

高松市食肉センター 指定管理業務仕様書

高松市食肉センターの指定管理者が行う業務の内容、その範囲及び履行方法については、関係法令等によるほか、この仕様書による。

I 総則

1 一般的事項

(1) 管理運営の基本方針

高松市食肉センターを管理運営するに当たり、指定管理者は次に掲げる項目に沿って行うこととする。

ア 高松市食肉センター条例に定める、食用に供するために行う獣畜の処理の適正を図り、もって公衆衛生の向上及び増進並びに円滑な食肉の流通に寄与するという高松市食肉センターの設置目的に基づく管理運営を行うこと。特に、と畜場法施行規則に定める衛生管理基準を厳守すること。

イ 公の施設であることを念頭におき、公平な運営を行うこと。

ウ 効率的な運営と管理運営費の削減に努めること。

エ 個人情報の保護を徹底すること。

オ ごみ減量、省エネルギー、二酸化炭素排出量削減等、環境に配慮した管理運営を行うこと。

カ 関係法令等を遵守した管理運営を行うこと。

2 管理の基準

(1) 休館日

日曜日及び土曜日（ただし、冷蔵庫、内臓処理室冷凍冷蔵庫、部分肉処理加工室にあっては日曜日）、国民の祝日に関する法律に規定する休日、12月29日から翌年の1月3日までの日

(2) 開館時間

午前8時30分から午後5時15分まで

(3) 関係法令、条例等の遵守

指定管理業務の遂行に当たっては、次に掲げる法令及び条例等を遵守しなければならない。

ア 地方自治法（昭和22年法律第67号）及び同法施行令（昭和22年政令第16号）

イ 高松市食肉センター条例（平成11年高松市条例第27号）

ウ 高松市食肉センター条例施行規則（平成11年高松市規則第101号）

エ その他の関係法令、条例等

と畜場法（昭和28年法律第114号）

と畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）
と畜場法施行令（昭和28年政令第216号）
高松市と畜場法施行細則（平成11年高松市規則第41号）
水質汚濁防止法（昭和45年法律第138号）
瀬戸内海環境保全特別措置法（昭和48年法律第110号）
水道法（昭和32年法律第177号）
建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和45年法律第20号）
労働基準法（昭和22年法律第49号）
消防法（昭和23年法律第186号）
浄化槽法（昭和58年法律第43号）

(4) 個人情報の保護と秘密の保持

ア 指定管理者は、個人情報を取り扱う場合は、個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）第66条第2項の規定に基づき、その取り扱う個人情報の漏えい、滅失又は毀損の防止その他の個人情報の安全管理のため、必要かつ適切な措置として定める「個人情報取扱特記事項」を締結し、遵守しなければならない。

イ 指定管理者は、業務の遂行にあたり、知り得た事項を第三者に漏らし、自己の利益のために使用してはならない。

(5) 情報公開

指定管理業務の遂行にあたり作成し、または取得した文書、図画及び電磁的記録等で指定管理者が管理しているものの公開については、高松市情報公開条例（平成12年高松市条例第39号）を参考とし、情報公開規程を定めなければならない。同規程の内容については、あらかじめ高松市と協議し、承認を得なければならない。また、作成した情報公開規程は高松市に提出すること。

(6) 業務体制

ア 施設の責任者と従事者の業務分担を定め高松市に届けること。責任者、業務分担を変更した場合も同様とする。

イ 職員の勤務形態は、施設の運営に支障が生じないように定めること。

ウ と畜場法第7条の規定による衛生管理責任者を配置すること。

(7) 事業計画書

指定管理者は、毎年度の業務の実施に先立ち、事業計画書を高松市に提出し、承認を受けること。

(8) 報告書等

指定管理者は、次に掲げる報告書等を高松市に提出しなければならない。

ア 管理運営状況報告書

イ 再委託業務届出書

ウ 施設等の維持補修報告書

エ と室、冷蔵庫その他の施設の利用状況報告書

- オ 決算報告書
- カ 事故報告書

II 業務対象施設の概要

1 対象施設名称

高松市食肉センター

2 土地

高松市郷東町587番地197 敷地面積 9,775.73 m²

3 建物

(1) 主要建物（本館棟）

構造・規模 鉄筋コンクリート造（一部鉄骨鉄筋コンクリート造）2階建
床面積及び施設内容

階	面積 (m ²)	施設内容
2階	1,398.12	検査室等 (312 m ²)、資材室 (136 m ²)、セミナー室 (128 m ²)、会議室 (114 m ²)、電気・冷凍・空調機械室 (140 m ²)、食堂、更衣室、便所等
1階	2,520.80	と室・解体室 (396 m ²)、内臓処理室 (219 m ²)、部分肉処理加工室 (485 m ²)、枝肉冷却・冷蔵室 (332 m ²)、枝肉取引室 (96 m ²)、繋留所 (464 m ²)、事務所、機械室、便所等
延床面積	3,918.92	

(2) その他の建物

付属棟(1)	鉄筋コンクリート平家建	78.00 m ²
付属棟(2)	鉄筋コンクリート平家建	168.33 m ²
汚水処理機械室	鉄筋コンクリート造2階建	137.00 m ²
旧井水処理室	鉄筋コンクリート平家建	22.91 m ²
隔離所	鉄筋コンクリート平家建	4.80 m ²
自転車置場	鉄骨造平家建	14.90 m ²

Ⅲ 業務内容

- 1 使用許可申請書等の受付と使用許可書等の交付
- 2 と室・解体室等の衛生管理
- 3 冷蔵庫の管理
- 4 繋留所の管理
- 5 施設等の運転及び保守管理等

Ⅳ その他特記事項

- 1 施設等の運転及び保守点検を専門業者に再委託する場合は、原則として複数業者による競争見積りで業者選定し、その経過及び結果を高松市に報告すること。
- 2 業務終了時の取扱いは、次のとおりとする。
 - (1) 指定管理者は、指定管理者として指定した期間の終了時において、すべての施設が原状を維持し、著しい損傷がない状態とすること。
 - (2) 他の指定管理者へ業務を引き継ぐべき場合は、業務期間終了の6か月前からを目処に、次期指定管理者に対し、業務継続に支障が生じないよう適切に引き継ぎ業務を開始するものとする。
 - (3) 指定管理者は、食肉センターの管理運営業務に係る全ての資料を、高松市または次期指定管理者に引き渡すとともに、業務継続に必要な説明を行うものとする。
- 3 この仕様書に定めのない事項または疑義が生じた場合は、高松市と指定管理者が協議して定めるものとする。

業務内容の詳細

1 使用許可申請書等の受付と使用許可書等の交付

生体の受付

と室・内臓処理室冷凍冷蔵庫・冷蔵庫使用許可申請書の受理

と室・内臓処理室冷凍冷蔵庫・冷蔵庫使用許可書の交付

と畜検査申請の受理

と畜検査表の配布

2 と室・解体室等の衛生管理

と畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）第3条に定めると畜場の衛生管理基準に従い行うこと。主な基準を示すと、次のとおりである。

- ・ 清掃・整理整頓の適切な実施
- ・ 床、内壁、天井、窓、扉の破損・故障の速やかな修理
- ・ 汚臭・湿気を防ぐための換気の実施
- ・ 必要な照度の確保
- ・ 換気設備の維持管理
- ・ 使用水の水質検査及び水質保持
- ・ 受水槽の清掃と定期点検
- ・ 冷蔵設備の温度設定等の維持管理
- ・ 繋留所での獣畜の糞便等の洗浄
- ・ 外皮取扱室の清潔保持
- ・ 污水处理施設の維持管理
- ・ 温湯・洗浄剤による洗浄消毒
- ・ 作業終了後の機械器具の洗浄消毒
- ・ 不可食部分等廃棄物の適切な処分
- ・ そ族・昆虫等の防除
- ・ 手洗い設備への洗浄消毒液の設置
- ・ 便所の清潔保持と定期的消毒
- ・ 洗浄剤等薬剤の適切な保管管理

3 冷蔵庫の管理

- ・ 枝肉冷蔵庫及び病畜棟冷蔵庫の入出庫管理と清掃
- ・ 枝肉冷蔵庫及び病畜棟冷蔵庫の在庫管理
- ・ 内臓冷凍冷蔵庫の入出庫管理
- ・ 内臓冷凍冷蔵庫の在庫管理

4 繫留所の管理

- ・ 繫留所の清掃・清潔保持
- ・ 獣畜の生体の清潔保持に関する出荷者への指導
- ・ 獣畜の、と殺前の仕上げ洗浄
- ・ 獣畜の、と室への追込み

5 施設等の運転及び保守管理等

施設等の運転及び保守管理を実施するに当たっては、食品を扱い、衛生的管理が強く望まれる食肉センターの特殊性を念頭に置き、特に開場日の円滑な操業に支障を来さないよう留意しなければならない。

修繕工事（修繕の原因が指定管理者の責めに帰すべき事由のある場合を除く）の経費が1件当たり100万円を超える場合は高松市が実施することを基本とするが、100万円以下の場合は、指定管理者が指定管理料の該当科目から適切に支出するものとする。

個別には、次に掲げる基準に従い、運転及び保守点検等を行うこと。なお、業務の全部を他の業者へ再委託することは認められないが、業務の一部については、事前に市の承認を得て再委託することができる。

① 軌条・と場機械設備等保守点検

本業務は、軌条・と場機械設備等の機能を十分に達成するとともに、労働安全衛生法に基づき食肉センター業務に従事する者の安全性を確保し、もって食肉センター業務を円滑に遂行できるように保守点検整備を行うものである。

定期（年次）点検の回数と内容は下表のとおりとするが、開場日においては、操業に支障が生じないように、機器の故障・不具合に即時対応できるような体制を整えること。

名称	点検回数	点検内容等
電気シャッター（6箇所）	年1回以上	作動状況及び損傷・磨耗状況の確認
自動ドア（8箇所）	年4回以上	作動状況及び損傷・磨耗状況の確認
自動片引きアルミドア（4箇所）	年4回以上	作動状況及び損傷・磨耗状況の確認
冷蔵庫自動ドア（25箇所）	年4回以上	作動状況及び損傷・磨耗状況の確認
空調	年2回以上	点検
ボイラー	年3回以上	ボイラー関連水（原水、給水、缶水）の採水、分析 缶体内部の点検・確認 燃焼室内の点検・確認 給水系統ストレーナーの点

		検・整備 ブローストレーナーの点検・整備 オイル系統トレーナーの点検・整備 バーナー系統（ノズル、点火棒、点火高圧コード、点火トランス、ディフューザー等）の点検・整備 各弁類の点検・確認 各センサー電極の点検・整備 燃焼測定・調整（CO2、スモーク、油圧、炉圧等） 火災検出器の点検・確認 自動制御の動作点検・確認 本体及び各配管類の漏水、損傷の点検・確認 軟水器の点検・整備 薬注装置の点検・整備 圧力計、水面計の点検・確認
軌条・と場機械	年4回以上	次表参照

軌条・と場機械 保守点検対象設備

名称	仕様	数量	単位
[繋留所]			
(高架軌条設備)			
へたり牛 I ビーム	I 形鋼 250*125*7.5 両端ストッパー付	75	m
電動走行電気チェーンブロック	1500 kg、チェーンストローク 6000 走行用キャプタイヤ付 3.4Kw	3	基
シャックルチェーン	L717、スリングチェーン D16 ショートリンクチェーン D11*13 リンク 1.5 t 鍛造製フック付	4	個
電動ウインチ	1.0 t	3	基
生体追込みコンベア	電動式（フリーカーブ）90° ターン 共	1	基

(と場機械設備)			
生体台秤	ロードセル式 秤量 1500 kg (最小 1 kg) デジタル電光表示	1	基
手洗器	SUS304	2	基
生体洗浄用高圧洗浄機		1	基
[と室]			
(高架軌条設備)			
ユニバーサルランナー	自動・走行巻上下機 コンピュータ制御付電動走行	5	基
シャックルチェーン	L717 スリングチェーン D16 ショートリンクチェーン D11*13 リンク 1.5 t 鍛造製フック付	10	個
電動ウインチ		1	台
走行レール	I 型鋼 250*125*75 給電管含む	28	m
点検架台	亜鉛メッキ	1	式
(と場機械設備)			
ノッキングペン	W3460*L980*H2000	1	基
と体受台	SUS304 W1500*L3460*H400	1	基
と殺銃	火薬式	1	基
ホーンカッター	油圧式	1	本
ホーンカッター 消毒槽		1	基
フットカッター	油圧式 3.5KW	1	基
フットカッター 消毒槽	SUS304 膝押スイッチ シャワー式	1	基
不動化装置		1	基
ナイフ消毒槽付手洗器	SUS304 電気ヒーター 100V 付	3	基
昇降作業台 A	油圧駆動式 電動油圧ユニット付	1	基
手洗器	SUS304	1	基
[解体室・ホワイトゾーン]			
(高架軌条設備)			
解体線レール	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	28	m

洗浄線レール	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	17	m
自動印字記録式 枝肉秤	ロードセル式 秤量 600 kg 100V	1	基
レール	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	34	m
ポイント	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	2	個
ドロッパー	上・下兼用型亜鉛メッキ仕上 500 kg 9m/分 1.5KW	1	基
プッシャー装置	エアシリンダー式	2	基
エア式ポイント	レール SGP 40A 亜鉛メッキ仕上 エア駆動	2	個
解体線コンベア	レール SGP 40A 亜鉛メッキ仕上 コンベア長 28m プッシャーP2400 4KW	1	式
洗浄線コンベア	レール SGP 40A 亜鉛メッキ仕上 コンベア長 17m プッシャーP2400 4KW	1	式
インクラインコン ベア		1	基
(と場機械設備)			
フットカッター	油圧式 3.5KW	1	基
フットカッター 消毒槽	SUS304 膝押スイッチ シャワー式	1	基
恥骨割ノコ	電動式 1.1KW	1	基
恥骨割ノコ消毒槽	SUS304 シャワー式	1	基
エアナイフ消毒槽	SUS304 電気ヒーター100V 付	6	基
皮剥機	下剥ぎ式 昇降作業台*2 付 80 頭/時 5.5KW	1	基
皮搬送エアシュー ター	真空搬送方式	1	式
ナイフ消毒槽付手 洗器	SUS304 電気ヒーター 100V 付	6	基
手洗器	SUS304	4	基
エアナイフ	エア圧 6bar エア消費量 0.63 m ³ /分	6	基
昇降作業台 A	油圧駆動式 電動油圧ユニット付	4	基
ナイフ研磨台 (各準 備室)	SUS304 W600*L1200*H800	3	台
ナイフ消毒槽・セッ	電気ヒーター 100V 付	3	基

ト用 (各準備室)			
ナイフ保管庫 (各準備室)	SUS304	3	基
ナイフ研磨機 (各準備室)	100V 置台付	3	基
[解体室・クリーンゾーン]			
(と場機械設備)			
胸割ノコ	電動式 1.1KW	1	基
胸割ノコ消毒槽	SUS304 シャワー式 電気ヒーター 3KW 付	1	基
背割ノコ	2.5KW ブレード有効長さ 500mm	1	基
背割ノコ消毒槽	SUS304 シャワー式 電気ヒーター 5KW 付	1	基
背割ノコガード	SUS304	1	基
頭洗浄器	SUS304	1	基
作業台	SUS304 W900*L1500*H800	1	基
白物内臓搬送コンベア	SUS304 2.45KW 消毒装置シャワー式	1	基
ナイフ消毒槽付手洗器	SUS304 電気ヒーター 100V 付	9	基
手洗器	SUS304	4	基
昇降作業台 A	油圧駆動式 電動油圧ユニット付	4	基
昇降作業台 C	油圧駆動式 手動油圧ユニット付 内臓摘出用	1	基
作業台 A	頭洗浄用 SUS304 W900*L2400 * H300	1	基
作業台 B	胸割用 SUS304 W900*L1800 * H700	1	基
作業台 C	内臓検査用 SUS304 W700*L1500 * H500	1	基
シャワーガード	SUS304	1	基
廃棄物運搬車	SUS304	3	台
[内臓処理室]			
(高架軌条設備)			
赤物内臓搬送レール	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	20	m
赤物内臓搬送コンベア	レール SGP 40A 亜鉛メッキ仕上	1	m

	コンベア長 20m		
(と場機械設備)			
センマイ洗浄機	SUS304 2.2KW	1	基
小腸受槽	W900*L900*H800 深さ 450 SUS1.5 t	1	基
小腸カッター	W550*L1575*H1600 SUS304 1.3KW	1	基
腸洗浄機	SUS304 2.2KW	1	基
仕上水槽	W900*L700*H800 深さ 450 SUS1.5 t	4	基
赤物水槽	W900*L700*H800 深さ 450 SUS1.5 t	1	基
水槽	W900*L700*H800 深さ 450 SUS1.5 t	1	基
ナイフ消毒槽付手 洗器	SUS304 電気ヒーター 100V 付	2	基
手洗器	SUS304	3	基
腹糞搬送エアシュ ーター	タンク容量 300ℓ ゲートバルブ 径 300 7.5KW	1	式
トレイ	W800*L1800*H250	50	個
トレイ車	W800*L1800*H240	10	台
ワゴン	SUS 2 t W630*L730*H700	10	台
ワゴンリフター	SUS L255 揚程 1400 1.5KW	2	基
白物シュート	W1000*L1100*H800 深さ 75 SUS1.5 t	1	基
ミノ洗浄槽	W500*L900*H800 深さ 450 SUS1.5 t	1	基
ミノ作業台	W900*L700*H800	1	基
センマイ仕上槽	W800*L600*H800 深さ 450 SUS1.5 t	1	基
センマイ作業台	W400*L600*H800	1	基
仕上作業台	W900*L1200*H800 天板 SUS304	4	台
赤物作業台	W900*L1200*H800 天板 SUS304	1	台
頭処理台	W900*L900*H800 合成ゴムまな板	2	台
足処理台	W900*L1200*H800	1	台

	天板 SUS304		
ナイフ研磨台	SUS304 W600*L1200*H800	1	台
ナイフ消毒槽・セット用	電気ヒーター 100V 付	1	基
ナイフ保管庫	SUS304	1	基
ナイフ研磨機	100V 置台付	1	基
[枝肉冷却室]			
(高架軌条設備)			
枝肉冷却室枝肉搬送レール	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	73	m
枝肉冷却室枝肉搬送コンベア	プッシャー P600 5KW レール SGP 40A 亜鉛メッキ仕上	1	式
枝肉冷蔵室(1)レール	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	56	m
枝肉冷蔵室(1)ポイント	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	7	個
枝肉冷蔵室(2)レール	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	62	m
枝肉冷蔵室(2)ポイント	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	8	個
枝肉冷蔵室(3)レール	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	59	m
枝肉冷蔵室(3)ポイント	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	9	個
枝肉取引室レール	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	32	m
枝肉取引室ポイント	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	4	個
枝肉反転装置	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	1	基
自動印字記録式枝肉秤	ロードセル式 秤量 600 kg 100V	1	基
ドロッパー	上・下兼用型亜鉛メッキ仕上 500 kg 9m/分 1.5KW	2	基
(と場機械設備)			
手洗器	SUS304	2	基
枝肉搬出コンベア	回転式収縮ベルトコンベア	1	基
枝肉上昇送込装置		1	基

[部分肉加工室]			
(高架軌条設備)			
レール	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	12	m
ポイント	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	4	個
枝肉秤	ロードセル式 秤量 600 kg 100 V	1	基
(と場機械設備)			
手洗器	自立型 SUS304	4	基
[機械室]			
(と場機械設備)			
エアコンプレッサー	22KW	2	基
エアタンク		2	基
エア配管	SPG 白 止弁 エアフィルター・レギュレーター・オイル含む	1	基
[付属棟 (1)]			
(高架軌条設備)			
電動走行電気チェーンブロック	1500 kg、チェーンストローク 6000 走行用キャプタイヤ付 3.4KW	1	基
シャックルチェーン	L717、スリングチェーン D16 ショートリンクチェーン D11*13 リンク 1.5 t 鍛造製フック付	2	個
レール	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	14	m
ドロップパー	上・下兼用型亜鉛メッキ仕上 500 kg 9m/分 1.5KW	1	基
ポイント	レール 40A 亜鉛メッキ仕上	1	個
(と場機械設備)			
胸割・恥骨ノコ	電動式 1.1KW SB	1	基
枝肉秤	ロードセル式 秤量 600 kg 100 V	1	基
胸割・恥骨ノコ消毒槽	SUS304 シャワー式 電気ヒーター 3KW 付	1	基
スプレーダーリフト	1.5 t	1	基
トロリー	フック SUS 棒 18	10	個
拡脚棒	電線管 D28*L1250 両端フック 丸鋼 16	1	本
内臓処理台 A	仕上台 W1500*L750*H800*D75 SUS 板 1.5	1	台

内臓処理台 B	W900*L1800*H800 合成ゴムまな板	2	台
水槽	W900*L700*H800 深さ 450 SUS1.5 t	1	台
背割ノコ	2.5KW ブレード有効長さ 500mm	1	基
背割ノコ消毒槽	SUS304 シャワー式 電気ヒーター 3KW 付	1	基
ナイフ消毒槽付手 洗器	SUS304 電気ヒーター 100V 付	2	基
高压洗浄機	150~790ℓ/時 10~100 kg/cm ² 2.8KW	1	基
昇降作業台 A	油圧駆動式 電動油圧ユニット付	1	基
シャワーガード	SUS304	1	基
[付属棟 (2)]			
(と場機械設備)			
腹糞脱水機	1000 kg/時 3.7KW 架台付	1	基
高压洗浄機	150~790ℓ/時 10~100 kg/cm ² 2.8KW	1	基

② 汚水処理施設運転管理

汚水処理施設及び病畜棟排水ピットの運転管理を行うものであるが、水質汚濁防止法（昭和45年法律第138号）、瀬戸内海環境保全特別措置法（昭和48年法律第110号）等関係法令を遵守の上、実施すること。

処理方式及び汚水量

処理方式	加圧浮上、嫌気・好気活性汚泥法、接触酸化、凝集沈澱、急速砂ろ過
汚水量	175 m ³ /日平均、250 m ³ /日最大

流入水質

項目	水質
PH (-)	5.8~8.6
BOD (mg/ℓ)	1,900
COD (mg/ℓ)	900
SS (mg/ℓ)	2,300
n-Hex (mg/ℓ)	300
T-P (mg/ℓ)	70
T-N (mg/ℓ)	240

放流水質

項目	通常値	最大値
PH (—)	5.8~8.6	5.8~8.6
BOD (mg/ℓ)	8	10
COD (mg/ℓ)	18	20
SS (mg/ℓ)	5	10
n-Hex (mg/ℓ)	10	10
T-P (mg/ℓ)	3	5
T-N (mg/ℓ)	25	30
大腸菌群数 (個/ml)	3,000	3,000

運転並びに保守点検の細目

項目	細目
水槽、タンク、配管類	目視による外観観察
ポンプ関係	目視による外観観察 通電・運転による吐出量の確認、異常音・熱・振動・異常電流の有無の確認 回転方向の確認 オイル量の確認 予備機がある場合には、交替運転を行うこと
ブロワー、コンプレッサー関係	目視による外観観察 通電・運転による吐出量の確認、異常音・熱・振動・異常電流の有無の確認 コンプレッサータンク圧の確認、ドレイン抜き 回転方向の確認 オイル量の確認 予備機がある場合には、交替運転を行うこと
ばっ気槽散気装置	ディフューザーのエア吐出の確認 散気状況の確認 ばっ気槽のPH、DO、SV等は常に把握しておくこと
汚泥掻寄機、攪拌機	目視による外観観察 通電・運転による吐出量の確認、異常音・熱・振動・異常電流の有無の確認 回転方向の確認 オイル量の確認
薬注タンク類	目視による外観観察 補充の必要性の有無確認と補充

コンベア、ホイスト類	目視による外観観察 通電・運転による吐出量の確認、異常音・熱・振動・異常電流の有無の確認 手動式にあっては作動の確認
汚泥脱水設備	目視による外観観察 ベルトの弛みの有無の確認 オイル量の確認 汚泥の収支バランスを適切に調整すること 脱水汚泥の含水率等の状況を常に把握すること
電気設備	目視による外観観察 異常熱の有無の確認 絶縁抵抗値の測定
計装設備	目視による外観観察 定期的に保守を要するものについての保守の実施 日報等による作動状況管理
その他の機器類	目視による外観観察 施設の機能を十分に達成できるように機器の運転 並びに保守点検整備を行うこと
付属品等	必要数量の点検・確認
建築物・建造物	必要数量の点検・確認
環境整備	施設内は常に整理整頓しておくこと スクリーンかす、ゴミ等は速やかに処理し、不快感のないようにすること

定期水質試験及び簡易水質試験

区分	試験項目	頻度
流入水	BOD、COD、SS	月1回
放流水	COD	14日に1回
放流水	BOD、COD、SS、n-Hex、T-P、T-N、大腸菌群数	月2回
施設各槽	PH、透視度、DO、SV等	食肉センター操業日

③ 受水槽保守点検設備の概要

項目	内容
容量	240m ³

保守点検は、水道法その他関係法令を遵守し、次の基準により行うこと。

項目	回数
清掃	年 1 回
水質検査	年 1 回
法定検査	年 1 回

④ 自家用電気工作物保守点検

電気工作物の概要

最大電力 500KW 受電電圧 6.6KV

(なお、電気事業法施行規則第 5 2 条第 2 項の規定により、電気主任技術者の不選任承認を受けている。)

本業務は、電気事業法第 4 3 条第 1 項に定める事業用電気工作物の工事、維持及び運用に関する保安管理業務を行うものであるが、財団法人四国電気保安協会に委託し、適切に実施すること。

⑤ 冷凍冷蔵機械設備保守点検

次の機械設備の保守点検を行うものである。

名称	設置場所	台数
レシプロ多気筒開放型コンプレッサーユニット (R-22)	1 階機械室	2
レシプロ多気筒開放型コンデンシングユニット (R-22)	2 階機械室	1
レシプロ多気筒開放型コンデンシングユニット (R-22)	2 階機械室	1
コンデンサーレシーバー	1 階機械室	1
温水熱交換器	1 階機械室	1
開放型クーリングタワー	2 階屋上	2
開放型クーリングタワー	2 階屋上	1
冷却水ポンプ	2 階屋上	2
冷却水ポンプ	2 階屋上	1
デフロストポンプ	1 階機械室	1
熱交換ポンプ	1 階機械室	1
冷水ポンプ	2 階屋上	2
天吊型ユニットクーラー	枝肉冷却室	4
天吊型ユニットクーラー	下見室	2
天吊型ユニットクーラー	枝肉冷蔵室 (1)	2
天吊型ユニットクーラー	枝肉冷蔵室	2

	(2)	
天吊型ユニットクーラー	枝肉庫	1
天吊型ユニットクーラー	保留庫	1
天吊型ユニットクーラー	内臓冷蔵室（白物）	1
天吊型ユニットクーラー	内臓冷蔵室（赤物）	1
天吊型ユニットクーラー	部分肉冷蔵室	2
天吊型ユニットクーラー	骨・脂置場	1
天吊型ユニットクーラー	頭足処理室	1
天吊型ユニットクーラー	枝肉取引室	3
天吊型ユニットクーラー	荷捌室	1
天吊型ユニットクーラー	内臓処理室	5
天吊型ユニットクーラー	繋留所	5
天吊型ユニットクーラー	と室	3
天吊型ユニットクーラー	解体室（前処理）	4
天吊型ユニットクーラー	解体室（仕上処理）	4
天吊型ユニットクーラー	通路（2）	4
天吊型ユニットクーラー	枝肉冷却室（付属棟1）	1
天吊型ユニットクーラー	原皮処理室（付属棟2）	2
天吊型ユニットクーラー	内臓冷凍室（白物）	1
一体空冷室外機	枝肉冷却室（付属棟1）	1
一体空冷室外機	原皮処理室（付属棟2）	2
一体空冷室外機	内臓冷凍室（白物）	1
空調機（外気処理用）	2階機械室	1
空調機（外気処理用）	2階機械室	1
空調機（外気処理用）	2階機械室	1
空調機（外気処理用）	2階機械室	1
空調機（外気処理用）	2階機械室	1
空調機（外気処理用）	2階機械室	1

空調機（外気処理用）	2階機械室	1
ソックダクト空調設備	部分肉加工 室・梱包室	1

⑥ せり機器保守点検

次の機器を年1回以上点検し、良好な環境で使用できるようにすること。

品名	数量
主表示盤	2台
サーバーPC	1台
登録用PC	2台
買参人発信器	24台
受信装置	1式
プリンター	1台
拡声放送装置	1式
接続ケーブル	1式
予備品・添付品	1式

⑦ 警備業務

次に掲げる警備計画（平成17年度）を基準とし、実施すること。なお、機械警備を実施していることから、特に、警備業法（昭和47年法律第117号）第43条の規定を満たす警備会社に業務委託しなければならないことに留意すること。

（委託者は指定管理者を、受託者は警備会社を指す。）

項目	内容
警備対象	高松市食肉センター
任務	火災・盗難及び損壊行為の拡大防止 事故確知時における関係先への通知・通報
警備基準時間	17:00～翌8:30
警備実施時間	前記基準時間内において、警備対象が無人の状態となり、委託者からの警報装置警戒開始の信号を受けたときに警備を開始し、委託者からの警報装置警戒解除の信号を受けたときに警備を終了する。
警備仕様	
警報装置	警備対象で発生した異常事態をガードセンターへ自動的に通報する。 本件警備に必要な適合機器の配置及び種類・数量は別綴の端末機器設置図面（省略）による。
ガードセンタ	警報受信装置を常時監視するとともに、機動隊と

一	の連絡を保持する。
機動隊	ガードセンターと連絡を保持し、警備対象の異常事態に備える。
警備開始時における取扱い	
委託者	委託者の最終退出者は、防火・防犯その他の事故防止上必要な処置をなし、確認ランプで各警報機器の正常な状態を確認する。 次に最終退出者は、内部に設置したキーボックスによりON（警戒）の状態にセットした後、速やかに退出し、出口を施錠する。
受託者	ガードセンターは、委託者の最終退出者のキーボックスの操作により自動的に標示されるON（警戒）の信号を確認し、警備を開始する。
警備終了時における取扱い	
委託者	委託者の最初の出勤者は、施設に入り速やかに内部に設置したキーボックスをOFF（警戒解除）の状態にセットする。
受託者	ガードセンターは、委託者の最初の出勤者のキーボックスの操作により自動的に標示されるOFF（警戒解除）の信号を確認し、警備を終了する。
警備実施時間中における委託者の臨時入場	原則として入場してはならない。ただし、真に止むを得ない場合のみ次の要領により行う。 委託者の臨時入場者は、キーボックスを確実にOFF（警戒解除）の状態にセットした後入館し、以後、委託者の責任において処理するものとする。 委託者の臨時入場中の警備は、委託者の責任において実施する。
異常事態発生時における受託者の処置	警報受信装置により委託者の警備対象に異常事態が発生したことを確知したとき、受託者は機動隊員を速やかに急行せしめ、異常事態を確認するとともに事態の拡大防止にあたる。 警備対象に到着した機動隊員は異常事態を確認後、ガードセンターへその状況を連絡し、必要に応

	じて関係先へ通報する。 あらかじめ定められた委託者の責任者または緊急連絡者へ連絡する。
事故報告	事故発生の際は、速やかに電話若しくは口頭で報告するとともに、後刻書面をもって報告する。
鍵の預託	警備実施に必要な鍵は、委託者・受託者相互に預託し、預託された鍵は、それぞれが厳重に取扱い保管する。
警報装置の保守点検	委託者に設置された警報装置の機能については、受託者は適宜保守点検を行う。
緊急連絡者の指定	委託者はあらかじめ緊急連絡者を指定し、その名簿を受託者に交付する。 上記緊急連絡者に変更あるときは、遅滞なくその都度、変更した名簿を受託者に交付する。
その他	警備実施上、この警備計画書に定めのない事項について必要あるときに限り、委託者・受託者協議し、本書に付加条項文書を添付する。

⑧ 消防用設備保守点検

本業務は、消防法第17条第1項及び第17条の3の3に基づき、高松市食肉センターの消防用設備等が正常に機能するよう保守点検整備を行うものである。

本業務の対象とする設備は、次のとおりとする。

設備	数量
(自動火災報知設備)	
複合盤 (40L 壁掛型 P型1級)	1台
機器収容箱 (消火栓組込 PLBE 収容)	7台
差動式スポット型感知器 (2種)	113個
定温式スポット型感知器 (1種)	1個
定温式スポット型感知器 (特種)	3個
定温式スポット型感知器 (1種防水型)	34個
光電式スポット型感知器 (2種)	15個
光電式スポット型感知器 (3種露出型)	6個
移報器 (消火栓始動器)	1個
ガス検知器	3個
配線	1式

(防排煙連動装置)	
自動閉鎖装置 (防火戸用 ラッチ式)	6 個
圧カブザー	2 個
スモークハッチ ((A1 形) GFA-1300 ファン径 35mm)	3 基
スモークハッチ ((A2 形) GFA-2600 ファン径 35mm)	3 基
スモークハッチ ((B 形) SH-1600R)	2 基
スモークハッチ ((B1 形) SH-2600R)	1 基
ルーフファン	1 基
(非常放送設備 (拡声設備))	
増幅器 (20 局 240W)	1 台
スピーカー (A)	27 台
スピーカー (B ATT 付)	17 台
スピーカー (C トランペット 5W)	27 台
スピーカー (D 壁掛型)	6 台
スピーカー (E 壁掛型 ATT 付)	2 台
アッテネーター	25 台
電源	1 式
配線	1 式
(誘導灯)	
誘導灯 (SA1)	29 台
誘導灯 (SA3)	3 台
誘導灯 (SA4)	14 台
誘導灯 (SB1)	2 台
誘導灯 (SB2)	4 台
誘導灯 (SC1)	6 台
誘導灯 (SD1)	1 台
誘導灯 (SD2)	4 台
誘導灯 (SF1)	2 台
誘導灯 (SH1)	7 台
配線	1 式
(屋内消火栓設備)	
消火ポンプユニット (50φ*300ℓ/分*50m*5.5kw)	1 基
消火用補充水槽 (有効 1.0 m ³ SUS 一体型)	1 基
屋内消火栓 (HB-1 総合盤組込露出型)	3 組
屋内消火栓 (HB-2 総合盤組込露出型)	4 組
配管	1 式
(消火器)	
ABC 粉末消火器 10 型	27 本

⑨ と室・解体室等の清掃・衛生管理

と室・解体室の清掃は、と畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）第3条第1項第16号の規定に従い、次のとおり行うこと。

- ・ 血液または脂肪等が付着している部分は、温湯で洗浄すること
- ・ 作業終了後は洗浄剤で洗浄すること
- ・ 消毒には、摂氏83℃以上の温湯または消毒剤を使用すること

機械器具の衛生管理は、同規則第3条第1項第17号の規定に従い、次のとおり行うこと。

- ・ 機械器具は、作業終了後洗浄し、または消毒すること
- ・ 獣畜のと殺または解体に使用するナイフ等のと体または枝肉に直接接触する機械器具の消毒は、摂氏83℃以上の温湯を使用すること

⑩ 廃棄物の処分

不可食部分等の廃棄物については、と畜場法施行規則の規定に従い、次の種別とおり分別し、その種別を表示した専用容器に収納の上、香川県の許可を受けた化製場へ搬出し、産業廃棄物処分すること。

（法＝と畜場法、省令＝と畜場法施行規則）

根拠法令	種別
省令第3条第1項 第18号、同別表第1	不可食部分のうち、牛の頭部（舌及び頬肉を除く）、脊髄及び回腸（盲腸との接続部分から2mまでの部分に限る）
省令第3条第1項 第18号	上記を除く不可食部分
省令第3条第1項 第18号、同第16条第3号	法第14条第3項の検査の結果、省令別表第5の疾病または異常があると認められ、廃棄措置が取られた部分
省令第3条第1項 第18号、同第16条第4号	獣畜が法第14条第6項各号に掲げる疾病のうち伝染性の疾病にかかり、または異常があり、ウイルスを伝染させるおそれがあると認められ、廃棄措置が取られた部分

上記に示した不可食部分等の廃棄物以外の産業廃棄物（獣畜の宿糞、污水处理に伴う脱水汚泥）についても、香川県の許可を受けた産業廃棄物処理事業者による処分を行うこと。

⑪ 衛生害虫駆除

と畜場法施行規則第3条第19号により、ねずみ・昆虫等の防除を行うものであるが、次の基準により適切に駆除等を実施すること。

項目	実施回数
(建物外周) 薬剤による殺虫	年3回以上
(建物外周) そ族薬剤設置点検	月1回
(建物内) 昆虫類トラップ点検	月1回
(建物内) 薬剤による殺虫	年2回以上
(建物内) 薬剤によるゴキブリ駆除	年2回以上
(建物内) そ族トラップ点検	月1回

⑫ 焼却炉ダイオキシン類濃度測定

平常時において焼却炉は稼働させないものとするが、獣畜の伝染性疾病等が発生した場合など緊急時にやむを得ず使用する可能性もあるため、毎年ダイオキシン類濃度測定を実施すること。

⑬ 日常清掃業務（と室・解体室を除く）

市が行政財産の目的外使用許可を行い関係団体が専ら使用する部分及びと室・解体室を除き、次の基準により清掃を実施すること。

区分	基準	階	清掃箇所	清掃内容
トイレ	毎日 1回	1、2、 外部	各トイレ	衛生陶器の清掃、床面の清掃、消耗品の補充
共用部分	毎日 1回	2	食堂	床面の除塵清掃、紙屑入・厨芥の処理、机上の拭き清掃、流し台の整理清掃、ガラス扉の清拭
共用部分	週2 回	2	セミナー室、資料室、更衣室	床面の除塵清掃、紙屑入・厨芥の処理、机上の拭き清掃、ガラス扉の清拭
共用部分	週2 回		風除室、エントランスホール、北通用口	床面の除塵清掃、手摺りの清拭、ガラス扉の清拭
共用部分	随時	2	(元) 浴室	備品の洗浄、金属類の清拭
外周	随時		駐車場、外回り	紙屑入れ・灰皿の処理、塵芥の処理

⑭ 単独浄化槽保守点検

浄化槽法第10条第1項及び環境省関係浄化槽法施行規則第6条第1項の規定に基づき、実施すること。

対象設備は、分離接触ばっ気方式35人槽である。