

## 高知県立幡多けんみん病院 給食業務委託仕様書

### 1 趣旨

入院患者に対する給食業務の趣旨を認識し、その疾病治療あるいは療養上の効果を高めるため、必要な栄養の補給を衛生で安全な食事として提供することを目的とし、委託業務の遂行に関する必要な事項を定めるものとする。

### 2 委託業務の実施場所

高知県立幡多けんみん病院（高知県宿毛市山奈町芳奈3番地1）

### 3 用語の意義

この仕様書における用語で「甲」は委託者をいい、「乙」とは受託者をいう。

### 4 業務内容および費用負担

甲及び乙が行う業務の範囲は別紙1の「業務負担区分」のとおりとする。また、甲及び乙の費用の負担区分は別紙2の「費用負担区分」のとおりとする。

### 5 遵守事項

乙は、業務の実施に当たり、関係法令に基づき次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 甲が行う指示に誠意を持って従うこと。
- (2) 常に業務を円滑に実施するための研究努力を行い、クックチル調理技術の研鑽に努めること。
- (3) 乙は業務上、知りえた甲及び甲の病院患者の秘密をもらしてはならない。
- (4) 環境への負荷の低減に努めること。
- (5) 乙は、甲が定める各種業務マニュアルに従い、業務を行うこと。
- (6) 衛生管理については、「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)(最終改正:平成25年2月1日付け食安発0201号第2号)}に従い、業務を行うこと。
- (7) 災害防止及び事故防止に努めること。
- (8) 喫食率向上等のための検討を定期的に行うこと。
- (9) 甲が実施する栄養給食委員会等に参加し、甲乙連携した業務推進に努めること。

## 6 業務実施体制

### (1) 業務従事者

ア 乙は、業務の遅滞等が生じることがないように、業務を行うために必要な知識及び技能を有する人員を常に業務実施場所に配置すること。

イ 乙は、業務の遂行に影響を及ぼすような頻繁な業務従事者の異動を行わないこと。なお、異動を行う場合は、1週間前までに甲に書面で報告し、甲の承諾を得ること。

ウ 新たな業務従事者を従事させる時は、2週間以上の期間を掛けて、業務に関する教育を行うこと。

エ 乙は、業務従事者の名簿（氏名、生年月日、経歴、資格、勤務形態を記載したもの）及び健康診断書、並びに業務に必要な有資格者の資格を証する書類の写しを甲に提出すること。

なお、業務従事者の異動時も同様とし、その都度、事前に提出すること。

オ 業務従事者に欠員が生じた場合は、欠員の発生から1週間以内に補充人員を配置すること。また、欠員の発生から3か月以内に正規の人員を配置すること。

### (2) 受託責任者

ア 乙は、医療法施行規則第9条の10第1号に定める者を置き、その者の資格等を甲に報告すること。

イ 受託責任者は、病院給食業務の受託責任者としての従事経験を1年以上有すること。

ウ 受託責任者は、業務の円滑な運営のために甲と随時協議を行うとともに、従事者の労務管理、研修、訓練、健康管理、施設設備の衛生管理等の業務に責任を負うものとする。

エ 受託責任者は常駐すること。

オ 受託責任者を変更する時は、2週間以上の期間を掛けて、業務に関する引き継ぎを行うこと。

### (3) 業務の指導及び助言を行う者

乙は、医療法施行規則第9条の10第2号に定める者を有すること。

### (4) 栄養士

乙は、医療法施行規則第9条の10第3号に定める栄養士または管理栄養士を、業務を行う場所に配すること。

### (5) 調理師及び調理員

乙は、調理師及び調理員については、病院給食業務の経験者を配置するように努めること。

## 7 食事時間・配膳・下膳、配茶時間

(1) 食事時間及び配膳・下膳時間は、下記のとおりとする。

区分	食事時間	配膳時間	下膳時間
朝食	8:00～	7:45～8:00 まで	9:00 以降
昼食	12:00～	11:45～12:00 まで	13:00 以降
夕食	18:00～	17:45～18:00 まで	19:00 以降

※ 下膳は配膳から一時間後に実施。病棟によって配下膳に多少の時間差は生じる。

※ 遅食（月）～（土） 14:00 に提供できるようにする。

※ その他詳細については病院の指示に従うこと。

(2) 配茶時間は、7時、11時、16時の3回とする。

## 8 献立表の作成および確認

(1) 乙は、甲が作成した献立表作成基準（治療食及び特別に献立作成が必要な食事を含む。）に基づき献立表を作成すること。また、全食種において作成基準と差異がないか、食材や味付けの重複がないか、彩りが良く季節感のある食事内容であるか等、献立内容を複数の栄養士で確認すること。

(2) 乙は、作成した献立を3週間前までに甲に提出して承認を受けること。また、その後が発生する変更については、速やかに甲の承認を得ること。

(3) 乙は、患者の状態により個別に対応すべき食事が必要となった場合には、医師の指示に基づき献立の作成を行うこと。また、食物アレルギーの場合には甲の示す事故防止マニュアルに準じて献立の作成を行うこと。

(4) 乙は、常に患者の希望に応じた食事内容となるよう、献立の変更、改善に努め、また企画立案に努めること。

(5) 週に1回以上、献立に刺身を入れること。

(6) 行事食や産後祝い膳などには特に地域食材を活用し、メッセージカードを添えるなどの工夫を凝らすこと。

(7) 入院患者の誕生日には、誕生日カードを添えること。

(8) 乙は、残食の調査と集計を行い、残食が多い献立は改善に努めること。

## 9 食数管理

(1) 乙は、甲が指示する食事箋（電子カルテ作業を含む）に基づき、食数変更を行うこと。

(2) 乙は、食物アレルギーの場合には甲の示す事故防止マニュアルに準じて食数変更を行うこと。

(3) 乙は、食事箋内容に疑問がある場合は、必ず甲に確認した上で作業すること。

## 10 給食材料の調達及び検収

- (1) 乙は、甲が指示する食数に基づき給食材料を発注し、購入にあたっては、大量納入が確実で衛生的な業者から、新鮮かつ廉価なものを仕入れること。
- (2) 納品に際しては、数量及び良好な品質であることを確認し、検収すること。
- (3) 乙は、甲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を行うこと。改善の申し入れを行っても改善が見られない場合は、納入業者を変更すること。
- (4) 納入された給食材料については、品質と鮮度に注意して取り扱うこと。
- (5) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」Ⅱ重要管理事項 1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理を遵守すること。

## 11 地産地消の推進

- (1) 乙は、「高知県関連施設における地域食材使用促進方針」（平成24年6月策定）に基づき、高知県の推進する地産地消に協力し、使用する食材の調達にあたっては、可能な限り高知県産を優先的に調達すること。ただし、高知県産の調達が難しいときは、原則として国内産を調達すること。  
なお、食材の調達先については可能な限り県内企業への発注に努めること。
- (2) 使用する食材に占める高知県産食材の割合は、重量ベースで合計50%以上とすること。
- (3) 乙は、使用する食材の項目ごとに、県内産、県外産（外国産を除く）、外国産の別にそれぞれ使用状況を重量で明らかにして月毎に集計し、別紙3・4により、翌月20日までに甲に報告すること。
- (4) 県が実施する「県関連施設地域食材使用状況調査」に応じ、必要な報告を行うこと。
- (5) (3) 及び (4) により報告のあった使用状況については、県のホームページ上で公表することがあるので、留意すること。

## 12 給食業務

### (1) 調理作業

- ア 乙は、献立表に基づき調理すること。
- イ 乙は、食物アレルギーの場合には甲の示す事故防止マニュアルに準じて調理すること。
- ウ 乙は、調理方法に疑問がある場合は必ず甲に確認した上で作業すること。
- エ 乙は、加熱食品中心部75℃1分間以上（ノロウイルス汚染のおそのれの場合90℃90秒以上）の温度を確認し、記録を行うこと。

### (2) 盛付作業

ア 盛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盛付けを行うなど工夫すること。

イ 調理後直ちに提供されない食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で保管すること。

ウ 加熱調理後、食品を冷却する場合には、病原菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げること。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。

エ 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。

オ 調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次の（ア）及び（イ）によること。

（ア）温かい状態で提供する食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。

（イ）その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

### （3）配膳・下膳作業

ア 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。また、65℃以上で提供される食品以外の食品については保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

イ 配膳は指定された場所に運搬し、患者等に確実に引き渡すこと。

ウ 下膳は食器等の数量を確認のうえ、指定された場所から行うこと。

エ 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。

### （4）給茶業務

1日3回（朝昼夕）食事提供時にマグカップにより給茶サービスを行うこと。ただし、飲水制限のある患者については甲の指示に従うこと。

### （5）残菜及び残飯処理

ア 残菜及び残飯処理は、有蓋容器を使用して汚臭汚液の流出を防ぎ指定場所へ置き、周辺を清潔にすること。

イ 処理時に、薬や医療器具、患者の持ち物等があった場合には直ちに甲へ連絡すること。

### （6）食器洗浄消毒

下膳した食器類は食器ごとに浸漬し、十分に洗浄・消毒（食器洗浄機リンス温度 80℃以上かつ消毒保管庫 80℃60 分以上）を行った後、次の使用時まで清潔に保管しなければならない。

(7) 保存食の管理作業

保存食は、毎食ごと、「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）（最終改正：平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 号第 2 号）〕に従い、確保しておくこと。

13 検査食の実施

(1) 乙は、甲の指示に従い検査食を提供すること。

14 災害対応

(1) 乙は、大規模な地震等の自然災害（以下、「自然災害」という。）が発生した場合でも、継続して給食を提供するように努めること。

(2) 乙は、自然災害により交通網が寸断された場合でも給食を提供できるように、3 日分の食品および食材を幡多けんみん病院内に常備すること。ただし、経腸栄養剤、嚥下調整食品、流動食については 7 日分を常備すること。

なお、その内容については甲と協議すること。

(3) 乙は、自然災害時の対応及び体制について事業継続計画を作成し、予め対応の方策実施方法を文書で提出し、甲の承認を得ること。

15 従事者の服装及び規律

乙は、従事者に対し次に掲げる事項を遵守させるものとする。

(1) 勤務中は定められた衣類を着用すること。

(2) 人との対応は礼儀正しく、懇切丁寧を旨とし、粗暴な言動があってはならない。

(3) 作業中は厨房内に関係者以外の者を入れないこと。また、作業に関係のないもの、不必要なもの（腕時計・指輪・マニキュア・ピアス等）を持ち込まないこと。

(4) 作業に当たっては、常に頭髪、手指及び爪等の清潔保持に努め、作業の前後には必ず手指の洗浄及び消毒を実施すること。

(5) 作業中における便所の使用は、必ず専用便所を使用し、その際には、履物についても厨房内外の区別を明確にすること。

(6) 作業上必要がある場合には、必ずマスク、衛生手袋を着用すること。

(7) 身体及び身の回りは常に清潔を心がけ、他人に不潔感を与えたり、不衛生にしたりしてはならない。

(8) 勤務中に飲酒をしないこと。

(9) 病院敷地内では喫煙をしないこと。

(10) 所定の場所以外での飲食その他勤務の遂行を妨げるような行為をしないこと。

## 16 従事者の衛生管理

- (1) 衛生管理については、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて対応すること。  
ただし、検便については、5月から10月の間は月2回実施すること。
- (2) 従事者の健康診断等を行った場合は、その結果を甲に報告すること。
- (3) 体調不良の従事者が生じた場合は、速やかに甲に報告すること。
- (4) 従事者がインフルエンザにり患した場合は、発症日から5日間かつ解熱後2日間  
が経過するまでは業務に従事させないこと。また、感染性胃腸炎等にり患した場合は  
事故防止マニュアルに沿って対応すること。

## 17 従事者教育

- (1) 乙は、安全で質の高い給食と患者サービスを提供するため、従事者に対して次に  
掲げる事項に関する研修を行なうこと。

### ア 給食業務

- (ア) 給食の作業工程表の作業内容及び調理設備、器具備品等の取り扱いに関する  
こと。
- (イ) 食中毒と感染症の予防に関する基礎知識。
- (ウ) 大量調理施設衛生管理マニュアルに関すること。
- (エ) 治療食に必要な知識や調理技術に関すること。

### イ サービス等

- (ア) 患者の秘密保持に関すること。
- (イ) 接遇に関すること。
- (ウ) 従事者の健康管理に関すること。
- (エ) 従事者の服装及び規律に関すること。

### ウ 衛生管理

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。

- (ア) 新規配置時の教育として、衛生管理の必要性や手洗いを始めとする自己の  
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に関する基礎教育  
を行うこと。
  - (イ) 衛生管理の必要性を再確認させるための反復教育（作業の種別に応じて工夫  
をすること。）。
- (2) 前項の研修について、研修計画及び実施報告書を提出すること。
  - (3) 乙は、甲が実施する新採者研修、人権研修、感染予防対策研修、医療安全研修等  
に、甲の求めに応じ従事者を参加させること。また、甲が実施する研修等にやむな

く出席できなかった従事者に対しては、職場内において研修内容が十分に伝わるよう努めること。

## 18 施設等の利用及び維持管理

- (1) 甲は乙に対し、業務上必要な施設及び器具備品（別紙5）を無償で使用させるものとする。
- (2) 乙は、前号により使用する施設及び器具備品を善良なる管理者の注意義務をもって維持管理しなければならない。
- (3) 施設及び器具備品が損壊または故障した場合、その原因が乙の故意または過失による時は乙の負担により修復するものとする。
- (4) 乙は、大量調理マニュアルおよびに基づいて使用する施設及び器具備品の日常的な点検及び清掃を行うこと。
- (5) 調理用の機器、器具については、個別に取扱要領を作成し、掲示若しくは供覧して機器の損傷及び作業事故の防止に努めること。
- (6) 冷凍庫、冷蔵庫及び食品庫は常に清潔に保つよう管理するとともに、週1回の定期的な清拭消毒を実施すること。
- (7) 什器食器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に細心の注意を払うこと。
- (8) 什器食器類に損傷や破損等が生じた時は、速やかに甲に報告すること。
- (9) 作業終了後、使用した設備・機器等を洗浄、アルコール消毒を行い、十分に乾燥させ、衛生的に保管すること。また、使用場所を清潔にし、後片付けをすること。
- (10) 洗浄剤、消毒剤及びこれらに類する物品は、機械・器具及び食品に悪影響を与えないよう、使用方法を十分に理解して用途別に使用すること。
- (11) 施設設備等の清掃用器材は、仕様の都度、洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。
- (12) 火器、電気、水道の点検及び施錠の確認を行うこと。

## 19 報告義務

- (1) 乙は、事故が発生したときは、直ちに適切な措置をとるとともに、甲に報告し、その指示に従うこと。また、発生理由及び対策について、甲の指定する報告書を提出すること。
- (2) 食物アレルギーなどの重大事故が発生した時、甲は乙の受託責任者に連絡し、乙は甲に対策を報告すること。

## 20 その他

- (1) 乙は、作業に必要な各種帳票類の保存、管理を行い、関係官公庁の調査等に協力



すること。

(2) この要領に記載されていない事項については、甲乙誠意を持って協議し、決定するものとする。