

令和6年度滋賀食肉市場部分肉加工委託業務仕様書

I 業務概要

1. 業務名

令和6年度滋賀食肉市場部分肉加工委託

2. 業務場所

滋賀県近江八幡市長光寺町 1089-4

3. 業務の目的

滋賀食肉センターで処理した牛肉を、HACCP 方式による衛生管理の行き届いた施設により SSOP（衛生作業手順書）に従い適切に作業し、安全で美味しい肉として製品化することを目的とする。

4. 業務委託の期間

令和6年4月1日 ～ 令和8年3月31日

5. 業務の範囲

- (1)部分肉加工指示書に基づく枝肉の確認および加工室への搬出
- (2)部分肉加工指示書に基づく枝肉の分割、脱骨、捌きおよび整形
- (3)フィルム、真空包装および異物混入検知
- (4)シュリンク、計量、包装およびラベル添付
- (5)不可食部位（骨、油脂、くず肉等）および脊柱等 SRM の指定置き場への搬出
- (6)施設・機械器具の清掃・消毒
- (7)衛生管理
- (8)前各号に付帯する業務等

6. 業務実績

過去3年以上当該業務について同等規模(8割)以上の実績を有し、かつ、現在も継続して事業に携わっており、今後も引き続き事業継続が可能と認められ、滋賀食肉センターでの業務展開が可能であること。

7. 用語の意義等

この仕様書における用語の意義は、「発注者」とは委託者をいい、「受注者」とは受託者をいう。

8. 遵守事項

受注者は、業務の実施に当たり、発注者の指示監督の下にその責務を果たすとともに、関係法令に基づき次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 発注者が行う指示に誠意をもって従うこと。
- (2) 常に業務を円滑に実行するための創意工夫をすること。
- (3) 滋賀食肉センターHACCP方式による衛生管理基準を遵守するとともに、SSOPに従い忠実に作業を行うこと。
- (4) 食品衛生法、労働基準法等の関係法令および公益財団法人滋賀食肉公社の設置および管理運営に関する規程、業務規程、その他関係規程を遵守すること。

9. 業務責任者の選任

- (1) 受注者は、業務の実施に当たり、滋賀食肉センターに配置した業務従事者の中から業務責任者1名および副業務責任者1名を定め、発注者に届け出ること。
- (2) 前号に規定する業務責任者および副業務責任者は、次のとおりとする。
 - ア 業務責任者 部分肉加工業務に概ね3年以上従事した経験を有する者とし、発注者の指示に基づき委託業務全般の指揮監督を行うこと。
 - イ 副業務責任者 部分肉加工業務に概ね2年以上従事した経験を有する者とし、業務責任者が不在の場合は、その業務を行うこと。

10. 業務従事者の要件

- (1) 受注者は、委託業務の実施に当たり、常に適正な人員の配置を行うこと。
- (2) 業務未経験者が配置された場合は、当該業務従事に必要な教育（衛生教育を含む。）を行うこと。なお、当該教育期間中は、その者は適正な人員配置としての従事者として取り扱わないこと。

11. 業務従事者の作業管理

- (1) 業務責任者は、業務従事者の指揮監督を行うこと。
- (2) 業務責任者は、常に発注者と密接な連絡をとるとともに、発注者の指示事項を業務従事者に徹底させること。
- (3) 業務責任者は、業務従事者が勤務できない事態が生じた場合および生じる恐れがある場合は、発注者に速やかに連絡するとともに、作業に支障が生じないよう業務従事者の補充等の措置を講じること。
- (4) 発注者は、業務従事者またはその同居者、家族等が次の疾病にかかった場合（その疑いがある場合を含む。）は、全ての業務に従事させてはならないこと。
 - ア 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に定める感染症
 - イ 感染症の保菌者

12. 業務従事者の衛生管理

- (1) 業務従事者の健康衛生管理については、絶えず注意を払い毎日の業務開始に当たっては「従事者の健康管理記録簿」により管理するとともに、健康診断を毎年1回以

上定期的に実施し、その結果を発注者に報告すること。

- (2)業務従事者の検便を毎年 1 回以上定期的に実施し、その結果を発注者に報告すること。(検査項目：サルモネラ菌、赤痢菌、腸管出血性大腸菌O157)
- (3)受注者は、常に感染症予防対策の遵守に努めるとともに、業務従事者に感染症疾患等の異常があった場合は、速やかに代替要員等の対処をし、その旨を発注者に報告すること。
- (4)業務従事者は、常に、頭髮、手指、爪等の清潔保持に努め、作業前には必ず手指の洗浄および消毒を実施し、清潔を保つこと。

1 3. 業務従事者の確保

- (1)受注者は、委託業務の遅滞等が生じないように常に必要な人員の確保に留意するとともに、通常の場合に比べて、急に業務量が増えた場合であっても、円滑に業務を行えるよう、必要かつ十分な人員を準備すること。
- (2)受注者は、新たな輸出国が追加された場合においても対応すること。
- (3)受注者は、輸出先のニーズにより特殊なカットを求められた場合、業務の効率化等を図るため対応について別途協議できる。
- (4)受注者は、業務従事者名簿(氏名、生年月日、住所および業務経歴を記したもの。)を発注者に提出すること。異動があった場合も同様とする。

1 4. 連絡調整等

受注者は、発注者と情報を共有し、業務を円滑に行うため、定期的に連絡調整会議を開くこととする。

1 5. 立入検査等への協力

受注者は、監督官庁等の立入検査、厚生労働省等の査察等が実施された場合は、積極的に協力すること。

1 6. 設備等の使用、貸与等

- (1)発注者が公益財団法人 滋賀食肉公社から借り受けている部分肉加工施設については、無償で使用できるものとする。
- (2)真空用フィルム、ドリップキーパー、ラベル、シール、段ボール箱等の資材は発注者が受注者に供与する。
- (3)作業着、ニトリル手袋、ヘアネット、マスク、エプロン、長靴、ヘルメット等の衛生用品は発注者が受注者に供与する。
- (4)受注者は、使用する施設および機械器具等については、細心の注意をもって管理に当たるものとする。

Ⅱ 業務内容

1. 部分肉加工指示書に基づく枝肉の確認および加工室への搬出
 - (1) 発注者の作業前点検が終了し、滋賀県食肉衛生検査所担当者による確認終了後、作業を開始する。
 - (2) 加工する枝肉番号を確認し、加工室へ搬出する。

2. 部分肉加工指示書に基づく枝肉の分割、脱骨、捌きおよび整形
 - (1) 仕向け先ごとの規格を部分肉加工指示書により確認し、分割する。
 - (2) 1頭処理が終わるごとにエアーストリーパー、加工ナイフ等を83℃以上の湯で洗浄消毒する。

3. フィルム、真空包装および異物混入検知
 - (1) フィルムのサイズ別の棚に補充、整形完了した部分肉を大きさに応じてフィルム使い分けドリッパーを貼り真空包装する。
 - (2) 金属探知機は1頭ごとにテストピースが正常作動しているか確認し、HACCP記録様式「金属探知機感度確認および部分肉製品の金属探知記録」に記録する。
 - (3) 異常作動が確認された場合は金属探知機に再度通し、異常作動があれば専用作業台で製品を開封するとともに、異物を認めた場合除去し、リパック後再度金属探知機を通し、異物混入のないことを確認し、ラインに戻す。

4. シュリンク、計量、包装およびラベル添付
 - (1) シュリンカー温度（75～85℃）、冷却水の量・温度（2.5℃以下）が適正か確認する。
 - (2) 真空状態、真空漏れを確認し、異常があれば作業をやり直す。
 - (3) 部分肉加工指示書に基づく段ボールの組立を行う。
 - (4) 必要事項を入力し、真空包装された部分肉にピンホールがないことを確認し、各部位を計量し、ラベル貼り、段ボール詰め（バンド掛けまたはガムテープにより梱包すること）を行う。
 - (5) 発注者からサンテナ等容器に保管するよう指示があれば、その容器に計量した部分肉を入れる。

5. 冷蔵庫入庫・保管業前の各製品冷蔵庫内温度の確認および記録
 - (1) 製品（段ボール詰め、サンテナ詰め）を製品冷蔵庫1に入庫・冷却し、保管する。
 - (2) 輸出向け製品は輸出専用の製品冷蔵庫に入庫・冷却し、保管する。
 - (3) 製品が詰められた段ボール、サンテナ等は必ず台車の上に置き、微生物汚染を防止する。（製品を床面に直置きしないこと）

6. 不可食物（骨、脂、くず肉等）および脊柱等 SRM の指定置き場への搬出

作業終了後、指定置き場へ搬出する。

7. 施設・機械器具の清掃・消毒

作業終了後、施設・機械器具の清掃・消毒を行う。

8. 衛生管理

HACCP システムに基づく衛生管理に従って作業を実施する。

9. 前各号項に付帯する業務等

金属探知機の記録等を実施する。

10. 年間発注見込み数量

| ランク | 1頭当たりのパック数 | 1頭当たりの枝肉重量 | 頭数 |
|-----|------------|------------|-----|
| A | ～40 | 500kg (平均) | 500 |
| B | 41～60 | | 320 |
| C | 61～80 | | 80 |
| D | 81～100 | | 50 |
| E | 100～ | | 50 |

なお、発注見込みは、あくまでも予想数値であり、増減が生じることがある。

過去6年間の部分肉加工頭数

| 年 度 | H29 年度 | H30 年度 | R1 年度 | R2 年度 | R3 年度 | R4 年度 |
|------|--------|---------|-------|-------|-------|---------|
| 国内向け | 374.0 | 446.0 | 390.0 | 432.0 | 395.5 | 605.0 |
| 輸出向け | 580.0 | 715.0 | 591.0 | 398.5 | 498.0 | 630.0 |
| 計 | 954.0 | 1,161.0 | 981.0 | 830.5 | 893.5 | 1,235.0 |