

沖縄県立南部医療センター・こども医療センター

患者給食業務仕様書

沖縄県立南部医療センター・こども医療センター患者給食業務委託契約書第2条1項に規定する業務内容は、次のとおりとする。

1. 委託業務

- 1) 食数管理に関すること。
- 2) 献立作成に関すること。
- 3) 経腸栄養（食品）・特殊食品及び一般ミルク・特殊ミルクに関すること。
- 4) 発注に関すること。
- 5) 調理及び盛り付け、配膳、下膳に関すること。
- 6) 食器洗浄に関すること。
- 7) 調乳業務に関すること。
- 8) 衛生管理に関すること。
- 9) 業務従事者の条件及び勤務時間に関すること。
- 10) 従業員者の教育研修に関すること。
- 11) 検食に関すること。
- 12) 給食定例会に関すること。
- 13) 嗜好及び摂食量調査に関すること。
- 14) NST摂食量調査と報告に関すること。
- 15) 感染症患者の対応に関すること。
- 16) 非常時対応に関すること。
- 17) 食器、器具、備品に関すること。
- 18) 付加食等の支払いに関すること。
- 19) 光熱費の料金算定に関すること。
- 20) 給食業務事務に関すること。
- 21) 実習生に関すること
- 22) その他に関すること。

2. 委託業務の内容

- 1) 食数管理に関すること。
食札及び食事についての病棟連絡調整等を行うこと。
 - ① 電子カルテ及び給食システムは当院のものを使用すること。
 - ② 「個人情報取扱特記事項」を遵守すること。
 - ③ 食事に関しての問い合わせについては、迅速、丁寧、適切に対応すること。
 - ④ 食札出力に関しては「食事オーダーの手順」及び「食事箋入力マニュアル」を遵守すること。
 - ⑤ 必要に応じ、病棟連絡調整、患者訪問を行うこと。
 - ⑥ 食札、調理作業表等は、非常時に備えて翌日1日分をバックアップ保存する。食札は翌日昼食分のみ別用紙に出力し保管すること。
- 2) 献立作成に関すること。
献立作成にあつては、食種、基準等は当院の「治療食指針」に基づき作成すること。

- ①「治療食指針」に記載されている食種は全て作成すること。
- ②夏秋冬及び行事食（プレパレンジャー含む）にあった献立を作成すること。
- ③個別対応食の献立を作成すること。なお、個別対応食の献立作成にあたっては、病棟訪問や病院側栄養士との調整及び連携を行い、医師の指示範囲で患者の病状、嗜好にあった献立であること。
- ④病棟訪問は「病棟訪問マニュアル」を遵守すること。
- ⑤食材料費は、1人／1食当たり700円以上750円以下で献立作成すること。
- ⑥行事食実施の請求にあたっては、対象患者の名簿を作成し、料金詳細が分かる資料を添付して請求をすること。
- ⑦予定献立表を作成し、前月の20日までに病院側に提出すること。
- ⑧給食システムは病院側のものを使用すること。
- ⑨他施設に献立を提供する場合は、室長許可を得ること。

3) 経腸栄養（食品）・特殊食品及び一般ミルク・特殊ミルクに関すること。

- ①経腸栄養（食品）・特殊食品及び一般ミルク・特殊ミルクの採用にあたっては年度採用協議を行い決めること。但し、一般ミルクにあっては、その限りではない。
- ②年度採用協議で採用された食品以外の使用にあっては、受託者業務マネージャーと病院側栄養室長で調整すること。

4) 発注に関すること。

- ①患者給食において、使用される食材については、栄養面及び衛生面に留意して選択されたものであること。
- ②食材料の品質管理は安全性を重視し、生鮮食品の野菜類（人参、玉葱、生椎茸等）豚肉、魚介類（しいら、あさり、しじみ等）にあっては、県産、国産を優先すること。
- ③新たに冷凍食品や加工食品を使用する場合は、病院側と協議し、原産国名と原材料を報告すること。
- ④米は食味値78%以上で国内産を使用すること。なお、使用する米に関しては産地と食味値を記載した証明書を提出すること。
- ⑤だしは天然だしの花かつおと昆布だしを使用すること（朝食にあってはその限りでない）。
- ⑥食品の搬入は適正温度管理を留意し、食材の質が遵守出来ているか、栄養士は検収において確認を行うこと。

5) 調理及び盛り付け、配膳、下膳に関すること。

- ①当日調理とすること。（ゼリー類はその限りでない）
- ②食中毒予防のため、関係法令及び本仕様書に示された衛生管理上の注意事項を遵守すること。
- ③大量調理マニュアルに規定されている、保存食及び中心温度、野菜洗浄等については、マニュアルを遵守すること。
- ④盛り付けは、調理終了後2時間以内に配膳する為、速やかに行うこと。
- ⑤選択食は「選択食マニュアル」を遵守すること。
- ⑥禁止、アレルギー等は「個別対応マニュアル」を遵守すること。
- ⑦レイト（遅食）は「レイト食対応マニュアル」を遵守すること。
- ⑧無菌食は「無菌食対応マニュアル」を遵守すること。
- ⑨配膳、下膳については「配膳・下膳マニュアル」を遵守すること。
（ア）締め切り時間外の対応については出来る限り対応すること。但し、配膳につい

ては病棟側より取りに来るものとする。

(イ) 一般食及び普通形態の食事については、追加食は認めないものとする。

(ウ) 誤下膳の対応は一般食及び普通形態については対応しない。但し、特別食及び形態別食でやむを得ず対応しなければならない場合は「誤下膳による追加食事対応表」に記入すること。

エ) 配膳、下膳の引渡場所は各病棟のナースステーション前とする。

⑩ 行事食特に小児行事に関しては、積極的に参加すること。

⑪ 患者用お茶は各病棟まで配膳すること。

⑫ 配膳、下膳の時間及び作業区分を遵守すること。

6) 食器洗浄に関すること。

① 給食にかかる器具及び食器類の洗浄・殺菌については、「大量調理施設マニュアル」を遵守し、衛生管理的に取り扱うこと。

7) 調乳業務に関すること。

① 調乳業務はミルクの調乳及び哺乳瓶、乳首の消毒・洗浄、搬入、回収を含み全て栄養士が行うこと。

② 調乳対応病棟は NICU、GCU、第 2 GCU、PICU、産科病棟とする。

③ 哺乳瓶、乳首対応は NICU、GCU、第 2 GCU、PICU、産科病棟とする。

④ 調乳の細菌汚染防止には万全を期し、責任を以って努めること。

⑤ 「乳幼児用製粉乳の安全な調乳、保存及び取り扱いに関するガイドライン」及び「調乳マニュアル」を遵守すること。

⑥ 調乳ミルクの細菌検査のため毎月 1 回採取し提出すること。

⑦ 哺乳瓶の病棟への貸し出しは「哺乳瓶貸し出し表」に記入すること。

⑧ 哺乳瓶、乳首の購入は年 2 回とする。但し、追加にあってはその限りではない。

8) 衛生管理に関すること。

大規模食中毒の発生を未然に防止するため、「大量調理施設マニュアル」（厚生省生活衛生局通知）に基づき、衛生管理等の徹底を図ること。

① 業務従事者の衛生管理

(ア) 業務従事者の健康診断を年 1 回以上実施し、その結果を病院側に報告すること。

(イ) 業務従事者に対し、採用時及び月 1 回以上の検便を実施し、その結果を病院側に遅延なく報告すること。

(ウ) 上記 (ア)、(イ) の検査の結果、食品衛生上支障のある者、あるいは下痢症状・発熱・せき・外傷・皮膚病・その他伝染性疾患等、食品衛生上支障のある恐れがある者は、業務に従事させてはならないこと。

(エ) 身体、衣服は常に清潔にし、調理室では清潔な作業着、帽子、マスク等を着用すること。

(オ) 従業員のユニホーム及びエプロンは、受託者側がクリーニング業者と契約し、毎日、清潔な作業衣が着用できるようにすること。

(カ) 専用の履物を用い、室外用との兼用はさせないこと。

(キ) 爪は常に短く切り、指輪、ネックレス等のアクセサリーは着けないこと。また、マニキュア、香りの強い化粧品などは使用しないこと。

(ク) 洗剤は、石鹼を用いて完全に励行させること。特に調理前、下処理後、配食前、用便後は手指を入念に洗い、アルコールで消毒した上で業務にあたらせること。

② 食品の衛生管理

(ア) 給食材料として購入した食品は直ちに容器に移し替えて所定の場所に保管し、

配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。

(イ) 下処理後、調理後の食品は、床面や不潔な場所に置かないこと。

(ウ) 野菜、果物、卵、生で食する食材等を使用する場合は、十分に洗浄すること。

(エ) 喫食に直接供する食品を取り扱う容器は、清潔なものを使用すること。また、喫食に直接供する食品は素手で扱わないこと。

(オ) 食品の貯蔵に際しては、適正温度管理により保管するとともに、食品の相互汚染が生じないように留意すること。

③ 施設の衛生管理

(ア) 給食施設の衛生保持と安全管理のため、給食施設の清掃計画表を作成し、病院側に報告すること。また、異常があった場合は病院側に報告すること。

(イ) 調理室、調乳室、食品庫、配膳室等の調理業務関連区域は、作業終了後毎回清掃し、常に整理整頓しておくこと。

(ウ) 天井、壁、扉、床等は常に清潔にすること。

(エ) 排水溝の厨芥、残菜等は常に除去し、清潔にしておくこと。

(オ) 調理室内に関係者以外の者を立ち入らせたり、調理に不必要な物品等を置いたり動物などを入れたりしないこと。部外者を立ち入らせる場合には病院側の許可を得ること。

(カ) 手洗設備は常に清潔に保ち、石鹼、アルコール、消毒液等を常備すること。

(キ) 防虫設備のない窓、出入口は開放したまま調理業務を行わないこと。

(ク) 排水溝は毎日点検し、悪臭及び害虫の発生を防除すること。

(ケ) 高压洗浄機を使用し、排水溝掃除を月2回実施すること。

(コ) 衛生担当職員による衛生チェックは年2回以上実施すること。

(サ) その他施設の清掃保持に努めること。

④ 備品の衛生管理

(ア) 使用する前には必ず洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。また使用後は洗浄し、調理器具の種類に応じて消毒のうえ、よく乾燥させておくこと。

(イ) フキンは、清洗消毒し十分乾燥させたものを使用すること。

(ウ) 包丁及びまな板は、下処理用(魚・肉・野菜)、調理用(魚・肉・野菜・果物)、喫食に直接供する食品調理用等、用途別に区別し、各々その目的以外に使用してはならない。また、使用後は殺菌庫に格納し、保管すること。

(エ) 消耗、破損等の著しい器具等は、速やかに取り替えること。

(オ) 冷凍庫(室)及び冷蔵庫(室)並びに食器消毒保管庫(室)の温度は、常に適正に管理すること。なお異常のある時はただちに病院側に届け出ること。

(カ) 調理機器類及び食器類の洗浄には、無リン合成洗剤または石鹼を適正濃度で使用すること。

(キ) 清掃用器材は、用途別に区別して使い、使用後は洗浄、消毒、乾燥し、所定の場所に保管すること。

(ク) 配膳車は下膳の都度、消毒液を用いてきれいに拭くこと。

(ケ) 食器の残留テスト(でんぷん等)を定期的に行うこと。

(コ) 食器の漂白には酸素系の漂白剤を使用すること。

⑤ 残菜及び厨芥の処理

(ア) 残菜及び厨芥等の廃棄物は業務終了後、厨房内には置かないこと。

(イ) 残菜及び厨芥等の廃棄物は、所定の容器に入れ汚液、汚臭がもれないようにし、ギャベジ室、ゴミ置き場に持っていくこと。

(ウ) 廃棄物容器は、所定の場所に置き、その周辺は常に清潔に保つこと。

(エ) 残飯処理業者との契約をし、適切に処理すること。

(オ) グリストラップの処理契約をし、適切に処理すること。

⑥ 検食の保存

(ア) 検食は、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 2 週間以上保存すること。なお、原材料は洗浄、殺菌等を行わず購入した状態で保存すること。

9) 業務従事者の条件及び勤務時間、確保に関すること。

① 栄養士は 6 人以上配置し、うち 3 人以上は病院給食経験年数 3 年以上とする。そのうち 1 人以上は献立専任栄養士を配置し、また、1 名は統括総責任者としておくこと。

② 調理員は 27 人以上とし、調理師の資格を有し、病院経験者でかつ特別食の調理が可能な者（調理業務を担当する栄養士・洗浄パート可）を配置すること。

(ア) 調理員の 50%以上は調理師でなければならないこと。

(イ) 調理師免許を有さない者に調理業務（煮炊き）をさせてはならない。但し、栄養士免許を有している者はその限りではない。

(ウ) 調理現場を統括できる責任者及び副責任者を各 1 人おくこと。

(エ) 勤務時間については、適時適温で給食を提供するために効率的な勤務態勢を確保すること。

(オ) 早朝勤務に関しては、深夜帯の時間を含まないこと。

③ 業務従事者の確保にあつては、当該業務の特殊性を鑑み、上記の最低配置人数を遵守するとともに、業務が円滑に実施できるように常に適正人員を配置すること。

なお、従事者の変更をしようとするときは、事前に甲に文書で通知するとともに、業務の質を低下させないように配置すること。

原則として、最低配置人数未満の業務従事者の欠員は認めない。最低配置人数以上の人員に欠員が生じた場合においても、入院患者給食提供に支障を生じさせてはならない。

10) 従業員者の教育研修に関すること。

① 業務従事者の資質の向上を図るため、教育研修プログラムを作成すること。

② 上記プログラムを元に、業務従事者に対して、定期的に衛生面及び技術面の教育研修を実施すること。

11) 検食に関すること。

① 検食は、患者へ供食する前に栄養士が行い、検食記録簿を作成すること。

② 病院用検食は 2 食（医局用・病院側栄養士用）準備すること。

12) 給食定例会に関すること。

① 業務の改善、質向上のため、定期的に「給食定例会議」を実施し、病院側に議事録を提出すること。

13) 嗜好及び摂食量調査、残菜調査に関すること。

① 年 1 回以上嗜好調査及び摂食量調査を行い、報告すること。

② 毎食、残菜量を計量し、その結果を病院側に報告すること。

③ 調査等の内容については事前に病院側と調整をすること。

14) NST 摂食量調査と報告に関すること。

① NST 対象者患者の摂食量調査を行い、栄養価算出し報告すること。

15) 感染症患者の対応に関すること。

① 感染症患者に対して、感染症防護服及びデイスポ食器等が必要になる場合は、病院

側の負担とする。

② 感染症患者の食事対応は「感染症マニュアル」に準じ対応すること。

16) 非常時対応に関すること。

① 緊急連絡網を作成し、提出すること。

② 危機管理マニュアルを作成し、病院側へ提出すること。

③ 「栄養部門危機管理マニュアル」を遵守し、迅速に対応すること。

④ 緊急時への備えを万全にすること。災害時の業務が滞らないよう努めること。

⑤ 非常時用備蓄食品は受託者側の負担とし、飲料水、 Disposable 食器等は病院側の負担とする。

⑥ 非常時における職員稼働減率と業務対応を遵守すること。

⑦ 必要時用備蓄食品は甲と協議の上、必要な備蓄を行い管理すること。

17) 食器、器具、備品に関すること。

① 厨房機械器具（病院備品）、配膳車、食器、御膳は病院の負担とする。

② 補修及び補給の必要が生じた時は、病院側の許可を得て補修及び補給を行う。但し、不適切な取り扱いにより補修が必要なものは、委託業者負担とする。

③ 調理に関する消耗調理器具については、委託業者負担とすること。

18) 付加食及び特殊ミルク等の支払いに関すること。

① 通常献立以外に病院側の指示により付加食の指示がある場合は、委託業者は速やかに対応すること。

② 特殊ミルクの指示がある場合は、速やかに対応すること。

③ 付加食及び特殊ミルク等の対応実施の請求にあつては、毎月付加食等実施一覧表を添付し請求すること。

19) 光熱費の料金算定に関すること。

① 水道料金・電気料金・ガス料金・重油料金の光熱水費は厨房に各々の使用量計測器を設置し、病院全体使用量に占める割合で按分計算するものとする。

20) 給食業務事務に関すること。

① 給食業務に関する書類は毎月提出し確認を受けること。

21) 実習生に関すること

① 病院側が管理栄養士等の実習生を受け入れた場合には、実習カリキュラムの内容に沿って、対応すること。

22) その他に関すること。

① 病院側より給食委託に関わる事項の意見を求められる会議に出席すること。

② 業務従事者の病休、年休等の代替職員については、速やかに配置すること。

③ その他、この仕様書にないものについては、双方協議の上、実施するものとする。