

加古川刑務所、大阪拘置所及び高知刑務所等における
給食業務に係る運営事業

要求水準書

法 務 省

令和5年5月1日

—目次—

第1編	総則	1
第2編	概要	2
第1	運営理念	2
第2	事業対象	2
第3	体制	3
第4	職員の在り方	4
第5	業務全体に係る要求水準	5
第3編	給食業務	7

第1編 総則

加古川刑務所、大阪拘置所及び高知刑務所等における給食業務に係る運営事業要求水準書（以下「要求水準書」という。）は、法務省（以下「国」という。）が加古川刑務所、大阪拘置所及び高知刑務所等における給食業務に係る運営事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）を募集・選定するに当たり、入札に参加する事業者（以下「入札参加者」という。）を対象に交付する「入札説明書」と一体のものであり、本事業に関して、業務の内容及び国が要求するサービスの水準を示し、入札参加者の提案に具体的な指針を与えるものである。

国は要求水準書の内容を、提案評価及び選定事業者の事業実施状況評価の基準として用いることとしている。

入札参加者は、要求水準書に示されているサービス水準を満たす限りにおいて、自由に提案を行うことができるものとするが、その際には「入札説明書」及び参考資料等において示された諸条件を必ず遵守し、その他の内容についても十分留意して提案を作成するものとする。

第2編 概要

第1 運営理念

本事業では、「適正な給食業務の実施」及び「地域との共生」を図ることを目的とする。

1 適正な給食業務の実施

現在、刑事施設における被収容者への給食の提供については、一般に、施設内の調理施設（以下「厨房」という。）において、国の職員の管理・監督の下、受刑者が調理をし、また、その食材の調達、在庫管理、厨房設備の設置・管理、衛生管理等は国の職員において実施している。

加古川刑務所、大阪拘置所及び高知刑務所においては、収容人員の漸減や受刑者の高齢化に伴い、調理に従事させることができる受刑者の確保に苦慮していること、各矯正施設では、食品業界における衛生管理の国際的な手法であるHACCPや大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、厨房の衛生管理に最善を尽くしているが、施設の老朽化や構造等の理由から、十分に対策を講じることが困難な場合もあることなどから、平成26年度から、給食業務の民間委託を実施している。

そこで、本事業は、引き続き受刑者を就業させないことを前提に、一般社会の大量調理施設と同等の衛生管理を実現するとともに、民間のノウハウを十分に活用した、被収容者に対する給食業務の民間委託を行うことを目的とする。

2 地域との共生

再犯防止施策をさまざまな場面で一層充実させるためには、国だけではなく地方公共団体や地域住民など、社会全体が一丸となって取り組むことが極めて重要であり、刑事施設の運営においても、周辺地域の住民の理解と協力は欠かせないものである。

そのためには、周辺地域の住民の方々に、刑事施設についての理解を得るとともに、地元としてのメリットを十分感じていただけるよう、地域がその課題を解決するに当たり、刑事施設を地域の中の連携先の一つとして捉え、刑事施設の人的・物的資源を活用してもらえようような体制や関係作りを構築することが求められている。

そこで、本事業では、食品ロスの削減や食物残さの減量化など、地域としても求められるSDGs達成に資する取組を地域と連携して行い、従事する民間職員については、引き続き極力地元（当該対象施設の所在市その他近隣の地域をいう。以下同じ。）から雇用するとともに、事業者が調達する物資についても可能な限り地元から調達するなど、地域の活性化に資する事業を目指す。

第2 事業対象

本事業における対象施設とその概要は次のとおりである。

- 1 加古川刑務所
収容定員は1,029名であり、主な収容対象は、犯罪傾向が進んでいない男子受刑者、女子受刑者等である。
- 2 大阪拘置所
収容定員は2,120名であり、主な収容対象は、未決拘禁者等（男女。外国籍の者を含む。）である。
- 3 高知刑務所
収容定員は543名であり、主な収容対象は、犯罪傾向の進んでいる男子受刑者等である。
 - ・ 高知少年鑑別所
収容定員32名、主な収容対象は観護の措置を執られた少年

第3 体制

- 1 総括業務責任者、業務責任者及び調理責任者等
事業者は次の（1）～（3）の者を変更する場合は、あらかじめ当該対象施設の長に報告し、承認を得ること。
 - （1）事業者は、本事業を総合的に把握し調整を行う「総括業務責任者」を1名配置し、次の職務を行わせる。
 - ① 本事業の実施に係る管理・統括
 - ② 業務遂行に関する国の職員との連絡・調整なお、総括業務責任者は、運営準備期間の開始から本事業に携わること。
 - （2）事業者は、対象施設ごとに、各業務を総合的に把握し調整を行う「業務責任者」を各1名配置し、各施設に常駐させた上で、次の職務を行わせる。
 - ① 業務の実施に係る管理・統括
 - ② 業務従事者に対する指導・監督
 - ③ 業務遂行に関する国の職員との連絡・調整なお、総括業務責任者は業務責任者を兼務することができない。
 - （3）事業者は、対象施設ごとに、食品衛生責任者といった法令上設置が必要な者や、調理責任者その他業務遂行に必要な業務責任者を選任しなければならない。
なお、調理責任者は、給食施設又は集団調理施設のいずれかの施設での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を配置すること。
- 2 業務従事者
事業者の職員で本事業に係る業務に従事する者は、本事業の基本的理念や期待される役割を十分に理解しつつ、当該業務を的確かつ確実にを行うに足りる十分な知識及び技能を有する者でなければならない。
なお、事業期間にわたり、3食を安定的に給与し、非常時にも対応が可能となるよう、業務従事者を地元から雇用する等、持続可能な勤務体制を構築すること。
また、緊急連絡体制を構築すること。

3 職員名簿の提出及び承認

事業者の職員のうち、施設に立ち入って業務に従事する者は、事前に名簿を提出し、対象施設の長の承認を受けなければならない。なお、名簿には、当該職員の住所、氏名、生年月日等を記載し、住民票の写し、写真、健康診断書及び有資格者にあつては、当該資格を証する書面の写しを添付しなければならない（ただし、臨時に立ち入る場合はこの限りでない。）。

4 資格の保有

業務従事者は、法令上、本事業の各業務に必要な資格がある場合は、当該資格を保有し、又は有資格者を用意しなければならない。

5 制服の着用及び身分証明書の携帯

業務従事者には、各業務に従事するにふさわしく、かつ、国の職員と明らかに区別できる制服等を着用させるとともに、事業者の職員であることが確認できる身分証明書等を携帯しなければならない。

6 免許証等の携帯

資格を要する業務で免許証等の携帯が義務付けられている業務に従事させる場合には、必ず免許証等を携帯しなければならない。

第4 職員の在り方

事業者の職員による業務の遂行に当たっては、次の事項を遵守しなければならない。

1 業務内容の周知・指導

事業者は、本業務に関する契約書及び指示事項等について十分職員に周知させ、業務を円滑に進めるよう指導すること。

2 秘密情報保持の厳守

事業者の職員は、業務上知り得た秘密について第三者に漏らしてはならないこと。

3 業務の円滑な遂行

事業者の職員は、適正な職務環境を阻害し、業務の円滑な遂行を妨げるような行為をしてはならないこと。

4 関係法令等の遵守

事業者の職員は関係法令、通達及び指示事項等を遵守し、誠実に受託業務を履行しなければならないこと。

5 賠償責任

事業者の職員の責任において生じた施設等の損害については、事業者が賠償するものとする。

第5 業務全体に係る要求水準

1 基本方針

(1) 業務実施に際しての国との協議

業務の実施方法について国と協議の上、効果的かつ効率的に業務を遂行すること。

(2) 業務実施に際しての報告・承諾

業務の実施に係る各種計画・報告・承諾事項については、各対象施設の長に行うこと。

(3) 業務継続に係るバックアップ体制の構築

何らかの事情により業務を継続することができなくなった場合、速やかに代替要員を用意するなどの方策を検討の上、業務に支障をきたさないよう、また、業務水準を落とさないよう、業務を遂行すること。

2 業務の進め方

(1) 業務計画

事業者は給食業務の実施に当たり、事前に国と協議の上、業務計画書を作成し、国に提出する。なお、作成・提出に当たっては次のとおり対応すること。

- ・ 作成した各種計画について、各対象施設の長の承諾を受けること。
- ・ 毎年の業務報告書に対する国からのフィードバックを踏まえて、国と事業者との間で対応策を協議・検討し、その結果を業務年次計画書に反映させること。
- ・ なお、毎年の業務報告書に対する国からのフィードバック、刑事施設視察委員会から各対象施設の長へ向けたフィードバックの結果を業務年次計画書に反映させるとともに、対応策を検討すること。
- ・ また、次の場合は国に確認の上、業務計画書を修正し、再度提出すること。
 - ・ 業務計画書の提出後、業務計画書の記載内容に変更があった場合
 - ・ 国から業務計画書の記載内容が不適切と判断された場合

(2) 業務マニュアルの作成・整備

事業者は業務実施に当たり、事前に国と協議の上、業務マニュアル(案)を作成し、運営開始日の3か月前までに国に提出すること。また、作成した業務マニュアルについて、運営開始日までに各対象施設の長の承諾を受けること。

なお、業務計画書又は業務年次計画書を修正した場合は、必要に応じて、業務マニュアルを修正し、国に提出すること。

3 業務の実施

事業者は、業務計画書に基づき業務を実施する。なお、業務実施に当たり、次のことに対応する。

(1) 国との協議

本事業においては、施設整備を国側で行うため、国と事業者との業務分担・範囲についてあらかじめ国と十分に協議の上、業務計画の策定及び業務の実施を行う。また、事業者が自ら調達した機器を設置する場合は、国と十分に協議を行う。

(2) 苦情等への対応

事業者は、来訪者等から寄せられた事業者所管の業務に対する苦情等に対し、再発の防止処置を含め迅速かつ適切に対応し、対応の結果を速やかに国に報告する。

(3) 想定外の事態への対応

想定外の事態が発生した場合又は発生が予測された場合には、その都度、国と協議の上対応する。なお、緊急を要する場合は、迅速かつ適切に対応し、その結果を速やかに国に報告する。

4 業務報告

(1) 業務報告書の作成・提出

事業者は、次の資料を添付した業務報告書を月ごとに作成し、国に提出する。

- ・ 業務日誌
- ・ 各種保守・点検記録
- ・ 打合せ議事録
- ・ 苦情等及びその対応結果
- ・ その他モニタリング上必要な資料

(2) その他の業務報告

業務の遂行に支障をきたすような重大な事態が発生した場合は、直ちに国に報告する。また、業務遂行上必要なものとして国から要請があった場合は、速やかに報告を行う。

第3編 給食業務

業務内容			要求水準
大項目	中項目	小項目	
業務実施体制等	共通事項		<ul style="list-style-type: none"> ・事業者が適正に業務を遂行しなかったことに起因して、施設で火災が発生しないようにすること(指標:年間0件) ・施設の保安に係る情報及び被収容者の個人情報をも漏洩しないこと(指標:年間0件) ・確実な衛生管理を行い、食中毒の発生を防止すること(指標:年間0件)
	セルフモニタリングの実施		<ul style="list-style-type: none"> ・事業者が実施する維持管理・運営業務のサービス水準を維持改善するよう、事業者自らのモニタリングを実施すること。 ・衛生機関等によるモニタリングを定期的実施すること。 ・要求水準書に規定する内容及び国が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して、セルフモニタリングの項目、方法等を提案すること。セルフモニタリングの内容については、国と協議の上、設定すること。
運営開始準備業務	厨房設備・機器及び備品等の整備に係る企画立案	厨房設備・機器のレイアウト	<ul style="list-style-type: none"> ・運営開始後1か月以内に、運営する上で必要な厨房設備・機器の追加整備又は撤去を終えること。 ・厨房機器・設備のレイアウトの変更にあたっては、食材の搬入から調理済食品の発送までの流れに基づき、 <ol style="list-style-type: none"> ①作業諸室への動線が一方向になるようにする、 ②各諸室の作業内容を分析し、清浄度区分に応じたゾーニングを行う、 ③廃棄物の搬出動線は作業区域ごとに搬出可能なものとし、清潔度の低い作業区域から高い作業区域への搬出ルートは避ける、 といった効率性、衛生の確保といった観点をもって検討すること。
		厨房設備・機器及び備品等の整備に係る企画立案	<ul style="list-style-type: none"> ・別添「従来の実施状況に関する情報の開示」を参考として、本事業を実施するために追加整備が必要な厨房設備・機器及び備品等(食器やこれらに係る消耗品を含む。以下同じ。)の調達及び設置工事について企画すること。 ・その他防虫防鼠設備、靴滅菌設備等衛生保持の機器の調達及び設置工事について企画すること。
	厨房設備・機器及び備品等の整備	厨房設備・機器及び備品等の整備	<ul style="list-style-type: none"> ・給食業務の実施に追加整備が必要な厨房設備・機器及び備品等を据え付け、又は用意する。 ・据付に関し、安全衛生レベルの維持のために、次の点に配慮しながら、機器ごとに最も適切な据付工法を採用する。 <ol style="list-style-type: none"> ①厨房機器回りの清掃が容易なこと。 ②ホコリ、ごみ溜りができないこと。 ③キープドライであること。 ④耐震性を有するとともに、導入する機器の形状に合わせた固定方法とすること ・整備した厨房機器のうち、据付が必要なものについては正常に使用できる状態が維持できるようにする。 ・設置工事請負業者との現地協議に参加すること。

業務内容			要求水準
大項目	中項目	小項目	
運営開始準備業務	厨房設備・機器及び備品等の整備	自主検査	<ul style="list-style-type: none"> 追加整備した厨房設備・機器及び備品等については、事業者の責任及び費用負担において、自主完成検査及び厨房設備・機器の試運転等を実施する。 自主完成検査及び厨房設備・機器の試運転の実施については、それらの実施日の7日前までに、国に書面で通知する。その際、国職員が事業者が実施する自主完成検査及び厨房設備・機器の試運転に立ち会う。 自主完成検査及び厨房設備・機器試運転の結果を、検査済証その他の検査結果に関する書類の写しを添えて、国に報告する。
		什器備品台帳・調理設備台帳の作成	<ul style="list-style-type: none"> 整備した厨房設備・機器及び備品等に係る什器備品台帳・調理設備台帳は、品名、規格、金額(単価)、数量、その他必要な事項を記載したものとすること。
	その他	施設及び運営備品の取扱いに対する習熟	<ul style="list-style-type: none"> 業務従事者が厨房機器等の使用に十分習熟できるよう、各メーカー等から指導員の派遣を受けるなど、適切な訓練を実施すること。
		業務従事者の研修	<ul style="list-style-type: none"> 事業者は業務従事者に運営業務全般に関する研修を行うこと。
		リハーサル	<ul style="list-style-type: none"> 運営開始までに、給食業務のリハーサルを実施する。なお、リハーサルを実施する際には、事前に国と協議を行うこと。
		各種申請等の業務	<ul style="list-style-type: none"> 厨房施設の運営に必要な各種申請を行う。
		その他	<ul style="list-style-type: none"> その他事業に付随して必要な業務を行う。
		厨房施設の管理	<ul style="list-style-type: none"> 国が整備した厨房施設に係る空調、ダクト及び排水溝等の設備について、定期的にその機能、劣化状況、損傷等の異常の有無を確認するとともに、厨房施設内の衛生管理上支障が生じないように日常清掃を実施する。 厨房施設内における、調理機器、衛生管理、防虫防除に係る法定検査等を実施する。 上記点検の結果、消耗品等の交換、修繕又は更新が必要な場合には、速やかに国に連絡する。
維持管理業務	厨房設備・機器及び備品等の保守管理	<ul style="list-style-type: none"> 厨房設備・機器及び備品等については、正常に使用できる状態を維持できるよう適切に管理する。 国が整備した厨房設備・機器及び備品等については、善良なる管理者の注意義務をもってその管理に当たり、修繕が必要である場合には速やかに国に連絡した上で、修繕を行うこと。 調理設備の保守管理記録を作成すること。 保守管理記録は、点検記録・修繕記録・事故記録を含むこと。 点検記録は3年以上、その他の記録は事業期間終了時まで保管すること。 点検・修繕・補充・事故内容等は、月報等にて国に報告すること。 	

業務内容			要求水準
大項目	中項目	小項目	
維持管理業務	厨房設備・機器及び備品等の保守管理	更新	<ul style="list-style-type: none"> ・厨房設備・機器及び備品等については、耐用年数、経年、衛生状態等を考慮しつつ、事業期間中に1回以上更新する(更新時期については、国と協議する。) ・更新に当たっては、それまでの調理方法や食材、運用実績、更新時点における調理システムの汎用性などを踏まえ、別の厨房機器に変更することも含めて更新機器を提案すること。 ・国が整備した厨房設備・機器及び備品等について更新が必要である場合には速やかに国に連絡した上で、更新を行うこと。
		その他	<ul style="list-style-type: none"> ・国との通信に必要な情報機器(矯正総合情報通信ネットワークシステム端末を含む)については国が貸与する。 ・なお、国から貸与を受けた機器については、善良なる管理者の注意義務をもってその管理に当たる。 ・国との通信に必要な情報機器は国が指定する情報ネットワークシステム以外にリンク及びアクセスさせず、本業務遂行に当たり、国の情報セキュリティ基準(法務省情報セキュリティ対策基準及び同基準に規定された対策内容を実施するために定められた要領並びに矯正局及び矯正施設等における法務省情報セキュリティ対策基準運用細則を含む)を遵守して使用する。
運営業務	献立の作成	献立作成	<ul style="list-style-type: none"> ・被収容者等に満足される食事を提供する。 ・「矯正施設被収容者食料給与規程」(平成7年法務省矯医訓第659号大臣訓令)等被収容者の給食に係る規定に従い、給与熱量、栄養量、季節感などを考慮して献立案を作成して各対象施設で開催される献立の決定を行う会議に報告し、刑事施設の長(高知少年鑑別所に対する給食については高知少年鑑別所長)の承認を受ける。 ・日常的な給食や特別菜等について、被収容者に対する嗜好調査を実施し、当該施設の施設長に調査結果及び調査結果に基づく改善策を提示する。 ・受刑者に対する釈放時アンケート(別添参照)における給食の項目に係るアンケート結果の意見を踏まえた刑事収容施設及び被収容者等の処遇に関する法律(平成17年法律第50号)第7条第1項に定める刑事施設視察委員会の意見に配慮し、業務を実施する。 ・食物アレルギーや特別な配慮を要する被収容者への食事(病気の治療に資する食事、消化器系疾患を抱える者のための形態の異なる食事、宗教に配慮した食事等)を柔軟に対応して提供する。 ・治療食は、医師が作成した食事箋に基づき提供する。 ・熱中症対策等、矯正処遇上又は医療上の必要が生じた場合は適切に対応する。
		検食の調理・提出	<ul style="list-style-type: none"> ・毎食時、対象施設ごとに検食2人分を国に提供する(高知少年鑑別所の分についても1人分を提供する。)
		システム入力・報告	<ul style="list-style-type: none"> ・献立に係る情報を適切に管理し、国の規定に基づき報告する。
	食事・飲料の給与等	食材調達計画の策定・食材調達・検収	<ul style="list-style-type: none"> ・事業期間にわたり3食を確実に給与するため、食材を安定的に調達し、また、非常時にも対応が可能となるよう、食材等の調達先を地元に求めたり、地方自治体の食材調達に係る事業を活用するなど、安定的な供給体制を確保すること。

業務内容			要求水準
大項目	中項目	小項目	
運營業務	食事・飲料の給与等	食材管理	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍庫、冷蔵庫の温度管理並びに生鮮品の鮮度劣化及び調味料類の品質低下防止など、在庫管理に十分な注意を払う。 ・食材については、賞味期限内又は消費期限内に提供することを厳守する。 ・適切な食数管理を行い、無駄のない食材の調達及び調理に努める。
		調理（行事業菜、治療食、検食、延長食（被収容者が1日10時間を超えて作業した場合に給与する食事）等を含む）	<ul style="list-style-type: none"> ・被収容者に対し、毎日3度の食事を提供する。 ・新鮮な食材、質の良い調味料などを使用し、衛生的な調理を行う。
		配膳・配送	<ul style="list-style-type: none"> ・刑事施設の長が指定する所定の時間及び場所に食事及び湯茶（夏季は冷たい飲料）を配送する（高知刑務所においては高知少年鑑別所への食事の配達も含む。）。 ※職業訓練棟、収容棟等への配送・配下膳は受刑者が行う。
		下膳	<ul style="list-style-type: none"> ・刑事施設の長が指示する所定の時間及び場所に食器を回収する（高知刑務所においては高知少年鑑別所からの回収を含む。）。
		洗浄及び清掃	<ul style="list-style-type: none"> ・調理業務に使用した施設、設備及び備品等は、使用の都度清掃又は洗浄し、衛生管理に努める。 ・作業終了後の前室、下処理室、調理室、設備及び備品等の清掃及び整理整頓を行う。 ・清掃記録を作成し、清掃記録は3年以上保管すること。また、国から要求があれば速やかに提示できるようにしておくこと。
		残飯の収集処理	<ul style="list-style-type: none"> ・調理業務に伴うごみや残菜について、廃棄物処理法等に従い適正に処理する。 ・地方公共団体等の指定に従って分別する。 ・残菜はできるだけ水切りを行い、ごみの減量化に努める。
		衛生管理等	衛生管理体制の構築
	衛生管理簿の作成・点検・確認		<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理者は、HACCPに基づく衛生管理簿を作成し、定期的に衛生管理の状況を自主点検し、その結果を記載すること。なお、刑事施設の長は、必要と認めた場合には、衛生管理簿の提出を求めることができるものとする。
	提供した食事の一定期間保存		<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒検査用に毎食、料理・素材ごとに約50g程度を所定の容器に盛り付け、冷凍庫に清潔状態のまま定められた期間保存し、保存期間が満了したものは廃棄する。

業務内容			要求水準
大項目	中項目	小項目	
運營業務	衛生管理	健康診断等の実施	<ul style="list-style-type: none"> ・労働安全衛生法及びその関連法令を遵守し、業務従事者に対して年1回以上の定期健康診断を実施する。 ・検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、チフス菌、パラチフスA菌、腸管出血性大腸菌に係る検査を月1回以上実施し、保菌者が出た場合にはペロ毒素等の有無などについて追跡調査を実施する。 ・10月～3月においては、ノロウイルス検査を月1回以上実施すること。また、検査結果が陽性であった場合、速やかに国に報告するとともに適切に対応すること。 ・上記各項目については実施後速やかに国へ報告する。
	非常時等の対応	非常時の対応 非常食及び非常飲料の調達 (高知少年鑑別所を含む)	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒が発生した時は、刑事施設の長に速やかに報告するとともに、保健所等の指示に従い適切に対応する。 ・食中毒が発生した場合であっても、被収容者等への食事(弁当等)を毎日時間どおりに提供する。 ・事故・火災等による非常時及び緊急時の対応について、あらかじめ国と協議し、長期業務計画書及び年次業務計画書に記載すること。 ・厨房施設において事故・火災等が発生した場合には、長期業務計画書及び年次業務計画書に基づき、直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、国及び関係機関に報告すること。 ・防災設備の取扱い方法の周知やマニュアル及びBCP(事業継続計画)の整備を行い、災害時の業務計画の実効性を確保すること。 ・災害等の発生に備え、7日分以上の非常食及び非常飲料を国と協議して決定した保管場所に保存する。 ・備蓄する非常食及び非常飲料の賞味期限について適切に管理する。 ・夜間・休庁日に急遽非常食を給与しなければならない場合に備え、品目ごとの在庫数、非常食の出し方などを国に共有する。
		感染症発生時における食事の給与	<ul style="list-style-type: none"> ・集団での生活を基本とする施設のため、新型コロナウイルス、インフルエンザ、結核などの感染症が発生した際、国と協議の上、施設内での感染拡大を防止する上で必要な対応(使い捨て食器による食事給与、非常食・弁当等への切替えなど)をする(高知刑務所においては高知少年鑑別所での必要な対応を含む。)
		厨房施設の警備	<ul style="list-style-type: none"> ・作業終了後は、火気点検を実施し、厨房施設の戸締まり、出入口を確実に施錠し、鍵を国に返納する。 ・警備記録を作成し、警備記録は3年以上(異常発生記録は事業期間終了時まで)、保管すること。また、国から要求があれば速やかに提示できるようにしておくこと。
		教育・研修	<ul style="list-style-type: none"> ・円滑な給食業務実施のため、厨房施設の維持管理、調理、食品の取扱い及び衛生管理等について、業務従事者に対して定期的に研修を行い、資質の向上に努めるとともに、業務従事者を新たに採用した場合は初任者研修を必ず実施する。 ・刑事施設は被収容者を収容する施設であり、その特殊性及び個人情報保護等についての理解が不可欠であることから業務従事者を新たに採用した場合には研修を必ず実施する。 なお、研修の内容については国と協議する。 ・上記の研修を行った場合は、報告書を刑事施設の長に提出する。
		その他	業務を実施する上で必要な関連業務