

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、退院後においては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 安心・安全でおいしい食事
 - イ 治療効果があがる食事
 - 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保管）に基づいたものとする。
 - ア 一般食の中に、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、三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 日本食品標準成分表2020年版（八訂）の切り替えに伴う院内基準の見直しに対応すること。
 - エ 栄養基準にない指示があった場合は、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四季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、食事实施の3週間前までに7日分作成し、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、承認さ

れた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) 祝日及び季節など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。一般食のみならず特別食や嚥下食においても行事食を実施すること。
- (7) 患者サービス向上のため、行事食を行わない週は麺類などのリクエストメニューを実施すること。幼児食や分割食等、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。
- (8) 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、祝い膳に相応しい内容、盛付、演出を行う。治療食やアレルギー等の禁止食品の対応が必要な場合は、適宜調整すること。
- (9) アシスト食は、癌化学療法やその他の治療による食思不振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努めること。
- (10) 受注者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、嗜好調査等で不評な献立については随時見直し、新メニューに変えていくこと。
- (11) 受注者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。
- (12) 受注者栄養士は、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。加工食品など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。
- (13) 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。
- (14) 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と連動している。実際に即応した献立名にするなど整合性を保つこと。
- (15) 決裁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必要がある場合は、献立変更届を発注者へ提出すること。部分的に変更せざるを得ない場合は、食種、病棟で区別するなど不具合のないように

調整し、誰に何を提供したかわかるよう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、変更は給食システムに入力するなどすぐ確認できる状態で記録し、一定期間保管すること。手書きで食札を変更した場合も同等の対応・記録保管を行うこと。
- (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、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) 病態により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、個別対応食を提供すること。
- (6) 低栄養患者に対する献立変更や料理・食品の提供、嚥下・摂食困難患者に対する料理形態（濃厚流動食を含む）の工夫など、治療上必要な要望には誠実に対応すること。
- (7) 受託栄養士及び調理師は、食事の提供にあたって発注者に相談の上病棟を訪問し、適切な食事提供ができるようにすること。

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・塩分制限食において毎日実施する。オーダー締め切りは最長でも2日前とするが、締め切りをなるべく短くする努力をすること。
- (2) 年末年始で材料の確保、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や化学療法の副作用等による著しい摂食不良の患者に対し実施する。オーダー締め切り時間は通常どおりとするが、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) 選択メニュー、アラカルト食の選択種類及び対象食種の拡大、締め切り時間の短縮等、実施方法の改善やシステム向上に協力すること。

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) 食事せん等は、栄養管理室で管理する。
- (3) 受注者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柔軟に対応し、できる限り指示された食種や軽食等を提供すること。
- (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。食札は、それぞれの特別指示等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 食品は品質、安全性に十分留意し選定する。新鮮かつ安全な食材の調

達に努め、使用する食材について、事前に発注者に報告し同意を受けること。

また、選定にあたっては、価格のみでなく、病院給食の特性等を考慮し、おいしい食事が提供できるような食材にすること。

イ 給食材料は、献立及び入院患者数（予備食数含める）に基づき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 食材は、購入金額の6割以上は、岐阜市内に本社又は支店を有し、過去10年以内に岐阜市内の病院に6か月以上継続して納入実績のある業者から購入すること。

ただし、食材の産地における災害発生時等食材の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、食材料の追加が必要になった場合は、必要な数量を準備すること。

キ 魚介類は可能な限り国内で水揚げされたもの、鳥獣肉類は国産のものとし、献立に指定する大きさに切られた状態で納品する。また、魚介類および鳥獣肉類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 青果物は原則岐阜県産とする。ただし、旬の時期以外や天候不順等により入手が困難な場合は県外産も認める。

ケ 米は岐阜県産とし、無洗米を使用する。古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県外産も認めるが、理由書を提出すること。

コ 予め使用する食品の種類、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）並びに納入業者が定期的実施する微生物検査及び理化学検査の結果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。

サ 原則として調理は素材より作るものとするが、やむをえず冷凍食品及び調理済み食品を使用する場合は事前に発注者と協議し、使用食品及び理由等を書面にて報告すること。

シ 献立に含まれるもの以外の濃厚流動食、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。

ス 発注者から給食材料の品質について改善の要求があった場合は遅滞なく調査を行い、納入業者に対して改善の申し入れ、交換、変更等を行うこと。

セ 食材調達に伴う事務作業は受注者が行う。（給食部門システムへの入力等）

(2) 検品及び検収

ア 給食材料の納品時に検品及び検収を行う。

イ 材料の検収時には、納品時間及び納品時の温度、賞味期限を確認し、記録すること。

ウ 一部の生鮮食品（魚・肉・卵等）については、納品時に保存食を取り置きすること。

エ 発注者も随時品質確認を行うことができるものとする。

(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 栄養管理や監査等に対応できるよう、各種伝票の整理・保管をする。

エ 食材の出納について記録する。

オ 毎月、給食材料の購入金額総額を発注者に報告するとともに、必要に応じて請求書及び明細書の写しを提出すること。

7 調理業務

調理作業については、H A C C P（危害分析重要管理点）の考え方に基づく衛生管理手法を基本とする。

(1) 下処理

ア 献立表に示された食材料及び量を遵守し、料理に合った切り方を工夫すること。

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 下処理等を行った食材料は、指定の場所に保存し、使用区分を明確に表示すること。

(2) 調理

- ア 調理は、献立表に示された食材料及び量を遵守し、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した調理をすること。
- イ 新調理システムの調理工程は、原則クックチルとし、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 調理方法等については、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。その際には使用日、食種等を明確に表示すること。
- カ 個人対応食（嚥下食、アシスト食、アラカルト食を含む。）は、献立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 盛付は、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、分量は正確に、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 食器及びトレイは使用に際して、正しく丁寧に扱い、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。

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が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 調理業務は、事務所、下処理、調理、盛付の各部署において連携を密にし、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料等については受注者において確保するものとする。

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及び回収をすること。

カ 患者へ提供する前日に、実際と同等量、同条件での事前検食を行い、適切に提供できるか確認、調整を行うこと。

キ 病院から改善を求められた場合は、速やかかつ適切に対応すること。

8 調乳業務

- (1) 調乳は、加熱調理室の所定の場所にて行う。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使用する。
- (4) 調乳に使用する器具は通常の調理用具とは別に区別し、全て滅菌したものを使用する。また、特に清潔を保持すること。
- (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。
- (7) 配膳病棟は中4階と中7階とし、1日2回、指定された時間に配膳すること。
- (8) 緊急な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) 適正な時間に安全に運搬・配膳が出来るよう人員を配置すること。
- (2) 配茶は病棟設置の給茶器を使用する。
- (3) 再加熱終了後はカート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への配膳を行うこと。
- (4) 病室等への配膳業務
 - ア 朝、夕については、患者の手元までの配膳業務を行う。昼食については、病棟スタッフへ引き渡しを行う。
 - イ 発注者は病棟配膳表にて各患者の配膳場所（デイルーム又はベッドサイド）等を示し、受注者はその指示に従い配膳を行う。
 - ウ 病室へ入室する前には、備え付けの手指消毒剤にて手指消毒を行うこと。
 - エ 適温提供のため、配膳は概ね15分で終了すること。
- (5) 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まで運搬する。

- (6) 濃厚流動食等は給食とは別に、病棟まで運搬する。
- (7) 医師検食用の食事を指示した場所に配膳する。
- (8) 配膳担当者は清潔な被服、帽子、マスクを着用し、接遇にも十分配慮すること。
- (9) 誤配膳のないように、病室や患者氏名を十分確認すること。また、状況に応じて病棟職員の指示に従うこと。
- (10) 配膳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。
- (11) 配膳終了後の移送台車は、病棟の所定の場所に設置し、下膳車として使用する。
- (12) 配膳前や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。
- (13) 感染予防対策を講じている病室等の場合は、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) 適正な時間に安全に運搬、下膳が出来るよう人員を配置すること。
- (2) 配膳終了から下膳開始までは概ね45分の間を空けること。
- (3) チェック表に記載のある患者の食事の残量をチェックすること。
- (4) デイルーム、各病室から食事済のトレイ、食器を下膳し、移送台車にて食器洗浄室まで運搬する。下膳の際に、吐物や注射針等の医療廃棄物が入っていたときは、病棟スタッフへ申し出、適切な処置を行うこと。
- (5) 厨房専用エレベータが1台のため、時間で区別するなどして、食事の移送と下膳が交差しないように配慮すること。
- (6) 医師検食用の食事を下膳すること。
- (7) 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。
 - イ 再加熱カート本体は、使用後に清掃、消毒を行う。
- (8) 厨房専用エレベータ内の清掃、消毒を行うこと。
- (9) 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) 使用した食器及びトレイは、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、トレイ等は丁寧に扱うこと。
- (3) 洗浄後の食器は所定の保管庫に入れ、消毒、保管を行う。
- (4) 食器の消毒保管は、設定温度や時間等を厳守すること。
- (5) 移送台車は配膳車と下膳車を兼ねているため、清掃には十分留意し、使用ごとに所定の場所で洗浄し、常に清潔に保つこと。
- (6) 残飯等は所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、一定期間保管したのち廃棄とする。

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、頭髪等は清潔にし、爪は常に短く切り、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、香りの強い化粧品等は使用しないこと。
- イ 就業前、用便後、休息後、電話使用后、食品受領の立会及び手指が汚れた場合は、その都度それぞれの手指の洗浄・消毒を行うこと。控室は常に清潔に保つこと。
- 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、調理専用の作業衣、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のまま従事しないこと。
- カ 調理作業上必要がある場合は、清潔な手袋を必ず着用し、マスクは常時着用すること。また、手袋は適切に使用すること。
- キ 調理作業中は、原則として髪、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の便所を使用すること。
- ケ 従事者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、必ず防虫及び防鼠上、完全な屋内施設に速やかに格納するとともに、その施設の温度、湿度等の保存の状況に留意

- し、腐敗予防を十分確認すること。
- 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事。
- 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 調理した食品は、蓋をし、その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、速やかに現場責任者に申し出て、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。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、年1回以上、細菌検査などの検証調査を行い発注者に結果を報告すること。万一結果に異常がみられた場合及び発注者が必要と判断し検査依頼を行った場合にも、臨時的に検査を行うこと。

また、食材や調理工程等に変更があった場合は、食品の衛生状態を確認するため、調理後やチルド保管後、再加熱後等の食品の細菌検査を行い、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

給食業務従事者は、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 ふきん等は使用后洗浄し、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、のち保管庫にて消毒・乾燥させること。

- エ 包丁は、調理用と下処理用に区別して使用すること。
- オ 調理機器は、使用后、随時分解し、清掃に努め、プレート等刃物の取扱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、戸棚等厨房内については、使用后、アルコール噴霧を行い、衛生面の向上に努めること。
- ク 調理器具は、業務終了後十分洗浄し、消毒保管庫に収納して、消毒保管すること。

(4) 給食施設及び設備品の衛生

- 給食業務従事者は、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、食品庫等の調理業務関連区域は、作業終了後毎回清掃し、整理整頓し、清潔に保つこと。
 - ウ 洗浄室は、作業終了後毎回清掃し、乾燥状態にし、整理整頓し、清潔に保つこと。
 - エ 厨房内の天井、窓、壁、床を清潔にしておくこと。
 - オ 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ように努めること。
 - カ グリストラップは毎日清掃すること。
 - キ シンク、作業台、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。
 - ク 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。
 - ケ 厨房内は清掃スケジュールを作成し、定期的に床、調理機器等の清掃を行うこと。また1ヶ月に1回、全体清掃を実施し記録すること。
 - コ 手洗設備には、ブラシ、石鹼、消毒液等を確認、補充し、衛生に留意すること。
 - サ 米、乾物、漬物、調味料等の倉庫、食品棚等食品格納施設は、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。

- シ 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。
 - ス 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。残飯、残菜については、速やかに生ゴミ処理機に投入し、塵芥は指定のビニール袋に入れ、塵芥置場に置くものとする。塵芥置場は、常に清潔に保つこと。
 - セ 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。
 - ソ 厨房内に関係者以外を立ち入らせたり、動物等を入れないこと。
なお、部外者の立ち入る必要が生じた場合は、発注者の許可を得て、履物を換え、調理従事者に準ずる服装で入室し、衛生に留意すること。
 - タ 発注者が行う害虫駆除等に、積極的に協力すること。
 - チ 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。
 - ツ 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。
 - テ 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。
- (5) その他衛生管理
日常点検表等は管理事項に沿い、衛生管理に努め、必要事項を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 給食材料納入業者には、月に1回（生鮮食品納入業者については6月から9月までは月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、善良なる管理者の注意をもって使用し、故障、事故等が発生しないよう保守管理に努めること。
- (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) 使用施設及び設備等並びに調理用具等は、不具合がないか常に点検し、異常を発見した場合は速やかに報告し、発注者の指示に従うこと。

また、機器のカートリッジ交換やクエン酸洗浄などの簡易な保守業務や、発注者が依頼する項目の定期点検を行うこと。

- (4) 調理用機器の故障により業務の進行が遅延することがないように、あらかじめメンテナンス業社の連絡一覧表を常備しておくこと。

- (5) 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。

- (6) 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2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給食委員会で報告し、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) 受注者が検品、調理等給食業務中に異物混入等の異常なことを発見した場合には、速やかに対応し改善策を講じ、速やかに発注者に報告するものとする。重大なる場合には、事前に発注者に連絡し、指示を受けて給食業務を進めるものとする。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給食するものとする。

- (3) 万が一インシデント・アクシデントが発生した場合には、直ちに患者へお詫びするとともに口頭で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・アクシデントに際しては、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た後、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1カ月後のチーフ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、事前に回避できたことやミスを起こしやすい事例は、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、病院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。) 病院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が予定されているため、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) 各部署において、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。