンハイター（1.5L）	24 個／年	
11	スポンジ（2 個入り）	30 包／年	
12	亀たわし（大）	10 個／年	
13	洗濯用洗剤（2k g）	36 箱／年	おしぼり洗浄用
14	クレンザー（400 g 入り）	40 本／年	
15	マジックリン（4.5L）	10 本／年	
16	ナイロンデッキブラシ	12 本／年	
17	水切りデッキブラシ	12 本／年	
18	モップ	24 本／年	
19	アルコール消毒液（18L）	10 缶／年	エチルアルコール濃度：67.89%
20	手洗い石鹼（18L）	10 缶／年	シャボネット石鹼液ユ・ム（グリーン）
21	中性洗剤（20k g）	10 缶／年	

作 業 完 了 届

分任契約担当官

陸上自衛隊多賀城駐屯地

第 3 8 1 会計隊長 ○ ○ ○ ○ 殿

区 分		令和 年 月 分		
日	曜日	朝 食	昼 食	夕 食
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
1 0				
1 1				
1 2				
1 3				
1 4				
1 5				
1 6				
1 7				
1 8				
1 9				
2 0				
2 1				
2 2				
2 3				
2 4				
2 5				
2 6				
2 7				
2 8				
2 9				
3 0				
3 1				

上記のとおり作業完了届を提出します。

令和 年 月 日

契約請負業者

※ ○印は作業完了