

給食業務取扱要領

1 総則

- (1) 病院給食は疾病の治癒又は病状回復の促進を図り、退院後においての望ましい食事のあり方を示すものである。医療行為の重要な一環であることを認識し、入院患者等の状況に応じて、次に掲げる事項に留意した適切な食事を提供しなければならない。

- ア 安全・安心な食事
- イ 治療効果のあがる食事
- ウ 食べる人に楽しみを与える食事
- エ 個々の状態に合わせた適切な栄養管理

- (2) 受注者はこの要領に定める事項に従って業務を行わなければならない。

2 献立

- (1) 受注者が患者等給食として提供する食種は、患者食栄養基準（岐阜市民病院栄養管理室作成）に基づいたものとする。

- ア 一般治療食の中に、デイケア患者食（平日の昼食）を含む。
- イ 幼児食、学童食、妊産婦食及び分割食には、3食とは別に指定された時間に補食を提供する。
- ウ 発注者の指示により食種の導入や基準の見直しに伴う献立修正等に対応すること。
- エ 患者食栄養基準にない指示がある場合は、発注者の指導のもと別途対応すること。

- (2) 献立（個別対応を含む）に携わる管理栄養士・栄養士は、新調理システムの特性を理解し、治療食に関する知識・技術を備えた上で、患者食栄養基準を熟知し、発注者の意図を十分理解して業務にあたること。

- (3) 献立は、患者食栄養基準に基づいて受注者の管理栄養士又は栄養士（以下、受注者栄養士という）が作成する。発注者が作成した基本献立を調整して使用しても差し支えない。サイクルメニューとする場合は季節ごとのサイクルメニューを準備し、最短でも15日以上とすること。

- (4) 献立表は7日分ずつまとめて作成し、献立初日の28日前までに発注者に手渡すこと。また、発注者の決裁を受けること。発注者より変更の要請があった場合は速やかに対応し、決裁済みの献立表を病棟に配布すること。

- (5) 献立内容は手作りを基本とし、季節等を考慮して料理の組合せを変えるなど

画一的にならないように配慮すること。

- (6) 祝日及び季節の主要行事日等に行事食を月 1 回以上実施し、季節に合った食事とメッセージカードを提供すること。一般治療食のみならず特別治療食や嚥下食においても行事食を実施すること。
- (7) 患者等サービス向上のため、行事食を行わない週は麺類等のリクエストメニューを実施すること。
- (8) 幼児食、学童食、妊産婦食及び分割食の、補食を要する食種には手作りおやつを月 4 回程度提供すること。市販のお菓子等を提供する場合でも、食種によっては食器の選択や盛り付けに配慮をすること。また、エネルギー量やたんぱく質量等は患者食栄養基準に基づくこと。
- (9) 出産祝い膳を提供すること。出産祝い膳は献立や食器の選択に配慮し、お祝いに相応しい内容、盛付を行うこと。アレルギーの禁止食品等の対応が必要な場合は、適宜調整すること。
- (10) アシスト食は、化学療法やその他の治療により、患者食栄養基準に定める一般治療食や特別治療食が食べづらい患者に提供する食事であることを十分理解し、メニューの質を落とすことなくバリエーションを増やすように努めること。
- (11) 受注者管理栄養士又は栄養士及び調理師は新メニューの開発を定期的に行い、年 4 種類以上を献立に取り入れること。その開発・実施については、試作を行うなどして発注者、受注者双方が積極的に意見を出し合い、患者給食の向上に努めること。また、献立は嗜好調査等の意見を参考にして、随時見直し、新メニューに変えていくこと。
- (12) 受注者管理栄養士又は栄養士及び調理師は、新調理システムに適した嚥下食の開発等に取り組むこと。
- (13) 受注者管理栄養士又は栄養士は、使用する食品の成分値、アレルギー情報等のデータを給食部門システムに入力すること。使用する商品が変わった場合は、速やかにデータを訂正し、献立に反映させること。
- (14) 加工食品、冷凍食品、治療用特殊食品等については、食物アレルギー等の問い合わせに対応するため原材料表等をファイリングし事務室に保管すること。
- (15) 給食部門システムの実施献立は選択メニューのタッチパネル画面とも連動しているので、患者等にも分かりやすい献立名にすること。
- (16) 承認を受けた献立通りの提供を行うことが原則であり、安易な変更は認めない。材料調達等やむをえない事情により、実施献立の内容を変更する場合は、事前に献立変更届を発注者へ提出すること。部分的に変更をする場合は、食種

や病棟で区別するなど不具合のないように調整し、事前に献立変更届を発注者へ提出すること。誰に何を提供したか分かるように記録を一定期間保管すること。

3 個別対応

- (1) 食事オーダーで指示された食物アレルギーを有する患者への除去食や禁止事項及び特別指示に対し適切な対応をすること。
- (2) 代替食対応により患者食栄養基準から逸脱しないよう配慮すること。また、変更は給食部門システムでの入力をする。やむを得ず手書きで食札を変更した場合も、事後に給食部門システムでの入力をする。
- (3) 宗教上の理由による禁止食品の対応など、個別対応が必要なものは柔軟に対応すること。
- (4) 受注者管理栄養士又は栄養士は、食物アレルギー等による禁止食品の範囲や程度について、必要に応じて病棟へ出向き患者に直接聞き取りを行い、その対応を発注者に報告し記録すること。
- (5) 病態や治療による食欲不振及び低栄養等の患者に対し、栄養状態改善の目的で発注者が指示するときは、個別に対応をすること。
- (6) 低栄養患者に対する献立変更、料理の付加、及び摂食・嚥下困難患者に対する料理形態の工夫など、治療上必要な要望に対応すること。
- (7) 受注者管理栄養士又は栄養士及び調理師は、発注者のミールラウンド等に行き、患者からの意見や要望を反映させ、より適切な患者等給食の提供ができるよう改善に努めること。

4 選択メニュー、アラカルト食の実施

- (1) 選択メニューは常食、妊産婦食、学童食、エネルギーコントロール食、及びナトリウムコントロール食において毎食実施すること。オーダー締め切りは最長でも2日前として締め切りから提供までの時間をできるだけ短くすること。
- (2) 年末年始で食材の確保、食数の予測が困難な場合は、選択メニューを休止することができる。
- (3) 選択メニューは病棟設置のタッチパネル等にて入力された情報を、オーダー取り込みにて食数集計する。
- (4) アラカルト食は、緩和ケア患者や化学療法の副作用等により著しく食事摂取量が低下した患者に対し実施する。オーダー締め切り時間は通常通りとするが、その特性から柔軟に対応すること。

- (5) アラカルト食の意義を十分に理解した上で、それにふさわしく提供可能な料理を発注者と協議して 30 種類以上決定し、どのような組み合わせでも提供できるよう管理すること。
- (6) アラカルト食として提供可能な料理の拡大、締め切りから提供までの時間短縮等、実施方法の改善に協力すること。

5 食数管理

- (1) 受注者栄養士は、食事オーダーの締め切り時間に合わせ、オーダー取り込み、食数集計、禁止食品チェック、個別対応等を行い、厨房へ調理数を指示する。
- (2) 食事箋等は、栄養管理室で管理する。
- (3) 受注者管理栄養士又は栄養士は食事オーダーに関する病棟からの連絡、問い合わせに対応すること。また、対応について発注者から報告を求められた場合はすみやかに報告すること。
- (4) 受注者管理栄養士又は栄養士は、毎食の締め切り後に概算食数を指定された様式で発注者に報告すること。また、月末に確定食数の集計を指定された様式で発注者に報告すること。
- (5) オーダー締め切り後の緊急入院患者等に対し、所定の時間までは仮食を提供すること。仮食は、易消化食流動 A、易消化食 3 分粥、易消化食全粥、易消化食米飯とする。
- (6) 食事提供時間外に緊急で給食オーダーがあった場合は軽食を提供すること。なお、患者の状態等によっては柔軟に対応し、可能な範囲で指示された食種の提供をすること。
- (7) 食札は発注者が指定する様式で、毎食出力する。また、病棟からの仮食の連絡に対応し、朝食、昼食、夕食の仮食札を作成すること。
- (8) 提供する食事には食札を毎食添付すること。食札は、アレルギー等の個別情報が分かりやすい措置を行い、誤配膳防止に努めること。
- (9) 給食配膳に関する帳票（配膳表等）を毎食出力すること。

6 食材調達・保管業務

食材管理・保管管理については、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号別添）に基づいた衛生的な管理を基本とする。

- (1) 食材の調達

ア 食材は品質、安全性に十分留意し選定すること。新鮮かつ安全な食材の調達に努めること。また、選定にあたっては、発注者と定期的に協議し、価格のみでなく、病院給食の特性等を考慮した食材にすること。

イ 給食材料は、献立に基づき予備食数も含めて必要量を仕入れること。

ウ 非常事態に備え、複数の業者からの購入に配慮すること。

エ 食材購入金額の6割以上を、岐阜市内に本社又は支店を有する業者から購入すること。ただし、災害発生等により入手が困難な場合は、発注者と協議のうえ、市内業者からの購入割合（金額ベース）の変更も認める。

オ 食材の納品は下処理の前日とする。

カ 食数の増加により、食材の追加が必要になった場合は、不足分を追加発注すること。

キ 食材は可能な限り冷凍ではなく生で良質の素材を用いること。

ク 米は可能な限り岐阜県産とし、無洗米を使用する。収穫してから1年以上経過した米は使用しないこと。天候不順等により入手が困難な場合は、理由書を提出し、発注者と協議すること。

ケ 使用する食材の種類、内容分析、産地等を把握し、発注者の指示があった時は書面にて報告すること。

特に加工食品等については、成分表、原材料表（アレルギー情報を含む）を書面で提出させ保管し、アレルギーによる重大な事故を防ぐため、未確認の食材は絶対に使用しないこと。

コ 献立に含まれない濃厚流動食、栄養補助食品等については発注者が購入する。ただし、受注者は食品の管理等に協力すること。

サ 食材調達に伴う事務作業は受注者が行うこと。

（2）検収

ア 食材の納品時に検収を行う。

イ 食材の検収時には、納品時間、品温、及び賞味期限を確認し記録すること。

（3）給食材料の保管・在庫管理・出納事務

ア 食材は温度、湿度及び衛生状態に十分注意し、保管すること。

イ 賞味期限が患者の目に触れる食品は、賞味期限直前に使用することのないように調整すること。

ウ 監査等に対応できるよう、各種伝票を整理・保管すること。

エ 食材の出納について記録すること。

オ 毎月、食材の購入金額総額を発注者に報告すること。

7 調理業務

調理作業については、HACCP の考え方に基づく衛生管理を基本とする。

(1) 下処理

- ア 献立表に指示された食材及び量を遵守し、料理に合った切り方の工夫をすること。
- イ 生食する野菜・果物等の消毒及び切り分けは、原則として提供当日に行うこと。
- ウ 下処理は、生食で提供する食材を処理した後に、加熱調理用の食材を処理すること。
- エ 下処理を行った食材は、指定の場所に保管し、使用区分を明確に表示すること。

(2) 調理

- ア 献立表に指示された食材及び量を遵守し、味付けに留意するとともに、患者の食欲をそそるよう彩りや食感を大切に調理をすること。
- イ 新調理システムの調理工程は、原則ニュークックチルとし、加熱、冷却、再加熱に関して HACCP の TT（時間と温度）管理を計画的に行うものとする。また、仕上がりの状態において最善のものが提供できるよう、発注者と共に協議しながら常に創意工夫すること。
- ウ 調理方法については、食材やメニューに合わせて最適な方法を組み合わせ、必要に応じて、クックサーブ、クックフリーズ、真空調理などの調理方式を使い分けること。また、その方法については発注者と協議すること。
- エ 調理従事者は調理作業を合理的かつ科学的に行うため、新調理システムの調理機器等の機能性を十分に理解し、使用すること。
- オ 加熱調理後は速やかに規定の温度まで冷却し、チルド庫で保管すること。その際には使用日、食種等を明確に表示すること。
- カ 個別対応食（嚥下食、アシスト食、アラカルト食を含む。）は、献立表の指示に従って調理すること。
- キ 食物アレルギーを有する患者の個別調理は、器具を別にするなど安全管理上万全の配慮を行うこと。

(3) 盛付

- ア 献立表に基づき、再加熱に合わせて適正に行うこと。
- イ 盛付作業中は、清潔な手袋、マスク、帽子、被服を着用し、衛生面に特に注意すること。
- ウ 料理に合わせた食器を選び、献立表に指示された分量を丁寧に盛り付けること。

エ 患者の食欲をそそるような盛付を行うこと。また、盛付技術についても常に工夫すること。

オ 食器及びトレイは、正しく丁寧に扱うこと。破損、不足が生じた場合は直ちに病院ストックから補充を行い、業務に支障がないように管理し、報告すること。

カ 適正時間による盛付を行うこと。

キ 盛付は、食品の温度上昇を防ぐため速やかに行い、盛付後はチルド庫で保管すること。

ク 盛付作業の管理を、受注者管理栄養士又は栄養士及び調理師が行うこと。

ケ トレイメイクはベルトコンベアにて行うこと。

コ 食札は、トレイに配置すること。

サ 盛付したトレイは移送台車にセットし、病棟配膳室へ移送するまでチルド庫にて保管すること。

(4) 移送、再加熱

ア 再加熱カートは、各病棟配膳室に2台（西10階については1台）設置されている。移送開始前にカート内をチルド状態にしておくこと。

イ 再加熱カートをチルド状態にするためにスイッチを入れる際は、庫内温度が30℃以下になっていることを確認すること。

ウ 移送台車は、最終チェック終了後、各病棟配膳室の再加熱カートにセットし、所定の時間に再加熱を開始できるようにすること。

エ 再加熱カートが適切に作動しているか、運転状況や庫内温度などを当院の厨房事務所の温度管理システムで確認すること。

オ 再加熱カートによる再加熱をしない食事（個別対応食等）については、再加熱終了時間に合わせて厨房から病棟配膳室へ運搬し、移送台車にセットすること。

カ 透析による食事時間の遅延に対しては、オーダーされた食事を指定された時間に再加熱を行い提供すること。

(5) 保存食

ア 保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつを清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で提供日から2週間以上保存すること。

イ 原材料食品（缶詰、乾物、マヨネーズ、ドレッシング、調味料を除く）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。

(6) その他

- ア 当院の厨房事務所、下処理、調理、盛付の各業務間での連携を図り、最適な状態で食事が提供できるようにすること。
- イ よりおいしい食事を提供するための工夫、研究を常に心がけること。
- ウ 調理検証、新メニューの試作に必要な食材等については受注者において確保すること。
- エ 発注者とともに検食を行い、その評価から改善点を積極的に提案し、速やかに献立や調理に反映させること。
- オ 検食は、患者給食として適当かどうかを評価するために、発注者の医師又は管理栄養士が行う。平日の朝食・土日祝日及び年末年始の検食は、受注者管理栄養士又は栄養士が行うものとする。検食数は発注者の指示に従い、検食簿を指定の場所に配布し回収をすること。
- カ 患者へ提供する前日に、実際の提供食事と同等量、同条件での事前検食を行い、適切に提供できるかの確認をすること。必要に応じ、味付け等の調整をすること。

8 調乳業務

- (1) 調乳は、加熱調理室の所定の場所にて行うこと。粉ミルクは発注者にて購入するが管理等に協力すること。
- (2) 調乳業務にあたっては、作業マニュアルを作成し衛生的に作業すること。
- (3) 調乳ビンは、スチームコンベクションオーブンにて滅菌して使用すること。
- (4) 調乳に使用する器具は通常の調理用具とは区別し、全て滅菌したものを使用すること。
- (5) 安全かつ正確に調乳されているか、チェック体制をとること。
- (6) 調乳後は速やかに冷却し、配膳時間まで冷蔵庫で保管すること。
- (7) 配膳病棟は中央病棟4階及び7階とし、1日2回、指定された時間に配膳すること。
- (8) 緊急の乳児用ミルクのオーダーについては、柔軟に対応すること。

9 配膳

- (1) 指定した時間に、安全に食事運搬が出来るように人員を配置すること。
- (2) 再加熱終了後は移送台車及びトレイが熱くなっているため、適温になったことを確認したうえで病棟の指定された場所までの運搬を行うこと。
- (3) 幼児食、学童食、妊産婦食、分割食については、給食とは別に補食を指定した時間に病棟ナースステーションまで運搬すること。

- (4) 濃厚流動食等は給食とは別に、病棟まで運搬すること。
- (5) 医師検食を指示した場所に運搬すること。
- (6) 運搬担当者は清潔な被服、帽子、マスクを着用すること。
- (7) 運搬時にトラブルが生じた場合は、必ず発注者に報告すること。
- (8) 移送台車は、病棟の指定された場所に設置し、下膳カートとしても使用すること。
- (9) 運搬前、病棟から病棟へ移動する際、病棟から厨房へ戻る際には、規定の手洗い、消毒を徹底すること。
- (10) 感染予防対策を講じている病棟の場合は、発注者の指示に従うこと。また、ノロウイルスやインフルエンザ等の流行期には自己の健康管理とあわせ手洗い等の感染予防に努めること。

10 下膳

- (1) 指定した時間に、安全に下膳カート（移送台車）の撤収が出来るように人員を配置すること。
- (2) 指定した時間に下膳カート（移送台車）を撤収し、病棟から食器洗浄室まで運搬すること。撤収の際に、吐物や注射針等の医療廃棄物を発見したときは、病棟スタッフに伝え、適切な処置を行うこと。
- (3) 厨房専用エレベータの使用は、時間で区別するなどして、食事の運搬と下膳カートの運搬が交差しないようにすること。
- (4) 医師検食を下膳すること。
- (5) 各病棟配膳室の清掃を行うこと。
 - ア 配膳室内は常に清潔保持に努めること。
 - イ 再加熱カート本体は、使用後に清掃、消毒を行うこと。
- (6) 厨房専用エレベータ内の清掃、消毒を行うこと。
- (7) 病棟から厨房へ戻る際には、規定の手洗い、消毒を徹底すること。

11 食器洗浄・消毒

- (1) 使用した食器・トレイは、下膳後速やかに専用の自動洗浄機により洗浄する。必要に応じ、浸漬、予洗を行うこと。
- (2) 食器・トレイは丁寧に扱うこと。
- (3) 洗浄後の食器・トレイは消毒保管庫に入れ、消毒及び保管を行うこと。
- (4) 食器・トレイの消毒及び保管は、設定温度や時間を厳守すること。
- (5) 移送台車は配膳カートと下膳カートを兼ねているため、清掃には十分留意し、

使用ごとに所定の場所で洗浄し、常に清潔を保つこと。

(6) 残飯等は指定の場所に搬出すること。

(7) 患者の私物がトレイにのったまま下膳されてきた場合は、速やかに病棟へ連絡すること。所有者不明の場合は、発注者の指示に従うこと。

1 2 衛生管理

衛生管理のため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に示された衛生管理上の注意を厳守すること。

(1) 給食業務従事者等の衛生

ア 常に身体、被服、履物、帽子、頭髮等は清潔にし、爪は短く切り、時計、指輪、ネックレス等アクセサリは着けないこと。また、マニキュア、香りの強い化粧品や柔軟剤等は使用しないこと。

イ 就業前、用便後、休息後、電話使用後、食品検品後等で手指が汚れた場合は、その都度ごとに手指の洗浄・消毒を行うこと。

ウ 厨房で更衣、休息、放痰等の不潔行為をしないこと。

エ 調理作業中は、専用の作業衣、帽子、履物、ゴム前掛け等を使用し、作業に携わらないときは着用しないこと。

オ 調理作業には、下処理に使用するゴム前掛け等を着用したまま従事しないこと。

カ 調理作業中は、マスクを常時着用すること。また、手袋は必要に応じ適切に使用すること。

キ 調理作業中は、髪、鼻、口又は耳等に触れないこと。

ク 調理従事者等は、原則として給食者専用便所を使用すること。

ケ 給食者専用便所の清掃を毎日定期的に行うこと。

(2) 食品の衛生

受注者は、食品の保存、調理、加工、配膳の過程を通じて、衛生的に取り扱うため、次の事項に留意しなければならない。

ア 食品庫に保管する食品は、防虫及び防鼠上、完全な屋内施設に速やかに格納すること。腐敗予防のため温度、湿度等の保存の状況に留意すること。

イ 生野菜、果物等は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いて殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをする。

ウ 下処理又は調理後の食品は、床面や不潔な場所に置かないこと。

エ 調理した食品には蓋をして、取り扱いは清潔な箸、匙、杓子、その他衛生上適当な器具によって行うこと。

- オ 冷蔵庫内、冷凍庫内、食品庫内の食品は、適切に管理すること。
- カ 食品の腐敗又は変質を発見したとき及びその疑いがあるときは、速やかに業務責任者に申し出ること。重大なことについては、発注者の指示を受けること。
- キ チルド食品の保存期間は最大 5 日間とする。ただし、発注者が定める時間を超えてチルド庫外に放置された食品については 5 日以内であっても破棄すること。
- ク 加熱調理後の食品、チルド庫内の食品、再加熱後食事提供前の食品等発注者が指定する食品の中心温度は、発注者が定めた温度を厳守し、その都度確認して、記録すること。
- ケ 加熱調理後、さらに調理をする食品（ミキサー食等）については、再調理後加熱殺菌を行い、速やかに冷却して保存すること。その際には、調理日を明記すること。
- コ チルド保管された料理や生食提供する食材等の安全性について、1 年に 1 回以上、細菌検査などを行い発注者に結果を報告すること。結果に異常がみられた場合や、発注者が必要と判断し検査依頼をした場合にも検査を行うこと。
また、食材や調理工程等に変更があった場合は、食材の衛生状態を確認するため、調理後やチルド保管後、再加熱後等の食材の細菌検査を行い、発注者に結果を報告すること。

（3）調理機器及び器具等の衛生

- 受注者は、次の事項に留意し、異常があった場合には発注者に報告し、指示に従うものとする。
- ア 魚、肉、野菜、果物等の調理及び調理済食品に使用する包丁、まな板等の食品取扱器具は、各々その使用目的以外に使用してはならない。
 - イ ふきん等の使用後は、洗浄・消毒をして清潔なものを使用すること。
 - ウ 包丁は、錆を生じないように研いでおくとともに、使用后、流水で洗浄し、専用の保管庫にて消毒・乾燥させること。
 - エ 包丁は、調理用と下処理を区別して使用すること。
 - オ 調理機器の使用後は、分解して清掃をすること。プレート等の刃物は包丁に準じて取り扱うこと。
 - カ スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー等は各機器に適切な衛生管理を行うこと。
 - キ 作業台、冷蔵庫及び冷凍庫の取手、フードカッター、フードスライサー等は、使用後にアルコール噴霧を行い、衛生的に保つこと。

ク 調理器具は、業務終了後十分に洗浄し、消毒保管庫に収納すること。

(4) 給食施設及び設備品の衛生

受注者は、給食施設・設備品を衛生的に保つため、次の事項を遵守し、異常があった場合には発注者に報告し、指示に従うものとする。

ア 施設及び設備品は、清潔、整理、整頓に心掛け、特に衛生面に注意して使用するものとする。

イ 下処理室、加熱調理室、盛付室、洗浄室、食品庫等の調理業務関連区域は、作業終了後に毎回清掃と整理整頓をすること。

ウ 厨房内の天井、窓、壁、床を清潔にしておくこと。

エ 下処理室、加熱調理室、盛付室、洗浄室の床はドライ仕様であるため、清掃時以外は乾燥状態を保つこと。

オ グリストラップは毎日清掃すること。

カ 排水溝は、汚物が滞留することのないよう、1日に1回は汚物を取り除き、清潔に保つこと。

キ 冷蔵庫、冷凍庫、チルド庫は、週に1回以上の庫内等の定期清掃日を設け、常に清潔に管理し、能力が十分に発揮できる状態を保ち、適切な温度管理を行うこと。

ク 厨房内の清掃スケジュールを作成し、1か月に1回、全体清掃を実施し記録を提出すること。

ケ 食品庫は、防虫及び防鼠上常に清潔にし、かつ塵埃、湿度等についても確認すること。

コ 床穴、鼠による破損、壁の剥離等、防鼠上不備が生じた場合は、直ちにその旨発注者に報告すること。

サ 給食調理に伴う廃棄物は、生ゴミ、生ゴミ以外、缶、ビン等に分別すること。残飯、残菜については、厨芥処理機に投入し、残渣は指定のビニール袋に入れ、厨芥処理室に置くものとする。使用後は清掃をすること。

シ 倉庫内の物品等については、発注者の許可を得て適切に使用すること。

ス 厨房内に関係者以外を立ち入らせないこと。なお、部外者が立ち入る必要が生じた場合は、発注者の許可を得て、調理従事者に準ずる服装で入室し、衛生に留意すること。

セ 発注者が行う害虫駆除等に、協力すること。

ソ 厨房内、冷蔵庫、冷凍庫内にダンボールを持ち込まないこと。納品時には専用の容器に移し替えること。

タ 使用水は、始業前及び作業終了後に色、濁り、臭い、異物、残留塩素濃度

を毎日検査して記録すること。

チ 施設及び設備等の温度はシステム管理とし、毎日定時に温度確認をする。異常発生通知があった場合はただちに現場及び機器等を確認し、適切に対応すること。システム管理ができない場合は、時間を定めて温度計にて温度を確認し、記録を残すこと。

(5) その他衛生管理

日常点検等は管理事項に沿い衛生管理に努め、必要事項を点検表に記入し保管すること。

(6) 納入業者に対する衛生管理の指示

ア 納入業者に対しては、食材の取り扱い及び搬入は衛生的に行うよう常に指導すること。

イ 納入の際は、必ず手指の消毒を行わせ、食品庫や冷蔵庫等には立ち入らせないこと。

ウ 食材納入業者には、毎月1回（生鮮食品納入業者については6月から9月までは毎月2回）検便検査の結果を求めること。

1.3 施設及び設備管理

(1) 使用施設及び設備品並びに調理用具は、その取扱説明書を使用者に周知徹底し、故障、事故等が発生しないよう保守管理に努めること。異常を発見した場合は速やかに発注者に報告し、指示に従うこと。

(2) ブラストチラーの使用時間は、原則として午前8時30分から午後7時とする。その他の調理機器の使用時間も、騒音による近隣の迷惑にならないよう、極力稼働時間を集約すること。

(3) 機器のカートリッジ交換、フロンガス点検など簡易な保守業務や、発注者が依頼する項目の定期点検を行うこと。

(4) 発注者は、受注者側の故意又は過失により施設、設備品、調理器具等に故障、破損等が発生したときは、受注者に修理費等の請求をすることができる。

(5) 退室時の電気、水道、エアコン及び戸締まりの点検等の確認を行うこと。

1.4 喫食・嗜好調査

(1) 発注者が行う喫食調査等に協力すること。

(2) 年1回以上、受注者が中心となって喫食・嗜好調査を企画、実施すること。

また、その結果及び考察を栄養管理委員会で報告し、その内容を対象病棟に一定期間掲示すること。

(3) 調査結果を受け、献立作成・調理業務に反映させること。

1 5 安全管理対策

- (1) 不適食品の提供、異物混入、誤配膳等のインシデント・アクシデント防止に努めること。
- (2) 受注者が検収、調理等給食業務中に異物混入等の異常を発見した場合には、速やかに対応し改善策を講じ、発注者に報告するものとする。重大事項である場合は、事前に発注者に報告し、指示を受けて給食業務を進めること。また、患者への給食として不適格と判断された場合は、直ちに代替の調理を行い提供すること。
- (3) インシデント・アクシデントが発生した場合には、直ちに患者へお詫びをするとともに、概要や患者動向等を発注者へ報告し、速やかに最善の処置がとれるような体制とすること。
- (4) インシデント・アクシデントについて、危機管理対策における責任者を中心に原因分析を行い再発防止の改善策を立て、1週間以内にインシデントレポートを提出し、その取り組みに努めること。また、改善策を行った結果の状況報告を責任者会議等で報告すること。
- (5) インシデント・アクシデントの他、事前に回避できた事例、ミスを起こしやすい事例等について、その原因を究明することで事故が起こらない方策を立てることを目的とし、従事者全員に広報し啓発を図ること。
- (6) インシデント・アクシデント件数の減少がみられない場合は、本社の担当部署を含め更なる改善策を検討し報告、実施すること。

1 6 その他

- (1) 給食業務を管理する部門システムは、発注者所有のものを使用すること。
(現時点で、大和電設工業(株)ニュートリメイトを使用。) 発注者の方針によりシステム変更が行われる際は、データ移行・入力作業等に協力すること。
- (2) 契約期間中に厨房機器及び再加熱カートの更新等が行われる場合は、発注者と協同し滞りなく給食提供ができるよう体制を整え新規機器に対応すること。
- (3) 各業務において、作業ごとの重点ポイントを設定し、チェックリストを作成すること。
- (4) 各種点検表及び記録簿等は所定の場所に保管すること。
- (5) 給食業務日誌等により、毎食の実施内容を報告すること。
- (6) 必要に応じて、給食業務に関する報告書を発注者に提出すること。