

委託業務仕様書

1 委託期間

契約締結日から令和8年10月30日

2 委託業務の内容

次に示す施設を対象に、食品衛生指導員（又はこれと同等の食品衛生知識を有する者）による巡回指導等を実施し、対象施設における自主管理の向上を図ること。

併せて、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の概要について周知を図ること。

（1）対象施設

食品販売店、飲食店、食品製造施設

（2）巡回指導の内容

ア 共通事項

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の概要について周知

イ 食品販売店の巡回指導

- ①冷凍食品、冷蔵食品、包装肉、食肉製品、牛乳、魚肉ねり製品、豆腐、即席めん類、生めん類、弁当、そうざい類等特に衛生管理を要する食品の温度管理、取扱い及び表示の指導
- ②施設の整理、整頓、清潔保持指導
- ③衛生害虫の駆除指導
- ④食品衛生責任者プレート及び許可施設にあつては営業許可書の掲示指導

ウ 飲食店、食品製造施設の巡回指導

- ①冷蔵庫・冷凍庫の温度管理、食品の取扱指導
- ②まな板・包丁等器具類の衛生管理指導
- ③施設の整理、整頓、清潔保持指導
- ④衛生害虫の駆除指導
- ⑤廃棄物の衛生的処理指導
- ⑥手指の消毒、着衣の清潔保持指導
- ⑦食品衛生責任者プレート及び許可施設にあつては営業許可書の掲示指導
- ⑧簡易検査による科学的衛生管理指導

（3）指導方法

啓発用資材を作成し、2名以上をもって班を編成し、実地指導する。

（4）実施件数

①巡回指導

1班2人編成で各保健所及び保健所支所管内ごとに2～3日間巡回

巡回指導件数：県内（岡山市及び倉敷市を除く）合計 9,000件以上

（但し各保健所管内で800件以上）

②簡易検査

巡回指導時に実施

パームスタンプによる簡易細菌検査 290件程度

A T P 試薬による拭き取り検査 170件程度

注：その他同等の指導効果が見込まれる簡易検査によることも可能であること。

3 業務履行期限

委託期間内とする。

4 業務の進め方

- (1) 業務を進めるにあたっては、各保健所衛生課と協議の上、その指示に従い実施することとする。
- (2) 保健医療部生活衛生課は事業実施期間中いつでもその実施状況の報告を求めることができるものとする。
- (3) 委託業務を終了したときは、速やかに委託業務実施報告書を提出しなければならない。

5 その他

本仕様書の内容等について疑義が生じた場合は、その都度、保健医療部生活衛生課と協議の上、その指示に従い業務を進めるものとする。また、業務の内容及び業務上知り得た秘密事項は、保健医療部生活衛生課の承認を得ないで他に漏らし、又は、その他の目的に利用してはならない。