

## 業 務 内 容

給食業務仕様書5に定める業務内容の詳細は、次に掲げるとおりである。

### [献立作成・栄養管理]

- (1) 献立の計画及び作成（一般食、嚥下食、流動食、加算・非加算特別食、個別対応食、行事食、デイケア食等）は、常に患者の安全と患者サービスの向上を念頭に置いて実施すること。
- (2) 献立は、委託者が作成した別紙9「院内約束食事箋」に則って作成することとし、そのサイクルは 8 週以上とすること。
- (3) 受託者は、委託者が指定する日時までに献立を提出し、委託者の承認を受けること。また、その後に発生する変更については、速やかに委託者の承認を得ること。
- (4) 受託者は、委託者より献立修正の指示があった場合は、委託者受託者協議の上、速やかに対応すること。
- (5) 受託者は、委託者の管理栄養士等と十分に連携し、最新の臨床栄養の知識と能力を駆使して献立を作成すること。
- (6) 受託者は、業務に伴う各種帳票を委託者の指示に基づいて作成・管理を行い、関係官庁の調査等に協力すること。
- (7) 委託者の要請に応じて、受託者は栄養委員会及び栄養指導科会議の開催・運営に参加すること。
- (8) 受託者は委託者が計画する嗜好調査・喫食調査等の企画・実施及び患者等への配布・（聞き取り）・回収・集計について、委託者の指示のもとに協力すること。
- (9) 病態により食欲不振、及び低栄養の患者等に対し、栄養状態改善の目的で委託者が指示するときはその料理及び食品を提供すること。  
また、摂食、嚥下機能、術後、病態等により委託者が指示する時は、食事形態等に特別に配慮した料理及び食品を提供すること。
- (10) 委託者の管理栄養士等が実施する病棟活動等を支援すること。
- (11) 調理指示表を作成すること。
- (12) 食数表・配膳表・食事変更一覧表と内容の確認を行い、変更に応じて、食札、ネームホルダーを作成すること。また、委託者の管理栄養士不在時は電子カルテの確認を行うこと。
- (13) 食事変更の内容を調理担当者に連絡するとともに食数を変更すること。
- (14) 個別対応は変更の都度、名簿をチェックし、調理担当者に指示すること。
- (15) 入院患者の食事については、約束食事箋に基づき提供すること。
- (16) 食事内容の点検確認の実施。
- (17) 食数の決定期限

常食・軟菜	朝 食	前 日	18 : 00
	昼 食	当 日	11 : 00
	夕 食	当 日	16 : 30
	土日曜、 祝日各食		平日各食と同様
特別食 ※1食溯り	朝 食	前 日	18 : 00
	昼 食	当 日	11 : 00
	夕 食	当 日	16 : 30
	土日曜、 祝日各食	休日前日	平日各食と同様
デイケア食	昼 食	当 日	11 : 00

※自然災害等により、デイケア事業が中止となった場合は委託者の負担とする。

- ・ 配膳後であっても医師の指示である食事箋に基づき、可能な限り準じた食事を提供する。
  - ・ 電話での対応については、自分の名前を伝えるときに相手の名前を確認し対応し、その内容を記録すること。
- (18) 給食食材の出納は、患者食と患者食以外に区分し、在庫品受払簿に記入整理すること。
  - (19) 予定献立調理指示表（個別対応の指示含む）を確認すること。
  - (20) 食材の在庫確認と調整、検収及び検収記録簿の作成

(21) 出納記録及び報告棚卸表・受払表の作成

**[業務管理]**

- (1) 標準作業書の内容については、事前に委託者の確認を得ること。
- (2) あらかじめ作業従事者ごとの業務分担表を作成すること。
- (3) 受託者は毎月20日までに翌月の勤務割表を作成し、委託者に提出し、了承を得ること。
- (4) 行事食並びに個別調理を必要とする特別食・嚥下食アレルギー除去食等の献立に対応できる人数を配置すること。
- (5) 定期的な清掃計画を立て、実施すること(別紙9)。
- (6) 受託者は毎日の業務日誌を作成し、委託者に提出すること。
- (7) 勤務割表に変更のある場合は、事前に勤務変更届を提出すること。
- (8) 勤務表並びに業務分担表は、あらかじめ各従事者に対し確認させること。
- (9) 作業点検記録を作成し、責任者が確認すること。
- (10) 業務従事者に対する指揮命令は、末端まで徹底する組織体制であるものとする。
- (11) 受託者は毎月15日までに前月の実績勤務割表を、委託者に提出すること。

**[給食材料の調達・管理]**

- (1) 受託者は、献立表及び委託者が指示する食数に基づき給食材料を発注し、購入に当たっては、納入が確実で衛生的な業者から、新鮮でかつ廉価なものを仕入れること。
- (2) 業務処理要領16に基づき地産地消に十分配慮すること。
- (3) 受託者は、食材の納品に際しては、発注書どおり納品されたか、及び適正な品質状態であるか否かを確認記録すること。
  - ア 納入物品は、納品時間、品質、数量、冷凍・冷凍の状態(品温)、外観及び期限表示、検品者の確認・記録等について検査収納すること。
  - イ 検収を終了した食品は、それぞれ食品庫・冷蔵庫・低温庫・冷凍庫に保管すること。
- (4) 購入した材料は、衛生管理マニュアル遵守の立場から品質、鮮度、品温、運搬、異物、容器の点検をし、それぞれ専用の保管場所に食材の種類ごと、適切な容器、温度で管理し、記録すること。
- (5) 受託者は、給食材料の品質について委託者から改善の要求があった場合は、遅延なく調査を行い、納入業者に対して改善の申し入れを行うものとする。改善の申し入れを行っても改善が見られない場合は、速やかに納入業者を変更すること。また業務実施期間中に納入業者の変更が生じた時は、事前に委託者の承認を得ること。
- (6) 納入材料の種類、品質、産地、規格、調理済み食品や冷凍食品及びカット野菜の使用については、あらかじめ委託者の承認を得ること。また、その追加・変更も同様とすること。
- (7) 食品衛生法(昭和22年法律第233号)に定める販売禁止物は取り扱ってはならない。
- (8) 食材は、「遺伝子組換えでない」食品を購入すること。
- (9) 購入材料の廃棄率は、原則として日本食品標準成分表2020の基準により求めること。
- (10) 卵の使用は、生食用(サルモネラ菌が除去された卵)を使用すること。
- (11) 野菜、果物及び魚介類及び鳥獣肉類、豆腐類は、原則として委託者の所在地の業者から献立実施前日に納入すること。
- (12) 受託者は給食材料のうち、委託者の指示する食材について在庫受払簿を作成、記録すること。
- (13) 安全性等の問題が発生した食品については、情報収集を行うとともに、その対応を速やかに行い、委託者に報告すること。
- (14) 一ヶ月分の仕入情報(納品日ごとの食材品名・産地・単価・数量・金額及び調達先)を一覧表にまとめ、翌月15日までに委託者へ報告すること。

**[調理管理作業]**

- (1) 調理業務にあつては、喫食前2時間を逆算して作業工程を組み、30分以内に提供されない調理済み食品は、10℃以下若しくは65℃以上で保管し、安全な食事を提供するとともに適時・適温給食を心掛けること。
- (2) 調理はすべて献立表に基づいて行うこと。
- (3) 調理方法に疑問がある場合は、必ず委託者に確認したうえで作業すること。
- (4) 以下の下処理、調理中の取り扱いについては「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守して行うこと。
- (5) 熱加工では、適切に加熱して食材料の色彩、風味等が損なわれないように注意すること。

- (6) 生で食べる野菜はよく洗浄し、衛生的に扱うこと。(除菌剤の使用については、委託者の指示に従うこと。)
- (7) 肉、魚、野菜、調理済食品の調理に使用する包丁、まな板等は分けすること。
- (8) 汚染されやすい食材料は、未調理、半調理の状態で放置することなく、覆蓋して衛生的に扱うこと。
- (9) 冷凍食品の解凍は必要な量だけ行い、一度解凍したものは再凍結は行わないこと。
- (10) 食材料の品質に異常があるとき又は量に過不足があるときは速やかに委託者に申し出て対処すること。
- (11) 食品に直接温度計の測定針を入れる場合は、測定前に必ずアルコールで殺菌のこと。
- (12) 特別食の調理は医師の処方する食事箋に基づき、委託者の確認を受けた献立に従って調理すること。
- (13) 盛り付けは清潔な衛生手袋等を使用して衛生に配慮するとともに、患者の食欲をそそるなど盛り付け、食器に工夫すること。
- (14) 祝日及び季節の主要行事日には、当日に関わる行事食の献立に基づき調理するものとする。また、その他の行事食としては、誕生膳、おやつの日がある。
  - 1月(正月料理・成人の日)
  - 2月(建国記念日・天皇誕生日)
  - 3月(春分の日・ひな祭り)
  - 4月(昭和の日)
  - 5月(憲法記念日・みどりの日・こどもの日)
  - 7月(七夕・海の日・土用の丑の日)
  - 8月(山の日)
  - 9月(敬老の日・秋分の日・十五夜)
  - 10月(スポーツの日)
  - 11月(文化の日・勤労感謝の日)
  - 12月(冬至・クリスマスイヴ・院内クリスマス会・大晦日)
- (15) 受託者は作業仕様書を作成(治療食の調理に対する指示を含む)し、委託者の了承を得ること。
- (16) 受託者は配膳時、食礼の照合をし、内容や盛り付けを点検して食事が適切であることを確認して配膳すること(ダブルチェックの実施)。
- (17) 食事を盛り付ける食器は、洗浄後に消毒されたものをを用いること。食器を運搬する場合には、食器が細菌等に汚染されることのないよう留意すること。
- (18) 受託者は食事の異物混入等の問題が発生した場合、速やかに対処して原因の調査を行い、改善を図ること。また、原因・対処・改善に関する報告書を委託者に提出し、了承を得ること。
- (19) また、異物混入を予防するため、次の点に注意を要すること。
  - ・清潔な作業衣を着用し、鏡で確認すること
  - ・また、厨房入室の際は、必ずローラーかけをすること
  - ・ラップを取るとき、切れ端を残さないか確認すること
  - ・使用済みの調理用のメモ用紙・紙タオル等は、速やかに処理すること
  - ・古いたわし・スポンジ類は交換すること
  - ・亀裂のある食器は処分すること
  - ・出入り口の開閉は最小限とし、駆害虫を進入させないこと
- (20) 受託者は塩分濃度・中心温度等、委託者が必要としたものに対し測定を行い、報告するものとする。
- (21) 受託者はガス・水道・電気等の節減に努めること。

#### **[配膳・下膳作業]**

- (1) 配膳は中央配膳方式とすること。
- (2) 作業工程に従い、時間管理・温度管理された食事を指定された経路を通して、各病棟の指定する場所へ運搬すること。
  - ア 配膳時間内においては、指定されたエレベーターを使用すること。
  - イ 温冷配膳車については、安全を考慮して使用すること。また、操作に不慣れな従事者については、十分な訓練を行うこと。
- (3) 給食時間については、指定のとおりとすること。
- (4) 料理の味や温度を損なわないよう短時間で配膳するよう心掛けること。

- (5) 配膳は専用の白衣を着用して靴を履き替え、指定された順番で指定された時間・場所に運搬し、数量・食種等を確認の上、指定された方法で病棟に確実に引き渡すこと。
- (6) 受託者は配膳時、食札の照合をし、内容や盛り付けを点検して食事が適切であることを確認して引き渡すこと。
- (7) 下膳は、食器等の数量を確認の上、指定された場所から行うこと。
- (8) 配膳・下膳時に入院患者等に接する場合は、言動に注意すること。
- (9) 下膳時刻は、指定時刻前に開始しないこと。
- (10) 下膳後の食器やトレイの中に、患者の私物が入っていたときは、委託者に届け出ること。また、注射針などの医療廃棄物や薬が入っていたときは、素手で触らずに使い捨て手袋を着用して取り除くとともに、委託者に届け出ること。
- (11) 配膳車から食器を取り出し、残菜類を主食・副食に分別し、残菜の記入を行うこと。
- (12) 配膳車の扱いは正しく行い、常に清潔に保つこと。
- (13) 委託者の職員不在時の食事・栄養剤等に対応すること。
- (14) 医師の検食については、委託者の指定する時間・場所に配膳し、そこから下膳すること。

#### [食器洗浄作業]

- (1) 下膳した食器類は浸漬し、十分に洗浄及び消毒の上、次の使用時まで清潔に保管しなければならない。
  - ア 食器は食品滓、澱粉、洗剤が十分落ちるように洗浄すること。
  - イ 予備洗浄後、食器洗浄機を使用して洗浄すること。使用の際は、水圧、水温、湯量、洗剤の使用量を点検すること。
  - ウ 食器は種類別にかごに入れ、食器消毒保管庫の指定場所に保管すること。
  - エ 定期的に漂白を行うこと。
  - オ 食器洗浄機及び食器保管庫の扱いは正しく丁寧に行うこと。
  - カ 作業内容を記録すること。
- (2) 受託者は食器類の取り扱いに留意し（食器は投げないこと）、破損率の低下に努めること。
- (3) 配膳盆及び食器類は不潔にならないよう十分に留意すること。
- (4) 食器消毒保管庫の温度を確認し、記録すること。

#### [残菜・残食処理業務]

- (1) 調理室内及び病棟配膳室内の厨芥は衛生的に処理し、屋外所定の場所に搬出すること。
- (2) 病棟からの残菜等は、指定のビニール袋に納め、蓋付容器に入れて所定の場所に速やかに出すこと。
- (3) ゴミの分別は網走市の規定に準じて行う。
  - ア 全てのゴミは交差汚染を考慮してゴミ庫に搬入する。
  - イ ゴミ搬出時は、専用の白衣を着用する。
  - ウ 生ゴミは十分水切りを行い、堆肥用、一般に分別する。
  - エ ペットボトル、缶、雑紙、食材トレイ、段ボール、プラスチック類は資源ゴミ扱いとする。

#### [衛生管理]

- (1) 衛生マニュアルの遵守
  - 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の点検表を遵守して行うこと。
  - 受託者は施設・設備（調理器具・食器等）・検収・下処理・調理・食器洗浄等作業及び作業従事者の衛生管理を衛生管理マニュアルに則って実施・確認の後、必要事項を記入して委託者に提出すること。
  - 提出する書類は、次に掲げるものとする。
- ① 自主点検表（毎月・毎日の点検表）
- ② 調理従事者衛生管理点検表
- ③ 患者食管理表（温冷配膳車の温度記録含む）
- ④ 冷凍冷蔵庫及び厨房内温湿度の記録
- ⑤ 使用水の記録
- ⑥ 検収の記録
- ⑦ 食品の加熱加工の記録
- ⑧ 業務報告日誌
- ⑨ 保存食の記録
- ⑩ 検便検査結果

⑪ 健康診断結果

⑫ 食品関連検査成績書

※記録記入上の注意

- ・ ボールペン等の容易に消せないもので記録すること。
- ・ 現場で見た、測った事実を即時に正確に所定の記録用紙に記入すること。  
転記は不可
- ・ 先に予想して記入することは絶対しないこと。
- ・ 誤って記録した場合は、2本線で訂正し、訂正者のサインをした上で、修正値をその脇に記載すること。修正液などは使用しないこと。

(2) 衛生教育

新規配置時の教育として、衛生管理の必要性・手洗いをはじめとする自己の衛生管理と調理場内の衛生管理区分などを含む食品衛生の基礎教育を行うこと。

配置後の反復・継続した教育は、衛生管理の必要性を再確認するとともに、作業の種別による衛生管理の具体的方法のほか、事故の事例を取り上げるなど、絶えず衛生管理の重要性を認識させ、管理を徹底させること。

(3) 衛生的な習慣

① 身体及び被服などの衛生

- ア 専用の帽子、白衣、ズボン、マスクなど清潔なものを使用する。
- イ 身体、頭髮、手指、爪などは清潔にし、爪は常に短く切る。
- ウ 作業を行うときは、マニキュア、指輪、時計、ピアス、ネックレス等はつけない。
- エ 調理場内は衛生管理の区分に従って専用の履き物を履く。
- オ トイレに入るときは、トイレの中で白衣や帽子などが汚れたり、細菌に汚染されないよう必ず指定の衣類を着用すること。
- カ 作業中、トイレを使用する時は必ず専用の場所とし、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入ってはならない。
- キ 盛り付けを行うときは、専用の使い捨ての手袋をつけて行う。手袋を付けた後は、食品や料理以外のものに触れない。また、必要に応じて手袋を付け替えること。

② 手指の洗浄と消毒

次のときは、必ず手を洗って消毒をする。

- ア 調理場に入る前
- イ トマトやレモン、漬物、果物など生で食べる食品（料理）のカットや盛り付け作業を行う前
- ウ 焼き物や煮物、茹で物など加熱調理が終わった料理（食品）に触れる前
- エ 汚染作業区域で作業を行った後  
(野菜や魚、肉、卵などの下処理や仕込などを行った後。清掃作業を行った後)
- オ トイレに入った後
- カ 水分摂取の後
- キ 頭髮や耳、鼻などに触れた後
- ク 調理作業や清掃作業が終わった後
- ケ 配膳や下膳から調理場に帰ってきた後

③ 手洗いの方法

- ア 手指を流水で洗う
- イ 手に薬用石けんをたっぷり付けて、よく泡立て、ブラシを使用して爪の中を 30 秒以上洗う
- ウ 流水で 20 秒以上石けんを洗い流す
- ※ 次の場合は、アからウの行程を 2 回繰り返す（その他の場合は丁寧に 1 回）
  - ・ 作業開始前及び用便後
  - ・ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
  - ・ 食品に直接触れる作業直前
  - ・ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
  - ・ 配膳前
  - ・ 電話機を使用した後又休憩休息後
  - ・ 専用の使い捨て手袋着用前
- エ ペーパータオルを使って水気をふき取る

※ 消毒に消毒用アルコールを使用するときは、流水で石けんを洗い流した後、ペーパータオルで水気をふき取ってから消毒用アルコールをまんべんなく手につけ、乾いてから作業に当たる

※ 手荒れとその対策

- ・ 手洗後は十分乾かし、ハンドクリームなどの保湿剤を塗る
- ・ ハンドクリーム自体の汚染を防ぐため、チューブ式のを個人使用する

④ 調理場内への外部者の立入禁止

納品業者や部外者は、調理場内及び食品庫等への立ち入りを禁止する。

機械・器具などの修理のために立ち入る時は、専用の白衣とキャップ・マスク・履き物などを着用させる。

(4) 食品の衛生管理

① 一般的な注意

ア 適正な保管

- ・ 食品は、食品庫や冷蔵庫、冷凍庫などそれぞれの食品の保管に適した温度で保管する。
- ・ 魚や肉、卵、豆腐などは、他の食品に触れないよう専用の容器に入れて保管する。
- ・ 洗浄後の生食の野菜、果物などの食品は冷蔵庫で保管し、常温に置かない。
- ・ 冷蔵庫に保管していても日数が過ぎれば変質するので、賞味（消費）期限が見やすいように収納したり、詰め込み過ぎないように注意する。

イ 鑑別技術の習得

- ・ 魚や肉、豆腐、野菜などの生鮮食品の鑑別技術を身につける。

ウ 使用上の注意

- ・ 食品を使用するときは、鮮度や納入日、賞味（消費）期限などを注意し、衛生上疑わしいと思うときは、速やかに委託者の管理栄養士等に報告して指示を受ける。
- ・ 当日搬入の食品も、調理直前に再確認する。

エ 洗浄時の注意

- ・ 食品を洗うときは、十分な量の流水で洗う。  
(ボールなどに溜めた少量の水で洗ったのでは、汚れや異物の除去、細菌の除去はできない。)

オ 食品の購入は、不用な在庫が生じないように、必要量を発注する。

(5) 保管の適正

検収後、下処理後、調理・盛り付け後の食品（料理）は、その食品（料理）の保存に適した温度管理のもとに保管する。

① 食品庫内の保管

ア 食品は、種類別に区別し、仕入れの古い物や賞味（消費）期限の近いものから順に使用できるように整理・整頓する。

イ 食品庫は、高温多湿にならないように注意する。

ウ 食品庫には、洗剤や薬品など紛らわしい物を置かない。

エ 食品は、棚の上に置くこととし、床に直接置かない。

オ 在庫の食品を出庫したときは、出庫伝票に食品名と数量を記入する。

カ 食品庫内は、清掃に努め、清潔を保つ。

キ 開封したものは必ず口を閉めておくか、密閉容器に移し替え、適切な場所で保管する。

② 冷蔵庫・冷凍庫の保管

ア 庫内の温度は1日3回記録する。

作業中は、冷蔵庫や冷凍庫が正常に稼働しているか常々確認する。

正常に稼働していないときは、速やかに報告する。

イ 食品ごとに置く棚の位置を決め、冷蔵庫内での二次汚染を防ぐ。

ウ 冷蔵庫内の相互汚染を防止するため、食品ごとに汚染度の低いものから順に上段におく。

エ 冷凍冷蔵庫は物資使用後速やかに清掃し、消毒する。

オ 魚や肉、卵、豆腐などは、専用の容器に入れて保管する。

カ 汁のたれる物は、下にボールやバットなどを置き、下の棚にある食品の二次汚染を防ぐ。

キ 茹でるなどの下処理の終わった食品や洗浄・消毒の終わった果物や生野菜などは、ラップや蓋をして定位置に収納し、二次汚染を防ぐ。これらを置いた上の棚には、物を置かない。

ク 原材料と調理済み食品や包装された状態でそのまま使用する食品（牛乳やヨーグルト、チー

ズ、ジャムなど)、残った果物などは、棚の位置を変えたり、専用の容器などに入れて保管し、他の食品からの二次汚染を防ぐ。収納するときは、賞味期限が長い物を奥に置き、期限の短い物を手前に置く。

ケ 賞味（消費）期限の切れている物は捨てるとともに、賞味（消費）期限当日の食品は使用しない。

#### (6) 調理工程における衛生管理

##### ① 衛生処理

ア 下処理・洗浄 → 除菌（必要に応じて消毒） → 切菜の適正

※ 魚介類と野菜は別なシンクで洗う。

※ 生で食べる果物や野菜、漬物などを洗っている近くで、魚や肉、卵の下処理をしない。

※ 割卵は1個ずつとし、確認してから他の卵と合わせる。

※ 魚や肉、卵などの下処理（醤油や味噌などのつけ込み、割卵など）が終わって、加熱調理まで時間があるときは、冷蔵庫に保管する。

イ 主調理：微生物を死滅させ、衛生的に安全な食べ物にする。

※ 加熱調理後や茹でた後の保管の際に、他の食品や容器、手指などから二次汚染しないように注意する。

ウ 朝一番で水を使用するときは、初めての水は捨てる。

蛇口、ねじ切り部分は裏側も含め良く洗い消毒する。

##### ② 十分な洗浄

食品の洗浄には、不純物や異物、有害物（汚れや病原菌、農薬）などを除去する役割がある。

ア 魚や貝類は、調理前に流水で手早く洗う。

イ 野菜や果物は、流水で十分に洗う。

ウ シンク、包丁、まな板は、魚、肉用、野菜用、調理用に区別し、使用後は中性洗剤（殺菌剤入り）をつけて十分に洗う。包丁とまな板は、定期的に塩素剤で殺菌漂白後、水気を拭き取ってから包丁まな板殺菌庫に収納する。

##### ③ 十分な加熱

煮る、炒める、蒸す、揚げる、茹でるなどの加熱処理には、食中毒殺菌をはじめとする微生物を死滅させ、食品を消化しやすくするなどの役割がある。

ア 加熱調理食品の中心温度は「75℃で1分以上（ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃）」になるよう十分に加熱する。

※ ノロウイルスは60℃で10分程加熱しても病原性を失われない。

85℃以上、90秒以上の加熱が必要である。

イ 冷凍食品は、中心部の温度が上がり難いので注意する。

※ ブドウ球菌とサルモネラ菌の生産毒は、通常の加熱処理では毒性が残る。

毒素が生産されないうちに加熱処理を行って、細菌を死滅させることが必要

ウ 加熱調理は盛り付け時間を考慮して、配膳時間に合わせて開始する。

##### ④ 二次汚染の防止

ア 盛り付けや果物の皮むきなどの作業は、専用の手袋を付けて行う。

イ できあがった料理や食品は、常温に置かず温料理は65℃以上に、冷料理は10℃以下に保管する。

ウ 冷蔵庫などは、庫内の整理・整頓と清掃・消毒、温度管理の徹底に努める。

配膳車は、庫内の清掃・消毒に努める。

#### (7) 保存食は毎食ごとに確保しておく

保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上清潔な状態のまま保存すること。なお、原材料は特に洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

煮物や汁物など余熱のある物は、冷ましてから専用の冷凍庫に保管する。

#### (8) 施設・設備の衛生管理

##### ① 清潔の保持

ア 日常の調理や食器の洗浄などの作業の中で、清掃、消毒、乾燥、整理・整頓などを行って清潔の保持に努める。

イ 調理機器や施設・設備などは、日程を定めて計画的、定期的に清掃する。

特に調理場への出入り口や検収室などの外部との接点部分は入念に清掃する。

- ウ 調理場への出入り口や検収出入り口のドアは開放しない。
- エ 履物は、衛生区分に従って履き替える。
- オ 配膳車を外部から調理場に搬入するときは、車輪を消毒した後に搬入する。

② 適正環境の保持

- ア 適温、防湿、換気、照明など適正環境の保持に努める。
- イ 防虫、駆除を徹底する。
- ウ ハエや小バエなどを見かけたときは、直ちに捕獲し、所定の場所に捨てる。
- エ 給食施設の周囲は清潔に努める。

③ 立ち入りの制限

- ア 納入業者は、調理場や食品庫、冷蔵庫などには入れない。
- イ 作業や見学などで部外者が調理場に入るときは、必ず委託者の許可を得ること。
  - ※ 見学は基本的に受け入れない。
  - ※ 白衣は定期的にクリーニングに出す。

④ 施設の清潔の保持

- ア 調理場は、作業終了後、直ちに清掃を行い、清潔の保持に努める。
- イ 休憩室は、整理・整頓、清掃を行い、清潔の保持に努める。
- ウ 機械、機具類と壁面の間是不潔になりやすいので、定期的に清掃し、清潔を保つ。

⑤ 施設の管理

- ア 機器類は、機能や操作方法を熟知して正しく使用する。
- イ 温度計や圧力計などの計器類は、正常に稼働しているか点検し、異常を発見したときは、速やかに報告し、修理する。
- ウ 調理機器及び器具類は、常によく補修し、円滑に使用できる状態を保つ。
- エ 器具類や容器は、用途に応じて正しく使用する。
- オ 食器や調理道具は、汚水の跳ね返らない高さ（床から 60 c m 以上）の場所に保管する。
- カ 配膳車は使用した都度に清掃し、消毒を行って清潔を保つ。
- キ 洗浄と消毒
  - 使用した調理機器や用具類は、調理・盛り付け作業終了後に十分な量の温水で洗浄するとともに、必要に応じて薬液や煮沸などで消毒して定位置に保管する。
  - 器具類を洗浄する際、床面に置いて洗浄しない。
- ク その他
  - 缶や瓶、紙くず、ビニール、野菜くずなどの処理は毎日行うこととし、それぞれに区別して専用の保管場所に搬出する。

⑥ 使用水の検査

水道水は、使用量の減少や施設内の配管の延長によって残留塩素が減少していたり、水質が変化していたりすることがあるため、水の使用開始に当たっては、次の点検を行って、安全を確認した後に使用すること。

ア 日常点検

始業前及び調理作業終了後に、遊離残留塩素濃度が 0.1ppm/ℓ 以上であること並びに水の色、濁り、臭い、味等について水質検査を実施し、記録すること。

水質検査は、一定の時間（始業前及び調理作業終了後）に行い、始業前の検査に当たっては、5 分間流水した後に行うものとする。

- (9) 受託者は定期的に実施する食品・調理器具等の細菌検査の結果について、問題が発生した場合、委託者の指導のもと速やかに検討改善をし、衛生管理の徹底を図ること。

**[労働安全衛生管理]**

- (1) 受託者は健康管理計画について労働安全衛生、食品衛生規範等に基づき作成すること。
- (2) 受託者は年 1 回以上の定期健康診断を実施し、診断結果の保管管理をすること。
- (3) 受託者は検便の定期検査を原則として、月 1 回以上実施し、結果について委託者に報告し、了承を得ること。
- (4) 事故防止については、常に留意すると同時に、万一事故が発生した時に適切な措置がとれるように配慮しておくこと。
- (5) 受託者は委託者の実施する防災訓練に参加し、災害の未然防止に協力すること。

**[施設管理等]**

- (1) 使用する給食施設及び設備等は常に清潔にし、定期的に清掃するとともに、防鼠・防虫に万全



を期さなければならない。

施設及び機器・器具類の清掃は計画的に実施すること。

実施内容については、作業計画書及び衛生点検表に記載し、事前に委託者の了承を得ること。

- (2) 調理用機器等の主要な設備は、その取扱要領を使用者によく説明し、故障事故等起こらないよう保守管理に努めること。
- (3) 給食施設内における電気、ガス、水道の使用後並びに出入り口等の施錠は、施設安全点検表により安全を確認し、記録保管すること。
- (4) 調理用の機器、器具については、個々にその取扱要領を作成して掲示若しくは供覧し、機器の損傷並びに作業事故の防止に備えること。
- (5) 冷凍庫・冷蔵庫及び食品庫は常に清潔に管理するとともに週1回以上の清拭消毒を実施すること。
- (6) 什器食器器具類は衛生的に取り扱うとともに、いたずらに損傷や破損等が生じないよう細心の注意を払うこと。なお、食器器具類に損傷や破損等が生じた場合は、速やかに委託者に届け出をする こと。
- (7) 各作業終了後、使用した設備・機器等を洗浄、アルコール消毒又は次亜塩素酸ナトリウム消毒及び乾燥させ、衛生的に保管すること。また使用場所を清潔にし、後かたづけすること。
- (8) 洗浄剤・消毒剤及びこれらの類似物品は機械・器具及び食品に悪影響を与えないように使用方法を十分理解した上、用途別に使用すること。
- (9) ステンレスなど清掃は、クレンザーや研磨剤が入った洗剤や金属たわしを使用しないこと。スポンジの柔らかい面を使用すること。
- (10) 温度計その他の計器類は定期的にその精度を点検するとともに、その記録を作成し、保存すること。
- (11) 施設設備等の清掃用の器材は使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。
- (12) 火気の点検及び施錠の確認を行うこと。

#### **[検査]**

- (1) 食事の質の向上のために行う検査に協力すること。
- (2) 検査は患者に配膳する前に、委託者が指定する検査者（医師1名、管理栄養士1名）に配膳する。ただし、土日祝日その他病院の休診日は医師1名のみとする。

#### **[残菜調査]**

下膳後、食器類の洗浄前に、残菜調査を行い記録し、委託者に報告しなければならない。また、委託者の指示に従い、定期的に計量調査を実施すること。

#### **[患者サービスの向上]**

受託者は、委託者の求めに応じ、患者サービスの向上に資するため、次の食事を全患者対象に実施すること。

- (1) 個人への対応食は以下のとおり対応すること。
  - ① 約束食事箋掲載外の栄養基準であっても、治療上必要とされる食事については他の特別職に準じて提供すること。
  - ② アレルギーや宗教上等の理由による禁止食への対応
  - ③ 食欲不振や身体的状態のよくない患者への対応
  - ④ 嚥下・咀嚼能力の低下している患者への対応
  - ⑤ 嗜好により食べられない患者に対する代替食の提供
  - ⑥ 患者の状態に即した付加食の提供
  - ⑦ ご飯やお粥・パンだけでなく、麺類（麺の種類・温度等は患者の希望に添うもの）やむすび・おじや（内容は患者の希望に添うもの）等、患者の病状等に応じて、主食を朝・昼・夕食のいずれか又は毎食提供
  - ⑧ 委託者が必要と認めた場合の濃厚流動食の提供
  - ⑨ その他治療上必要と認められた患者への対応
- (2) 選択食メニューは以下のとおり対応すること。
  - ① 病院食喫食患者を対象に、週3回以上、昼食及び夕食時に2種類以上のメニューからの選択を行う。
  - ② 選択食対象患者を拡大する場合は、委託者と協議し、随時対応すること。
  - ③ 選択食を実施するうえで、委託者の有するシステムで対応が難しい場合においても、帳票類の使用方法を工夫し、選択食が実施できるよう努めること。

(3) 行事食は以下のとおり対応すること。

① 委託者が〔調理管理作業〕(14)で定めた特別の日は、全入院患者を対象に、朝・昼・夕食のいずれか又は全てについて行事食の献立を作成し、当日はメッセージカードを添えて食事を提供すること。

② 提供した食事は写真に撮り、メッセージカードと共にファイルに保存し、随時委託者に提出すること。

③ 誕生日食は以下のとおりとすること。

全入院患者を対象に誕生日の昼食に、誕生日食（制限のある患者にも対応した献立）をバースデーカードも添えて食事を提供すること。

(4) 濃厚流動食等の提供は以下のとおりとすること。

治療上必要と認められる場合、通常の食事と共に疾患別特殊食品や濃厚流動食、栄養強化食品等を提供すること。

また、濃厚流動食については、別紙7「濃厚流動食一覧」の中から提供すること。一覧にない濃厚流動食を提供する場合は、予め委託者の承認を得ること。

(5) 患者の残菜調査・嗜好調査等は以下のとおりとすること。

ア 受託者は入院患者の残菜状況に関する調査・記録を行ない、委託者に報告すること。

イ よりよい患者給食を目指すため、嗜好調査等を実施するが、食事提供業務実施者として患者等の状況把握のためにも諸調査に協力するものとする。

(6) 患者の意見等への対応は以下のとおりとすること。

患者の意見等に対し、速やかに誠意をもって対応すること。

#### **[非常備蓄食糧]**

(1) 受託者は、委託者が別紙8「非常備蓄食糧一覧」に示す非常備蓄食糧のうち、賞味期限を迎える品目を調達し、委託者の指定する場所に保管すること。

なお、調達の際は、予め調達すべき数量を委託者に確認すること。

(2) 前項に規定する賞味期限を迎える品目については、通常献立に使用することを検討し、有効利用を図ること。

(3) 前1項に規定する「非常備蓄食糧一覧」に定めのない品目を調達する必要がある場合は、委託者・受託者協議して処理するものとする。