

業務隊長
了

補給科長
了

仕 様 書 番 号	2
作 成 年 月 日	令和5年11月22日
作 成 部 隊 名	陸上自衛隊 飯塚駐屯地業務隊
作 成 者	糧食班長 3等陸尉 淵 江 祐 二

食器洗淨及び清掃作業部外委託役務に関する仕様書

自 令和6年 4月 1日
至 令和7年 3月31日

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 部外委託役務	2	
	防衛大臣承認	
	作成	令和5年11月22日
	変更	令和 年 月 日
作成部隊等名	陸上自衛隊 飯塚駐屯地業務隊	

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の飯塚駐屯地（以下「官側」という。）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。

- a) 契約担当官
食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係わる契約を締結する者
- b) 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の部外委託に係わる契約履行の適否の検査を行う者
- c) 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の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
- d) 受託者
食器洗浄及び清掃作業の部外委託契約を請け負う者
- e) 作業従事者
この役務に直接従事する者
- f) 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、災害等の不測事態、訓練等により食数の増減、喫食事間の変更をする場合があり、受託者は官側との調整により柔軟に対応するものとする。

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4年11月から令和5年10月における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値」及び別紙第2「飯塚駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置（基準）」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などの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「食器洗浄及び清掃作業に係る年間消耗品リスト（基準）」
- 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

作業従事者の飯塚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、厨房及び糧食保管庫を除く。）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) 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・食缶類の種類及び数量は、下表を基準とする。

		令和4年11月						
種類		作業区分	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		224	252	197		112	109
	汁わん		224	252	197		112	109
	菜皿又は洋皿		224	252	197		112	109
	小皿		224	252	197		112	109
	小鉢		224	252	197		112	109
	湯のみ		224	252	197		112	109
	盆		224	252	197		112	109
	はし		224	252	197		112	109
食缶類	食缶（飯用）		5個	6個	5個		4個	4個
	食缶（汁用）		3個	3個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）		5個	6個	5個		4個	4個

		令和4年12月						
種類		作業区分	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		195	221	167		177	168
	汁わん		195	221	167		177	168
	菜皿又は洋皿		195	221	167		177	168
	小皿		195	221	167		177	168
	小鉢		195	221	167		177	168
	湯のみ		195	221	167		177	168
	盆		195	221	167		177	168
	はし		195	221	167		177	168
食缶類	食缶（飯用）		5個	5個	4個		5個	4個
	食缶（汁用）		3個	3個	2個		3個	2個
	食缶（菜用）		5個	5個	4個		5個	4個

令和5年1月							
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	192	233	172		162	162
	汁わん	192	233	172		162	162
	菜皿又は洋皿	192	233	172		162	162
	小皿	192	233	172		162	162
	小鉢	192	233	172		162	162
	湯のみ	192	233	172		162	162
	盆	192	233	172		162	162
	はし	192	233	172		162	162
食缶類	食缶（飯用）	4個	5個	4個		4個	4個
	食缶（汁用）	2個	3個	2個		2個	2個
	食缶（菜用）	4個	5個	4個		4個	4個

令和5年2月							
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	262	336	239		125	111
	汁わん	262	336	239		125	111
	菜皿又は洋皿	262	336	239		125	111
	小皿	262	336	239		125	111
	小鉢	262	336	239		125	111
	湯のみ	262	336	239		125	111
	盆	262	336	239		125	111
	はし	262	336	239		125	111
食缶類	食缶（飯用）	5個	7個	5個		4個	4個
	食缶（汁用）	3個	4個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）	5個	7個	5個		4個	4個

令和5年3月							
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	271	356	246		137	116
	汁わん	271	356	246		137	116
	菜皿又は洋皿	271	356	246		137	116
	小皿	271	356	246		137	116
	小鉢	271	356	246		137	116
	湯のみ	271	356	246		137	116
	盆	271	356	246		137	116
	はし	271	356	246		137	116
食缶類	食缶（飯用）	6個	7個	6個		3個	3個
	食缶（汁用）	3個	4個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）	6個	7個	6個		3個	3個

令和5年4月							
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	258	310	234		114	110
	汁わん	258	310	234		114	110
	菜皿又は洋皿	258	310	234		114	110
	小皿	258	310	234		114	110
	小鉢	258	310	234		114	110
	湯のみ	258	310	234		114	110
	盆	258	310	234		114	110
	はし	258	310	234		114	110
食缶類	食缶（飯用）	6個	7個	6個		3個	3個
	食缶（汁用）	3個	4個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）	6個	7個	6個		3個	3個

令和5年5月							
種類		作業区分					
		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	211	244	193		123	121
	汁わん	211	244	193		123	121
	菜皿又は洋皿	211	244	193		123	121
	小皿	211	244	193		123	121
	小鉢	211	244	193		123	121
	湯のみ	211	244	193		123	121
	盆	211	244	193		123	121
	はし	211	244	193		123	121
食缶類	食缶（飯用）	4個	6個	4個		3個	3個
	食缶（汁用）	2個	3個	2個		2個	2個
	食缶（菜用）	4個	6個	4個		3個	3個

令和5年6月							
種類		作業区分					
		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	263	295	231		101	99
	汁わん	263	295	231		101	99
	菜皿又は洋皿	263	295	231		101	99
	小皿	263	295	231		101	99
	小鉢	263	295	231		101	99
	湯のみ	263	295	231		101	99
	盆	263	295	231		101	99
	はし	263	295	231		101	99
食缶類	食缶（飯用）	6個	7個	6個		3個	3個
	食缶（汁用）	3個	4個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）	6個	7個	6個		3個	3個

令和5年7月							
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	304	342	277		162	138
	汁わん	304	342	277		162	138
	菜皿又は洋皿	304	342	277		162	138
	小皿	304	342	277		162	138
	小鉢	304	342	277		162	138
	湯のみ	304	342	277		162	138
	盆	304	342	277		162	138
	はし	304	342	277		162	138
食缶類	食缶（飯用）	7個	8個	7個		4個	4個
	食缶（汁用）	4個	4個	4個		2個	2個
	食缶（菜用）	7個	8個	7個		4個	4個

令和5年8月							
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	202	221	178		155	152
	汁わん	202	221	178		155	152
	菜皿又は洋皿	202	221	178		155	152
	小皿	202	221	178		155	152
	小鉢	202	221	178		155	152
	湯のみ	202	221	178		155	152
	盆	202	221	178		155	152
	はし	202	221	178		155	152
食缶類	食缶（飯用）	6個	6個	6個		4個	4個
	食缶（汁用）	3個	3個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）	6個	6個	6個		4個	4個

		令和5年9月					
種類		作業区分					
		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	297	330	277		104	89
	汁わん	297	330	277		104	89
	菜皿又は洋皿	297	330	277		104	89
	小皿	297	330	277		104	89
	小鉢	297	330	277		104	89
	湯のみ	297	330	277		104	89
	盆	297	330	277		104	89
	はし	297	330	277		104	89
食缶類	食缶（飯用）	7個	8個	7個		4個	4個
	食缶（汁用）	4個	4個	4個		2個	2個
	食缶（菜用）	7個	8個	7個		4個	4個

		令和5年10月					
種類		作業区分					
		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	261	311	243		118	113
	汁わん	261	311	243		118	113
	菜皿又は洋皿	261	311	243		118	113
	小皿	261	311	243		118	113
	小鉢	261	311	243		118	113
	湯のみ	261	311	243		118	113
	盆	261	311	243		118	113
	はし	261	311	243		118	113
食缶類	食缶（飯用）	6個	7個	6個		4個	4個
	食缶（汁用）	3個	4個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）	6個	7個	6個		4個	4個

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

区 分	面積又は数量
食 堂	1000 m ²
食 器 洗 浄 室	17.6 m ²
食 卓	91 台 (隊員食堂 81 台、幹部食堂 10 台)
い す	330 脚 (隊員食堂 290 脚、幹部食堂 40 脚)
食卓備付品	91 組

2.4 作業開始時刻及び終了時刻は、下表を基準とする。

区 分	開始時刻	終了時刻
朝 食 作 業	06 時 00 分	08 時 00 分
昼 食 作 業	10 時 00 分	13 時 30 分
夕 食 作 業	15 時 30 分	19 時 00 分

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、検査官から次の判定基準に基づき検査を受けるものとする。

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	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。
	洗浄状況	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。
その日の作業 終了時	器具・用具等の	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。
	洗浄状況等	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

衛生に関する事項は、次による。

- a) 受託者は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル（以下「マニュアル」という。）」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。
- 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を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に不備を確認し、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、新型コロナウイルス及びノロウイルスを含む感染症罹患からの復帰に関しては、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（平成10年法律第114号）及び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施行規則（平成10年厚生省令第99号）に基づくとともに、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、下表のとおりとする。

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	提出後、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30日まで（ただし、 受託年度4月分は業務開始 の10日前まで）	1 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌症検査を含めること。 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 30日まで	1 受託年度4月分は業務開始の10日前まで 2 従事者の変更の都度提出し、官側の確認を受けるものとする。
作業完了届	月1回	当月分を翌月 1日まで	

※ 提出時期に間に合わないことが予想された場合、受託者は速やかに官側へ通知し、今後の対応について協議するものとする。

4.3 作業の完了届

作業の完了届は、官側があらかじめ定める期間の終了時に官側の定める様式により行うものとする。

4.4 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、契約担当官と協議するものとする。

令和4年11月1日から令和5年10月における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値

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		作業員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C		
令和4年11月	平日	朝	283	175	224	4470	40	20	2	40	224
		昼	316	186	252	5042	70	40	3.5	140	126
		夕	296	106	197	3947	70	40	3.5	140	99
		計	—	—	—	13459	180	100	—	320	—
	休日	朝	156	132	144	1443	0	0	0	0	0
		昼	167	99	112	1117	35	10	3.5	35	112
		夕	123	101	109	1092	35	10	3.5	35	109
		計	—	—	—	3652	70	20	—	70	—

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		作業員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C		
令和4年12月	平日	朝	295	247	195	4296	44	22	2	44	195
		昼	354	269	221	4862	77	44	3.5	154	111
		夕	290	109	167	3680	77	44	3.5	154	84
		計	—	—	—	12838	198	110	—	352	—
	休日	朝	175	107	213	1920	0	0	0	0	0
		昼	154	93	177	1589	32	9	3.5	32	177
		夕	125	92	168	1508	32	9	3.5	32	168
		計	—	—	—	5017	64	18	—	64	—

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) C	総作業時間 (人・時) B × C		
令和5年1月	平日	朝	300	233	192	4038	42	21	2	42	192
		昼	381	267	233	4901	74	42	3.5	147	117
		夕	307	100	172	3613	74	42	3.5	147	86
		計	—	—	—	12552	190	105	—	336	—
	休日	朝	153	107	199	1996	0	0	0	0	0
		昼	120	94	162	1624	35	10	3.5	35	162
		夕	113	91	162	1618	35	10	3.5	35	162
		計	—	—	—	5238	70	20	—	70	—

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) C	総作業時間 (人・時) B × C		
令和5年2月	平日	朝	287	211	262	4976	38	19	2	38	262
		昼	419	275	336	6385	67	38	3.5	133	168
		夕	322	129	239	4546	67	38	3.5	133	120
		計	—	—	—	15907	172	95	—	304	—
	休日	朝	195	121	152	1370	0	0	0	0	0
		昼	250	98	125	1121	32	9	3.5	32	125
		夕	136	97	111	996	32	9	3.5	32	111
		計	—	—	—	3487	64	18	—	64	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり り食数 A ÷ B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C		
令和5年 3月	平日	朝	309	202	271	5691	44	22	2	44	271
		昼	449	210	356	7838	77	44	3.5	154	178
		夕	316	118	246	5420	77	44	3.5	154	123
		計	—	—	—	19219	198	110	—	352	—
	休日	朝	295	124	162	1455	0	0	0	0	0
		昼	371	101	137	1237	32	9	3.5	32	137
		夕	176	100	116	1043	32	9	3.5	32	116
		計	—	—	—	3735	64	18	—	64	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり り食数 A ÷ B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C		
令和5年 4月	平日	朝	346	221	258	5164	40	20	2	40	258
		昼	370	283	310	6205	70	40	3.5	140	155
		夕	317	104	234	4684	70	40	3.5	140	117
		計	—	—	—	16053	180	100	—	320	—
	休日	朝	168	98	140	1398	0	0	0	0	0
		昼	141	83	114	1141	35	10	3.5	35	114
		夕	120	81	110	1100	35	10	3.5	35	110
		計	—	—	—	3639	70	20	—	70	—

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) C	総作業時間 (人・時) B × C		
令和5年 5月	平日	朝	299	202	211	4211	40	20	2	40	211
		昼	362	242	244	4874	70	40	3.5	140	122
		夕	311	117	193	3855	70	40	3.5	140	96
		計	—	—	—	12940	180	100	—	320	—
	休日	朝	158	103	152	1675	0	0	0	0	0
		昼	129	82	123	1349	39	11	3.5	39	123
		夕	128	80	121	1332	39	11	3.5	39	121
		計	—	—	—	4356	78	22	—	77	—

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) C	総作業時間 (人・時) B × C		
令和5年 6月	平日	朝	359	213	263	5793	44	22	2	44	263
		昼	396	222	295	6496	77	44	3.5	154	148
		夕	356	94	231	5076	77	44	3.5	154	115
		計	—	—	—	17365	198	110	—	352	—
	休日	朝	185	118	137	1099	0	0	0	0	0
		昼	158	84	101	805	28	8	3.5	28	101
		夕	123	84	99	792	28	8	3.5	28	99
		計	—	—	—	2696	56	16	—	56	—

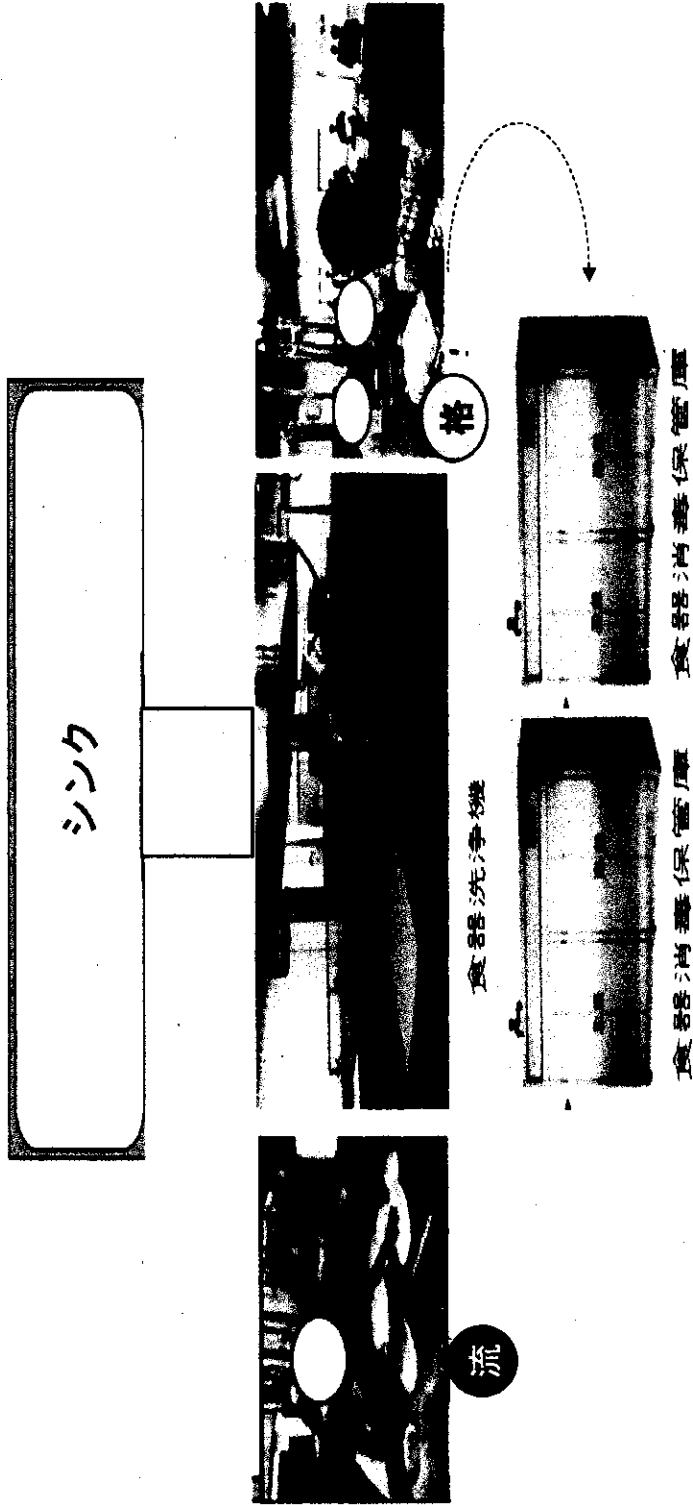
月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当た り食数 A ÷ B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たりの作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C		
令和5年7月	平日	朝	413	246	304	6076	40	20	2	40	304
		昼	446	251	342	6844	70	40	3.5	140	171
		夕	407	145	277	5539	70	40	3.5	140	138
		計	—	—	—	18459	180	100	—	320	—
	休日	朝	266	158	197	2170	0	0	0	0	0
		昼	230	126	162	1779	39	11	3.5	39	162
		夕	203	92	138	1516	39	11	3.5	39	138
		計	—	—	—	5465	78	22	—	78	—

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) C	総作業時間 (人・時) B × C		
令和5年8月	平日	朝	397	225	202	4447	44	22	2	44	202
		昼	391	224	221	4860	77	44	3.5	154	110
		夕	318	134	178	3912	77	44	3.5	154	89
		計	—	—	—	13219	198	110	—	352	—
	休日	朝	152	105	205	1847	0	0	0	0	0
		昼	124	82	155	1391	32	9	3.5	32	155
		夕	120	81	152	1371	32	9	3.5	32	152
		計	—	—	—	4609	64	18	—	64	—

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) C	総作業時間 (人・時) B × C		
令和5年9月	平日	朝	346	179	297	5945	40	20	2	40	297
		昼	474	97	331	6609	70	40	3.5	140	165
		夕	396	101	277	5534	70	40	3.5	140	138
		計	—	—	—	18088	180	100	—	320	—
	休日	朝	180	154	151	1507	0	0	0	0	0
		昼	207	88	104	1044	35	10	3.5	35	104
		夕	119	89	89	894	35	10	3.5	35	89
		計	—	—	—	3445	70	20	—	70	—

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) C	総作業時間 (人・時) B × C		
令和5年10月	平日	朝	319	216	261	5489	42	21	2	42	261
		昼	379	258	331	6531	74	42	3.5	147	156
		夕	321	97	243	5094	74	42	3.5	147	121
		計	—	—	—	17114	190	105	—	336	—
	休日	朝	187	125	151	1506	0	0	0	0	0
		昼	161	92	118	1179	35	10	3.5	35	118
		夕	126	90	113	1129	35	10	3.5	35	113
		計	—	—	—	3814	70	20	—	70	—

飯塚駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置 (基準)



主な任務等		人員	総合計
●	現場責任者 (全般指示、食器格納兼任)	1	3
●	シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	1	
●	洗浄が完了した食器をカゴに入れ、食器消毒保管庫へ格納	1	

食器洗浄及び清掃作業に係る年間消耗品リスト (基準)

No	使用区分	品名	備考
1	作業従事者個人用	マスク	
2	作業従事者個人用	個人用被服	帽子・ユニホーム(名札付)・エプロン・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋	
4	作業従事者個人用	爪ブラシ	各人ごと準備
5	食器洗浄用	スポンジたわし	
6	食器洗浄用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	
7	食器洗浄用	クレンザー	
8	食器洗浄用	油用食器洗剤	
9	食器洗浄用	除菌漂白剤	
10	食器洗浄器具清掃用	食器洗浄器用洗剤	
11	食器洗浄器具・卓上清掃用	消毒用アルコール	洗浄後消毒、食卓・卓上品・椅子消毒
12	卓上清掃用	タオル、布巾	
13	卓上清掃用	洗濯用洗剤	タオル、布巾用
14	食堂・食器洗浄室清掃用	ほうき	
15	食堂・食器洗浄室清掃用	デッキブラシ	
16	食堂・食器洗浄室清掃用	バケツ	
17	食堂・食器洗浄室清掃用	水切り	
18	食堂・食器洗浄室清掃用	モップ	
19	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
20	官民共用	手洗い石鹼液	厨房入口、トイレ等
21	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
22	官民共用	トイレトペーパー	トイレ等

※19 から 22 は官民共用となるため、作業従事者数を基準とし、官と要調整