

川崎市学校給食用食材衛生検査業務委託 仕様書

1 件名

令和7年度川崎市学校給食用食材衛生検査業務委託

2 履行場所

給食調理施設のある市立学校、学校給食センター及び教育委員会事務局健康給食推進室のうち6か所程度を指定する。

3 検査内容

- (1) 別紙「検体名・検査回数・検査項目・単価一覧表」のとおり食材の衛生検査を行う。
- (2) 検査方法は、最新の厚生労働省監修「食品衛生検査指針」および官公庁より通知のある検査方法によること。

4 委託期間

令和7年4月1日～令和8年3月31日

5 検体回収

- (1) 発注者は回収日の1か月前（放射能検査については1週間前）までに、検体の回収日時及び回収場所（「2 履行場所」のいずれかの場所）を受注者に指示する。
- (2) 受注者は発注者の指示に従い、検体を回収する（回収回数は最大37回を予定）。
- (3) 発注者は別紙「検体名・検査回数・検査項目・単価一覧表」に記載された回収1回当たりの単価に基づいて、回収費用を負担する。ただし、同日に複数の検体を別々の施設から回収する場合も回数は1回とみなす。
- (4) 検体回収日の前日（土曜日、日曜日、祝日を除く。）以降に回収のキャンセルや回収日の変更を行う場合は、発注者は回収費用を負担する。
- (5) 受注者は検体の回収から検査まで温度管理を徹底し、検査に影響の生じないよう十分に注意する。また、別紙「検体名・検査回数・検査項目・単価一覧表」に温度記録「要」と定めた検査項目については、検体回収時、搬送中および検査機関持ち込み時の検体温度を記録する。

6 検査日数

受注者は、検体回収日から15日以内（土曜日、日曜日、祝日を除く。）に検査を完了させる。ただし、放射能検査については検体回収日から5日以内（土曜日、日曜日、祝日を除く。）に検査を完了させる。

7 検査報告

- (1) 受注者は検査完了後、翌月5日（3月中の検査については、3月31日以前の開庁日）までに委託業務完了報告書1部及び検査結果報告書1部を発注者に提出する。
- (2) 検査結果報告書又はその添付資料には、検査結果の他、検体名、回収量、検体回収施設名、検体回収日時、検査機関持ち込み日時、検体温度（温度記録「要」の場合）を記載する。
- (3) 委託業務完了報告書は発注者の指定する様式を使用する。
- (4) 委託業務完了報告書及び検査結果報告書はデータ送信とする。データの形式はPDFファイルとし、発注者の電子メールアドレス宛に送信する。
- (5) 検査結果の報告に係る費用は、受注者が負担する。
- (6) 検査で基準値を超えた場合、月々の報告書の送付とは別に、直ちに電話及び電子メールにて発注者に報告する。
- (7) 放射能検査については、月々の報告書の送付とは別に、直ちに検査結果を電話及び電子メールにて発注者に報告する。

8 支払方法

支払は、別紙「検体名・検査回数・検査項目・単価一覧表」記載の契約単価に基づいた、月ごとの実績払いとする。

9 その他

- (1) 本仕様書に定めのない事項については、発注者と受注者が協議して定める。
- (2) 発注者は、受注者の承諾なく検査結果及び受注者名を公表することができない。

検体名・検査回数・検査項目・単価一覧表

(R7年度 検査実施予定)

※一つの検体で複数の検査を行う場合や、複数の検体をまとめて回収する場合があるため、検査回数と回収回数は一致しません。

(1) 学校給食用食材衛生検査

検査項目	温度記録 の要否	検体名	検査回数	単価 (円) ※税抜	検査回数×単価
放射能検査	不要	国内産加工食品・牛乳 (冷蔵・冷凍食材等) 未定 (必要に応じて実施)	46		0
細菌数	要	魚介類 (生) (冷蔵・冷凍) 魚介類 (調理済) 常温食材 (のり、きざみのり、パン等) 及び冷 蔵・冷凍食材 (白玉、ハンバーグ等) 弁当 (ごはん、おかず等) とり肉 (生) (皮つき又は皮なし) とり肉 (調理済) (皮つき又は皮なし) 豚肉 (生) 豚肉 (調理済) 未定 (必要に応じて実施)	58		0
大腸菌群	要	魚介類 (生) (冷蔵・冷凍) 魚介類 (調理済) 常温食材 (のり、きざみのり、パン等) 及び冷 蔵・冷凍食材 (白玉、ハンバーグ等) 弁当 (ごはん、おかず等) とり肉 (生) (皮つき又は皮なし) とり肉 (調理済) (皮つき又は皮なし) 豚肉 (生) 豚肉 (調理済) 未定 (必要に応じて実施)	58		0
サルモネラ菌	要	常温食材 (のり、きざみのり、パン等) 及び冷 蔵・冷凍食材 (白玉、ハンバーグ等) 弁当 (ごはん、おかず等) とり肉 (生) (皮つき又は皮なし) とり肉 (調理済) (皮つき又は皮なし) 豚肉 (生) 豚肉 (調理済) 未定 (必要に応じて実施)	48		0
病原性大腸菌O157	要	とり肉 (生) (皮つき又は皮なし) とり肉 (調理済) (皮つき又は皮なし) 豚肉 (生) 豚肉 (調理済) 魚介類 (生) (冷蔵・冷凍) 魚介類 (調理済) 常温食材 (のり、きざみのり、パン等) 及び冷 蔵・冷凍食材 (白玉、ハンバーグ等) 未定 (必要に応じて実施)	44		0
黄色ぶどう球菌	要	常温食材 (のり、きざみのり、パン等) 及び冷 蔵・冷凍食材 (白玉、ハンバーグ等) 弁当 (ごはん、おかず等) 未定 (必要に応じて実施)	28		0
セレウス菌	要	弁当 (ごはん、おかず等)	14		0
ウェルシュ菌	要	弁当 (ごはん、おかず等)	14		0
カンピロバクター	要	とり肉 (生) (皮つき又は皮なし) とり肉 (調理済) (皮つき又は皮なし)	10		0
ノロウイルス	要	常温食材 (のり、きざみのり、パン等) 及び冷 蔵・冷凍食材 (白玉、ゼリー等)	14		0
腸炎ビブリオ	要	魚介類 (生) (冷蔵・冷凍) 魚介類 (調理済)	10		0
病原性大腸菌O26・O103・O111・ O121・O145・O157	要	未定 (必要に応じて実施)	2		0
残留農薬検査	不要	野菜、果物等	3		0
食物アレルギー検査 (小麦等)	不要	冷蔵・冷凍加工品、魚肉加工品等	3		0
回収費用			37		0
計 (税抜)					0
消費税相当額					0
計 (税込み)					0