

業務隊長
了
R6.11.6

補給科長
了
R6.11.6

仕 様 書 番 号	2
作 成 年 月 日	令和6年10月3日
作 成 部 隊 名	陸上自衛隊 飯塚駐屯地業務隊
作 成 者	物品管理陸曹 陸曹長 甲 斐 智

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7年 4月 1日
至 令和8年 3月31日

仕様書

調達要求番号：

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6年10月3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、喫食時間を変更する場合があります、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5年10月から令和6年9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上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5年10月							
種類		作業区分	1日当たりの平均予定数量(個)				
			平日			休日	
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食
食器類	飯わん	199	311	242		118	113
	汁わん	199	251	242		118	113
	菜皿又は洋皿	199	311	242		1189	113
	小皿	66	103	80		39	37
	小鉢	199	311	242		118	113
	湯のみ	199	311	242		118	113
	盆	199	311	242		118	118
	はし	199	311	242		118	118
食缶類	食缶(飯用)	3	5	3		2	2
	食缶(汁用)	2	4	3		1	1
	食缶(菜用)	4	5	4		4	4

令和5年11月							
種類		作業区分	1日当たりの平均予定数量(個)				
			平日			休日	
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食
食器類	飯わん	192	282	216		105	99
	汁わん	192	204	216		105	99
	菜皿又は洋皿	192	282	216		105	99
	小皿	64	90	70		30	30
	小鉢	192	282	216		105	99
	湯のみ	192	282	216		105	99
	盆	192	282	216		105	99
	はし	192	282	216		105	99
食缶類	食缶(飯用)	3	4	3		2	2
	食缶(汁用)	2	3	3		1	1
	食缶(菜用)	4	6	4		4	4

令和5年12月							
種類		作業区分	1日当たりの平均予定数量(個)				
			平日			休日	
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食
食器類	飯わん	191	268	209		111	113
	汁わん	191	205	209		111	113
	菜皿又は洋皿	191	268	209		111	113
	小皿	63	85	70		34	38
	小鉢	191	268	209		111	113
	湯のみ	191	268	209		111	113
	盆	191	268	209		111	113
	はし	191	268	209		111	113
食缶類	食缶(飯用)	2	4	3		2	2
	食缶(汁用)	2	3	2		1	1
	食缶(菜用)	4	6	4		4	4

令和6年1月							
種類		作業区分	1日当たりの平均予定数量(個)				
			平日			休日	
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食
食器類	飯わん	204	320	240		106	115
	汁わん	204	243	240		106	115
	菜皿又は洋皿	204	300	240		106	115
	小皿	68	100	80		35	38
	小鉢	204	300	240		106	115
	湯のみ	204	300	240		106	115
	盆	204	300	240		106	115
	はし	204	300	240		106	115
食缶類	食缶(飯用)	3	5	4		2	2
	食缶(汁用)	2	3	3		1	1
	食缶(菜用)	4	6	4		4	4

令和6年2月							
種類		作業区分	1日当たりの平均予定数量(個)				
		平日			休日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん	234	363	266		148	106
	汁わん	234	290	266		148	106
	菜皿又は洋皿	234	363	266		148	106
	小皿	78	121	89		49	35
	小鉢	234	363	266		148	106
	湯のみ	234	363	266		148	106
	盆	234	363	266		148	106
	はし	234	363	266		148	106
食缶類	食缶(飯用)	4	6	4		2	2
	食缶(汁用)	3	4	3		1	1
	食缶(菜用)	4	6	4		4	4

令和6年3月							
種類		作業区分	1日当たりの平均予定数量(個)				
		平日			休日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん	214	320	240		143	99
	汁わん	214	256	240		143	99
	菜皿又は洋皿	214	256	240		143	99
	小皿	71	107	80		48	33
	小鉢	214	320	240		143	99
	湯のみ	214	320	240		143	99
	盆	214	320	240		143	99
	はし	214	320	240		143	99
食缶類	食缶(飯用)	3	5	4		2	2
	食缶(汁用)	2	4	2		2	1
	食缶(菜用)	4	6	4		4	4

令和6年4月								
種類		作業区分	1日当たりの平均予定数量(個)					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん		165	257	193	/	108	94
	汁わん		165	207	193	/	108	94
	菜皿又は洋皿		165	257	193	/	108	94
	小皿		67	85	64	/	36	31
	小鉢		165	257	193	/	108	94
	湯のみ		165	257	193	/	108	94
	盆		165	257	193	/	108	94
	はし		165	257	193	/	108	94
食缶類	食缶(飯用)		3	4	3	/	2	2
	食缶(汁用)		2	3	2	/	1	1
	食缶(菜用)		4	6	4	/	4	4

令和6年5月								
種類		作業区分	1日当たりの平均予定数量(個)					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん		161	260	191	/	124	89
	汁わん		161	210	191	/	124	89
	菜皿又は洋皿		161	260	191	/	124	89
	小皿		54	87	64	/	41	30
	小鉢		161	260	191	/	124	89
	湯のみ		161	260	191	/	124	89
	盆		161	260	191	/	124	89
	はし		161	260	191	/	124	89
食缶類	食缶(飯用)		3	4	3	/	2	2
	食缶(汁用)		2	3	2	/	2	1
	食缶(菜用)		4	6	4	/	4	4

令和6年6月							
種類	作業区分	1日当たりの平均予定数量(個)					
		平日			休日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん	167	280	206		101	91
	汁わん	167	223	206		101	91
	菜皿又は洋皿	167	280	206		101	91
	小皿	56	93	67		34	30
	小鉢	167	280	206		101	91
	湯のみ	167	280	206		101	91
	盆	167	280	206		101	91
	はし	167	280	206		101	91
食缶類	食缶(飯用)	3	4	3		2	2
	食缶(汁用)	2	3	2		1	1
	食缶(菜用)	4	6	4		4	4

令和6年7月							
種類	作業区分	1日当たりの平均予定数量(個)					
		平日			休日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん	202	307	235		109	109
	汁わん	202	251	235		109	109
	菜皿又は洋皿	202	307	235		109	109
	小皿	67	102	78		36	36
	小鉢	202	307	235		109	109
	湯のみ	202	307	235		109	109
	盆	202	307	235		109	109
	はし	202	307	235		109	109
食缶類	食缶(飯用)	3	5	4		2	2
	食缶(汁用)	2	3	3		1	1
	食缶(菜用)	4	6	4		4	4

令和6年8月								
種類		作業区分	1日当たりの平均予定数量(個)					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん		145	234	180	/	109	103
	汁わん		145	191	180	/	109	103
	菜皿又は洋皿		145	234	180	/	109	103
	小皿		48	78	60	/	36	34
	小鉢		145	234	180	/	109	103
	湯のみ		145	234	180	/	109	103
	盆		145	234	180	/	109	103
	はし		145	234	180	/	109	103
食缶類	食缶(飯用)		2	4	3	/	2	2
	食缶(汁用)		2	3	2	/	1	1
	食缶(菜用)		4	6	4	/	4	4

令和6年9月								
種類		作業区分	1日当たりの平均予定数量(個)					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん		149	264	192	/	99	90
	汁わん		149	208	192	/	99	90
	菜皿又は洋皿		149	264	192	/	99	90
	小皿		49	88	64	/	33	30
	小鉢		149	264	192	/	99	90
	湯のみ		149	264	192	/	99	90
	盆		149	264	192	/	99	90
	はし		149	264	192	/	99	90
食缶類	食缶(飯用)		2	4	4	/	2	2
	食缶(汁用)		2	3	2	/	1	1
	食缶(菜用)		4	6	4	/	4	4

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) 次の判定基準に基づき監督・検査を受けるものとする。

時期等	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。
	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

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) 作業従事者に係わ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、作業従事者等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。(10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じ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 作業従事者等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 作業従事者等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5年10月から令和6年9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 当たりの食数 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	247	5182	21	2	42	246.8
		昼	379	258	294	6173	42	3.5	147	147
		夕	321	97	227	4773	42	3.5	147	113.6
		計	—	—	—	16128	105	—	336	—
	休日	朝	187	125	151	1506	0	0	0	—
		昼	161	92	118	1179	10	3.5	35	117.9
		夕	126	90	113	1129	10	3.5	35	112.9
		計	—	—	—	3814	20	—	70	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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11月	平日	朝	297	189	257	5142	20	2	40	257.1
		昼	417	180	290	5809	40	3.5	140	145.2
		夕	369	97	222	4438	40	3.5	140	111
		計	—	—	—	15389	100	—	320	—
	休日	朝	174	115	123	1231	0	0	0	—
		昼	119	90	96	956	10	3.5	35	95.6
		夕	133	87	91	907	10	3.5	35	90.7
		計	—	—	—	3094	20	—	70	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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 12月	平日	朝	397	273	288	4320	15	2	30	288
		昼	388	210	314	4717	30	3.5	105	157.2
		夕	322	133	239	3587	28	3.5	98	128.1
		計	-	-	-	12624	73	-	233	-
	休日	朝	204	97	133	2123	0	0	0	-
		昼	168	85	106	1696	15	3.5	52.5	113.1
		夕	175	84	103	1641	16	3.5	56	102.6
		計	-	-	-	5460	31	-	108.5	-

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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6年 1月	平日	朝	365	298	318	5090	14	2	28	363.6
		昼	433	304	366	5848	32	3.5	112	182.8
		夕	393	120	288	4615	32	3.5	112	144.2
		計	-	-	-	15553	78	-	252	-
	休日	朝	212	97	123	1850	0	0	0	-
		昼	152	82	101	1516	16	3.5	56	94.8
		夕	180	81	106	1597	16	3.5	56	99.8
		計	-	-	-	4963	32	-	112	-

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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6年2月	平日	朝	338	274	306	5816	38	19	2	38	306.1
		昼	483	312	368	6997	67	38	3.5	133	184.1
		夕	336	121	268	5088	67	32	3.5	112	159
		計	—	—	—	17901	171	89	—	283	—
	休日	朝	210	122	147	1474	0	0	0	0	—
		昼	263	92	130	1300	35	11	3.5	38.5	118.2
		夕	242	89	116	1156	35	11	3.5	38.5	105.1
		計	—	—	—	3930	70	22	—	77	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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6年3月	平日	朝	335	232	278	5565	40	20	2	40	278.3
		昼	392	249	320	6398	70	40	3.5	140	160
		夕	330	92	240	4793	70	39	3.5	136.5	122.9
		計	—	—	—	16756	180	99	—	317	—
	休日	朝	338	111	175	1578	0	0	0	0	—
		昼	373	90	146	1318	39	11	3.5	38.5	119.8
		夕	134	88	121	1088	39	11	3.5	38.5	98.9
		計	—	—	—	3984	77	22	—	77	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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6年4月	平日	朝	283	162	233	4436	36	18	2	36	246.4
		昼	335	136	272	5166	63	36	3.5	126	143.5
		夕	281	128	204	3871	63	38	3.5	133	101.9
		計	—	—	—	13473	162	92	—	295	—
	休日	朝	170	102	137	1512	0	0	0	0	—
		昼	187	87	109	1199	39	12	3.5	42	99.9
		夕	117	82	94	1033	39	12	3.5	42	86.1
		計	—	—	—	3744	77	24	—	84	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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6年5月	平日	朝	264	135	238	4291	36	18	2	36	238.4
		昼	339	182	289	5194	63	36	3.5	126	144.3
		夕	285	114	209	3753	63	36	3.5	126	104.3
		計	—	—	—	13238	162	90	—	288	—
	休日	朝	153	92	119	1543	0	0	0	0	—
		昼	137	84	92	1200	46	14	3.5	49	85.7
		夕	103	80	87	1135	46	14	3.5	49	81.1
		計	—	—	—	3878	91	28	—	98	—

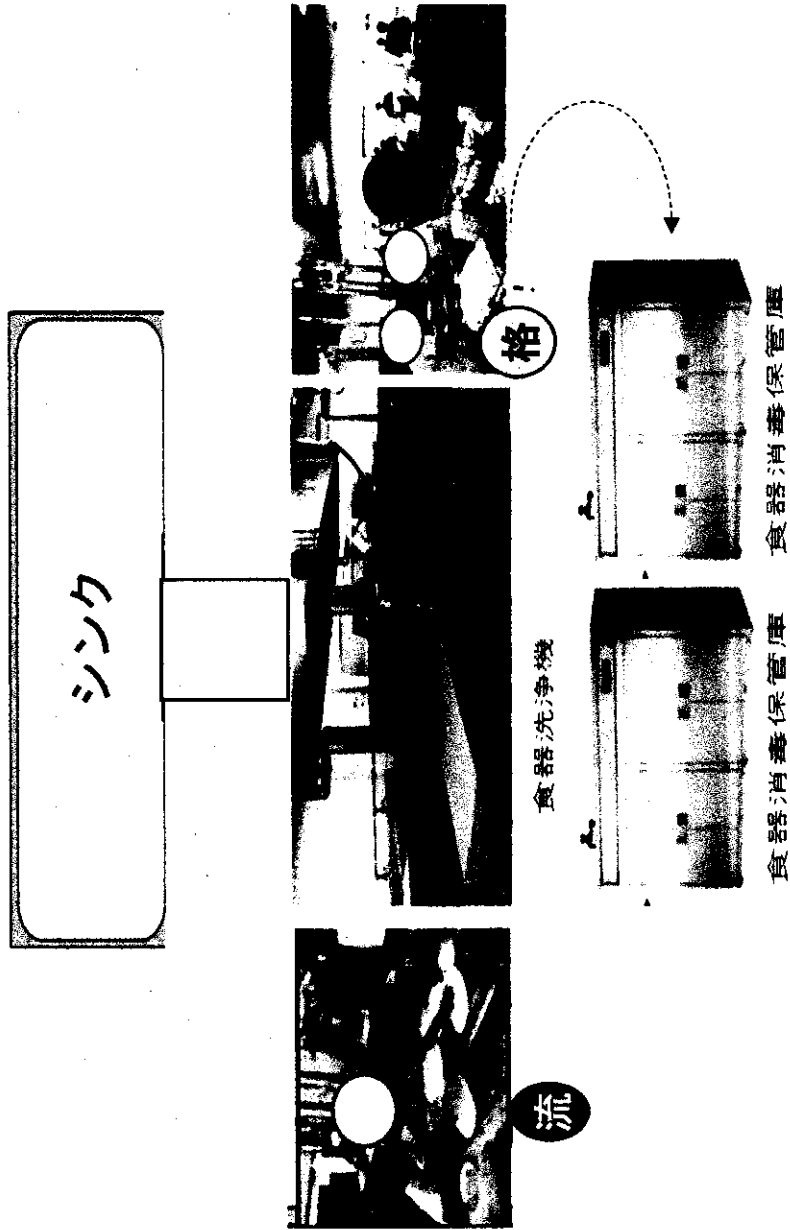
月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 A ÷ B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C		
令和6年6月	平日	朝	276	147	230	4592	40	20	2	40	229.6
		昼	333	170	280	5596	70	40	3.5	140	139.9
		夕	269	102	206	4123	70	40	3.5	140	103.1
		計	—	—	—	14311	180	100	—	320	—
	休日	朝	147	115	129	1293	0	0	0	0	—
		昼	164	88	101	1012	35	10	3.5	35	101.2
		夕	102	83	91	911	35	10	3.5	35	91.1
		計	—	—	—	3216	70	20	—	70	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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6年7月	平日	朝	386	160	269	5925	44	22	2	44	269.3
		昼	500	182	307	6755	77	44	3.5	154	153.5
		夕	385	93	235	5162	77	44	3.5	154	117.3
		計	—	—	—	17842	198	110	—	352	—
	休日	朝	186	115	135	1218	0	0	0	0	—
		昼	152	86	109	978	32	9	3.5	31.5	108.7
		夕	133	84	109	979	32	9	3.5	31.5	108.8
		計	—	—	—	3175	63	18	—	63	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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6年8月	平日	朝	330	196	245	3676	30	15	2.0	30.0	245.1
		昼	365	233	299	4480	53	30	3.5	105.0	149.3
		夕	289	143	224	3354	53	30	3.5	105.0	111.8
		計	—	—	—	11510	135	75	—	240.0	—
	休日	朝	218	96	126	2010	0	0	0.0	0.0	—
		昼	215	81	103	1655	56	18	3.5	63.0	91.9
		夕	209	77	97	1545	56	18	3.5	63.0	85.8
		計	—	—	—	5210	112	36	—	126.0	—

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの食数 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6年9月	平日	朝	236	142	210	3983	38	19	2.0	38.0	209.6
		昼	307	162	264	5008	67	38	3.5	133.0	131.8
		夕	248	95	192	3652	67	38	3.5	133.0	96.1
		計	—	—	—	12643	171	95	—	304.0	—
	休日	朝	170	101	120	1318	0	0	0.0	0.0	—
		昼	154	83	99	1085	39	11	3.5	38.5	98.6
		夕	109	82	89	984	39	11	3.5	38.5	89.5
		計	—	—	—	3387	77	22	—	77.0	—

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
●	流 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	洗浄後消毒及び食卓・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	タオル及び布巾用
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	トイレットペーパー	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