

市場冷蔵庫維持管理及び枝肉等入出庫管理業務仕様書

1 目的

浜松市食肉地方卸売市場の冷蔵庫施設の維持管理及び枝肉等の入出庫管理業務を適切に行うことにより、施設設備を最良な状態に保持するとともに市場業務を円滑に行うことを目的とする。

2 業務の履行

受託者は、本業務を遂行するため牛及び豚の枝肉の在庫管理及び入出庫作業に従事した経験のあるものを含めた職員を常駐させ、冷蔵庫の入出庫業務に支障をきたさないよう、委託者及び場内関係者と密接な連絡を保って業務を遂行しなければならない。また、受託者は、受託期間中における冷蔵庫の利用ができないものとする。

3 業務の内容

(1) 施設の維持管理

ア 維持管理の範囲は、市場冷蔵庫施設（1・2階）・通路及び出荷ホーム・付属設備とその周辺とする。（別図参照）

イ 施設は、常に清潔に管理しなければならない。

ウ 冷蔵庫（予冷室・冷却室・ドックシェルター・部分肉冷蔵庫を含む）内温度は、常に把握し、霜の付着、庫内温度の変化等異常を感じたときは、直ちに必要な処置を行い、委託者と受託者とが協議の上、その指示に従うものとする。

エ 冷蔵庫内温度は、委託者と常に連絡をとり、適正な温度とする。

オ 機械設備（搬送用レール・トロリー・インクライン・枝肉積み込み機等）は、常にていねいに取扱い、日常の点検、調整、注油等を行うこと。異常を感じた場合及び補修、改良等を必要とした場合は、直ちに委託者と受託者とが協議の上、その指示に従うものとする。

カ 空トロリーは、委託者の指示した場所に整理集積すること。また、市場棟の空トロリーを、と畜場へ戻す作業を行うこと。

キ 機械設備等において、受託者の運転管理不良により生じたと委託者が認めた場合は、その補修等に要する費用は、受託者が負担するものとする。

(2) 上場前冷蔵庫（2階）の入出庫業務

ア 懸肉室で検査等すべての作業が終了した枝肉で、係員の了解を得たものは、検査合格印確認の上、直ちに予冷室に入庫する。

イ 予冷室で一定時冷却後数量確認の上、所定の冷蔵庫へ入庫する。

ウ 枝肉の出庫については、卸売人の指示に従うこと。

(3) 保管用冷蔵庫（1階）の入出庫業務

ア 枝肉等の入出庫業務は、依頼者（買受人・荷受人等）の指示により荷印、数量等確認の上、所定の冷蔵庫へ入庫する。

イ 枝肉等の出庫及び引き渡しは、依頼者の請求によりドックシェルター又は出荷ホームにおいて、荷印、数量等依頼者の確認を得た後に、引き渡すものとする。

ウ 引き渡し際に、依頼者から肉質の変化、数量等で苦情があった場合は、引き渡しを中止して直ちに委託者と受託者とが協議の上、指示を受けることとする。

(4) 冷凍機の運転操作、点検業務

ア 市場棟・と畜場冷凍機の点検を、別紙運転日誌のとおり実施し、記録すること。

イ 市場棟・と畜場冷蔵庫・懸肉室の温度管理及びユニットクーラーの点検を行うこと。

ウ 受電設備の点検や工事、停電等により冷凍機が停止する場合は、停止及び復旧の操作を行うこと。

エ 点検による不具合を見つけた場合は、直ちに委託者と受託者とが協議の上、その指示に従うものとする。

4 従業員の勤務日等

従業員の勤務日は、市場稼働日とする。

ただし、委託者が必要と認めた場合は、市場が稼働していない日であっても勤務しなければならない。

5 業務の報告等

(1) 日常の事務処理

ア 枝肉等は、入出庫の都度、冷蔵庫入出庫表にて数量等を整理しておくこと。

イ 市場冷蔵庫使用料の額は、冷蔵庫入出庫表で算定し、常時整理しておくこと。

ウ 冷蔵庫内の毎日の状況を、市場冷蔵庫管理日報にて管理しておくこと。

(2) 業務報告について

ア 冷蔵庫入出庫表は、当月初日から末日までの分を整理して、翌月第1営業日までに委託者に提出すること。

イ 市場冷蔵庫管理日報及び冷凍設備運転日誌（と場・市場）は、翌営業日に委託者

に提出すること。

ウ 市場冷蔵庫使用料の額等は、委託者の要請により、月の途中であっても報告しなければならない。

6 従業員の労務管理

受託者は、従業員の保健衛生、労働安全等労務管理は、責任をもって行うこと。

7 その他

(1) 委託者の行う在庫調査、設備の点検その他について、受託者は協力しなければならない。

(2) 冷蔵庫保管物の補償については、誤操作等受託者の責任が明らかな場合は、受託者の責任とする。

枝肉等の入出庫管理業務遵守事項

1 作業時間

市場稼働日の午前8時00分から午後4時30分の間とする。
時間外に行う場合は委託者の承認を得ること。

2 火気厳禁

庫内は、予想以上に乾燥しており、気流があるため、火気は厳禁である。関係者に周知のこと。

3 単独行動の禁止

ガス漏れ等不測の事故により、酸欠等危険があるので、必ず2人以上で行動し、1人は、庫外で注意すること。特に、早朝等の作業は、安全を確認すること。

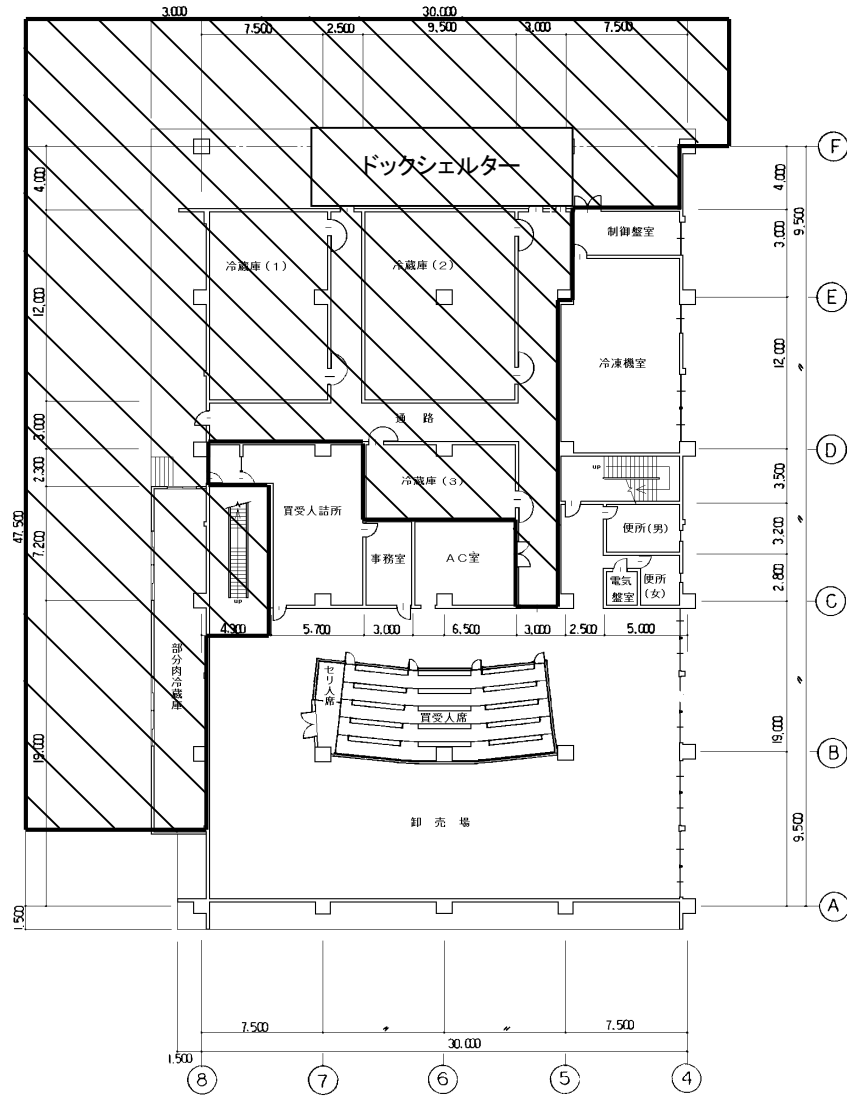
4 災害時の行動

停電その他異常時の入庫は、特に注意すること。
扉の開閉は、最小限にとどめ庫内温度の上昇を防止すること。

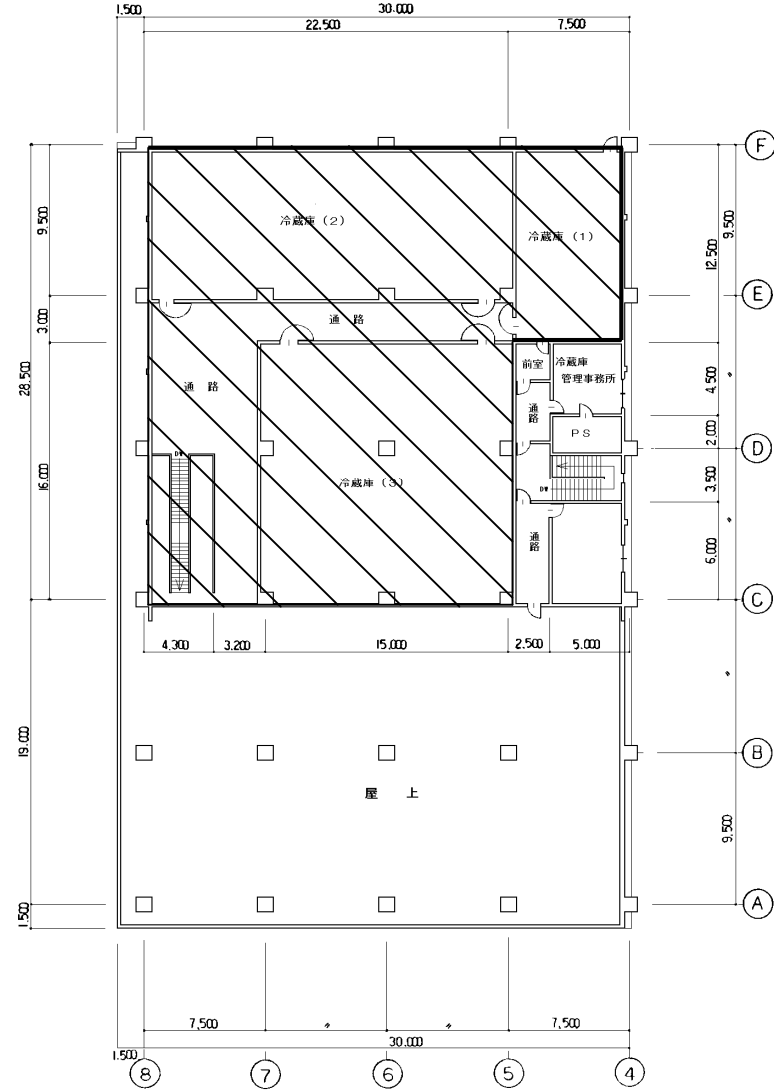
5 その他

低温にならない等、異常を感じたときは、直ちに必要な処置を行い、委託者に連絡の上、その指示に従うものとする。
その他、スリップ、保管物品の異常等事故の防止に注意すること。

市場冷蔵庫維持管理及び枝肉等入出庫管理業務 (管理範囲：斜線部分)



1階平面図



2階平面図

5		と場冷凍設備運転日誌				市場長	補佐	グループ長	係										
令和 年 月 日		曜日				天候					担当者								
項 目		9:00	11:00	14:00	16:00	項 目		9:00	11:00	14:00	16:00	項 目		9:00	11:00	14:00	16:00		
外気	温度(°C)					急凍庫	温調(°C)						急凍庫	クーラーファン(A)					
	湿度(%)						1					2							
1F室	温度(°C)					保管庫	温調(°C)						保管庫	クーラーファン(A)					
	湿度(%)						温調(°C)					クーラーファン(A)							
冷1	急凍庫(A)					2F冷凍	温調(°C)						けん肉室	クーラーファン(A)					
	稼働時間(H)						1					2							
冷2	けん肉室(A)					けん肉室	温調(°C)						けん肉室	クーラーファン(A)					
	稼働時間(H)						1					2							
冷3	保管庫(A)					けん肉室	温調(°C)						けん肉室	クーラーファン(A)					
	稼働時間(H)						1					2							
冷4	2F-1(A)					冷蔵庫内温度°C	クーラーファン(A)						加工場	クーラーファン(A)					
	稼働時間(H)						1					2							
冷5	2F-2(A)					冷蔵庫内温度°C	保管庫						加工場	保管庫					
	稼働時間(H)						急凍庫					2F冷庫							
冷機	冷却水ポンプ(A)					冷蔵庫内温度°C	けん肉室						加工場	けん肉室					
	冷却塔ファン(A)						1					2							
ブライン	冷却水ポンプ(A)					冷蔵庫内温度°C	加工場						加工場	加工場					
	冷却塔ファン(A)						加工場					加工場							
低パ	冷凍機(A)					記事													
	冷却ファン(A)																		
	稼働時間(H)																		
ポンプ	ブライン(A)																		
	デフロスト(A)																		

項目			9:00	11:00	14:00	16:00	目			9:00	11:00	14:00	16:00
冷凍機1	圧力計 (kg/cm ²)	高					P C 4	冷 機 室	給気ファン				
		中							有圧扇				
		低					低 温 パ	圧力計 (kg/cm ²)	高				
		油							低				
	オイルレベル	○	○	○		2 F 室	温 度(°C)						
	液 面 計	□	□	□			湿 度(%)						
	冷却水 (°C)	往					冷 凍 機 4	圧力計 (kg/cm ²)	油				
還						低							
高						高							
液 圧 (kg/cm ²)	往					冷 凍 機 5	圧力計 (kg/cm ²)	油					
	還							低					
クー ラー温 度(°C)	入						冷 却 水 (°C)	往					
	出							還					
水 圧 (kg/cm ²)	往					冷 凍 機 5	圧力計 (kg/cm ²)	油					
	還							低					
水 温(°C)							高						
冷凍機2	圧力計 (kg/cm ²)	油					冷 凍 機 5	オイルレベル	○	○	○		
		低							冷 却 水 (°C)	往			
		高					還						
	オイルレベル	○	○	○		記事							
冷却水 (°C)	往												
	還												
ブライン濃度													
冷凍機3	圧力計 (kg/cm ²)	油											
		低											
		高											
	オイルレベル	○	○	○									
冷却水 (°C)	往												
	還												

7		市場冷凍設備運転日誌				市場長	補佐	グループ長	係
令和 年 月 日		曜日		天候		担当者			
項 目				項 目					
冷1	2 F - 1 (A)			1F	温調(°C)				
	稼働時間(H)			1	クーラーファン(A)				
冷2	2 F - 2 (A)			1F	温調(°C)				
	稼働時間(H)			2	クーラーファン(A)				
冷3	2 F - 2 (A)			1F	温調(°C)				
	稼働時間(H)			3	クーラーファン(A)				
冷4	2 F - 3 (A)			2F	温調(°C)				
	稼働時間(H)			1	クーラーファン(A)				
冷5	2 F - 3 (A)			2F	温調(°C)				
	稼働時間(H)				2	クーラーファン(A)	1		
冷6	1 F - 3 (A)			2F	クーラーファン(A)	2			
	稼働時間(H)								
冷7	1 F - 2 (A)			2F	クーラーファン(A)	1			
	稼働時間(H)					2			
冷8	1 F - 1 (A)			2F	クーラーファン(A)	3			
	稼働時間(H)					4			
低パ1	卸売場(°C)			2F	クーラーファン(A)	路			
	稼働時間(H)								
低パ2	卸売場(°C)			2F	1 F 冷蔵庫(°C)	1			
	稼働時間(H)					2			
冷機	冷却水ポンプ(A)			2F	2 F 冷蔵庫(°C)	3			
	冷却塔ファン(A)					1			
低パ	冷凍機1(A)			2F	2 F 冷蔵庫(°C)	2			
	冷凍機2(A)					3			
低パ	空調機1(A)			2F	卸売場(°C)				
	空調機2(A)								
デフロスト	ポンプ(A)			2F	冷凍機室	給気ファン(A)			
	水 圧 (kg/cm ²)	往				有圧扇(A)			
		頭				温度(°C)			
	水 温 (°C)					湿度 (%)			

項 目					項 目					市場長補佐	
冷凍機 1	圧力計 (kg/cm ²)	油			冷凍機 6	圧力計 (kg/cm ²)	低				
		低					高				
		高				冷却水 (°C)	往				
	往			還							
	還			オイルレベル		○	○	○			
オイルレベル	○	○	○	サイトグラス							
冷凍機 2	圧力計 (kg/cm ²)	油			冷凍機 7	圧力計 (kg/cm ²)	低				
		低					高				
		高				冷却水 (°C)	往				
	往			還							
	還			オイルレベル		○	○	○			
オイルレベル	○	○	○	サイトグラス							
冷凍機 3	圧力計 (kg/cm ²)	油			冷凍機 8	圧力計 (kg/cm ²)	低				
		低					高				
		高				冷却水 (°C)	往				
	往			還							
	還			オイルレベル		○	○	○			
オイルレベル	○	○	○	サイトグラス							
冷凍機 4	圧力計 (kg/cm ²)	油			低パ	圧力計 (kg/cm ²)	低				
		低			高						
		高			冷却水 (°C)	往					
	往			還							
	還			オイルレベル	○	○	○				
オイルレベル	○	○	○	記事							
冷凍機 5	圧力計 (kg/cm ²)	油			冷凍機 5	圧力計 (kg/cm ²)	低				
		低					高				
		高				冷却水 (°C)	往				
	往			還							
	還			オイルレベル		○	○	○			
オイルレベル	○	○	○								
冷媒補給		kg	オイル補給		工						

市場冷蔵庫管理日報

市場長	補佐	G長	グループ	係

年月日		令和	年	月	日	担当	
		前日		当日			概要
		在庫本数	入庫本数	出庫本数	在庫本数	直出庫	
2階	2-1	牛					
		豚					
	2-2	牛					
		豚					
	2-3	牛					
		豚					
小計		牛					
		豚					
1階	1-1	牛	上場前				
			上場後				
		豚					
	1-2	牛	上場前				
			上場後				
		豚					
1-3	牛	上場前					
		上場後					
	豚						
小計		牛					
		豚					
合計		牛					
		豚					

牛	上場前					
	上場後					
豚	上場前		0	0	0	0
	上場後		0	0	0	0
部分肉	上場前	牛			0.0	
		豚			0.0	
	上場後	牛			0.0	
		豚			0.0	

買受人別冷蔵庫利用状況

令和 年 月 日

牛上場後

買受人名	1-1 [本]	1-2 [本]	1-3 [本]	計 [本]	部分肉 [kg]	備考
合計						

豚上場後

買受人名	1-1 [本]	1-2 [本]	1-3 [本]	計 [本]	部分肉 [kg]	備考
合計						