

仕様書

令和 7 年 12 月

患者給食は医療の重要な一部であり、保険医療機関である大学病院は治療食として患者の病態に応じた適切な食事を供給し、患者の疾病の治癒あるいは病状回復の促進を図ることを目的としている。琉球大学病院における患者給食業務委託(以下、「業務」という。)は、食品の安全性を高度に管理し、ニーズの多様化・高度化に対応するサービスと患者の症状に応じた治療効果を支援する質の高い食事を提供するものとし、患者給食業務を実施するにあたっては、本仕様書及び委託者の指示に従い円滑な運営が図られるよう誠実に履行するものとする。

1. 委託期間及び従事時間

(1) 期間

令和 8 年 4 月 1 日から令和 9 年 3 月 31 日(1 年間)

(2) 従事時間

① 栄養業務(全期間)

7:00~19:00 までを目安とし、業務開始までに人員配置等により確定させること。

② 盛付け・配膳業務

5:30~19:00 までを目安とし、業務開始までに人員配置等により確定させること。

③ 下膳・配膳・食器洗浄業務

7:00~21:30 までを目安とし、業務開始までに人員配置等により確定させること。

(3) 業務実施場所

琉球大学病院(沖縄県宜野湾市字喜友名 1076 番地)

(ニュークックチル方式)

2. 受託業者及び業務従事者の条件

(1) 受託者は、ニュークックチル方式による調理方式で 300 床以上の病院調理業務を 3 年以内に 1 年以上継続して請け負った経験があること。

(2) 業務従事者は、心身ともに健全であること。

(3) 受託者及び業務従事者は、患者給食業務であることを十分に認識し、業務に専念すること。

3. 委託業務・業務分担及び経費負担

(1) 委託する業務は、「食事の種類と食数」(別紙 1) に示される食材の発注、検収(材料管理)、調理後全食種の盛付け(トレイメイク)、主食盛付け、配膳、下膳、洗浄の給食管

理業務とする。

(2)委託者及び受託者の業務分担は「業務分担表」(別紙 2-1, 2-2)のとおりとする。

(3)受託者の負担する経費は、「経費負担区分」(別紙 3)のとおりとする。

4. 使用施設の区分

(1)受託者が使用する厨房機器リストおよび施設は「厨房機器リスト」「厨房図面」(別紙 4-1、4-2)のとおりとする。

(2)受託者が使用する設備品は本学が提供する。

(3)施設・設備品は、常に清潔、整理・整頓に心掛け、特に衛生面に注意して業務に遂行するためのみに使用するものとする。

(4)使用施設及び設備は、善良なる管理者の注意をもって使用し、帰宅時においてチルドバンク等の戸締り、消灯の確認を行うこと。

5. 業務内容

(1)食数管理業務

①毎食、食数を集計し、必要に応じ委託者の医師及び看護師等と連絡調整を行い、適正な食数管理業務を受託栄養士が行うこと。

ア)発行された食事箋に基づいて食数を把握し、食事の提供を行う。

イ)食数管理においては、給食管理システムを操作し食札や食数・献立に関わる帳票類の作成を行う。

ウ)システムによる食事箋発行締め切り時間後についても電話連絡などにより食事変更の連絡があったものについては、可能な範囲で献立・食数・食札等の修正をすること。また、栄養量の調整依頼があった場合にも対応すること。

エ)献立表にない食品や栄養摂取量等の個別対応が必要となった場合、指示に基づいた献立内容の変更を行い、食品を付加するものとし、指示に疑義がある場合は、委託者に確認を行うこと。

オ)委託者の許可を得れば、受託業者が直接病棟を訪問し、患者本人、看護師等から聞き取りを行うことができる。この場合、病棟訪問後の状況や講じた措置について、委託者に報告すること。

②食事の申込み、変更、食止めの受付締め切り時間は、次のとおりとする。

区分・時間	朝食	昼食	夕食
一般食	前日 15:00	当日 8:30	当日 13:30
特別食	前日 15:00	当日 8:30	当日 13:30

ただし、オーダー締め切後の食事変更についても、再加熱前であれば調理済み料理を使用し対応すること。※朝食に関しては前日のステーションドッキング前とする。

③急な入院時の食事申し込み、食事の追加申し込みの締め切り時間は、次のとおりとする

区分	朝食	昼食	夕食
時間	7:00	10:30	16:30

(2)栄養管理関係

一般治療食の栄養量及び食糧構成は「院内約束食事基準一覧表」(別紙5)を遵守する。

(3)献立作成

- ①受託者は「院内約束食事基準一覧表」(別紙5)及び委託者が作成した既存献立表(別紙6-1, 6-2)に基づき、基本献立表を作成し、当該月の2週間前までに委託者の承認を得ること。なお、献立は季節感や喫食調査・嗜好調査等の結果、食感等を配慮して作成すること。
- ②基本献立は、14サイクルメニューとすること。
- ③1食の献立において同じ食材の重複は避けること。
- ④治療食や検査食に関しては、委託者の医師の指示、または委託者の「院内約束食事基準一覧表」(別紙5)に基づき作成すること。
- ⑤受託者は作成した献立をシステムに登録すること。
- ⑥委託者からの指示もしくは協議により、柔軟に変更すること。特に特殊オーダーがあった場合は委託者と十分な協議の上、対応すること。
- ⑦栄養状態が低下している患者やサービス向上のために個別対応食に対応すること。
- ⑧産科病棟においては、委託者が指定する日の夕食に祝膳の盛り付け、果物カットを行い提供すること。

(4)食材料の調達

- ①受託者は、食材料の調達にあたっては、市場調査の実施並びに品質、鮮度、数量を考慮し、地産地消を心がけ、信用ある取引業者を選定し、複数業者の競争により高品質な食材料の調達を図ること。
- ②受託者は献立表及び食事箋予定食数により、所要数量等を算出すること。
- ③患者食における果物の調達は生鮮物を基本とすること。
(ただし、委託者が認める物についてはその限りではない)
野菜類は、カット野菜・冷凍野菜を使用すること。
- ④受託者は調達した食材料の点検、検品を行い給食業務の安全性を確保すること。
- ⑤事情により予定の食材料を変更しなければならない場合は委託者の承諾を得て変更すること。
- ⑥新規に使用する食材料は委託者へ必ず事前に確認し、未確認の食材料は使用しないこと。

- ⑦受託者は、給食業務に必要な食材の数量、品質、納期を安定的に確保できるよう、発注、在庫管理、納品確認体制を適切に整備すること。
- ⑧受託者は、委託者から依頼のあった冷凍食品その他指定食材について、取引業者への照会、調達の可能性の確認、納期調整等を積極的に行うこと。
- ⑨受託者は、委託者の要請に基づき、新商品の情報収集を行い、患者サービスの向上、調理業務の効率化、安全性の確保に資する商品の提案を積極的に行うこと。委託者より行事食の実施、献立変更、または行事食で使用する食材の追加、変更等の依頼があった場合は速やかに対応すること
- ⑩精米についてはAランク、またはAランク同等の物とし、食感、味、香りなどの確認試食を行い委託者と協議のうえ、決定し、無洗米を使用すること。（玄米含む）
- ⑪受託者は、食材料の記録(食品の温度・産地・賞味期限)を委託者に提出すること。
- ⑫委託者から給食資材の品質について改善の要求があった場合は遅滞なく改善すること。
- ⑬食材料は、専用のコンテナに入れ替え、所定の場所に適正に保管すること。各専用コンテナは衛生的に毎日洗浄を行うこと。
- ⑭生鮮食品(野菜・果物・魚・肉等)は下処理日の前日もしくは前々日に納品とすること。
- ⑮食材料は変質、劣化の無いように、適正に管理すること。
- ⑯穀類、調味料、乾物、缶詰等の在庫管理が必要な食材料は在庫一覧表を作成すること。
- ⑰受託者が独自の流通システムによる食材を使用する場合は、委託者の試食の上、決定すること。
- ⑱特別治療食に提供している塩分を調整している無塩パンの栄養量は委託者の管理栄養士の指示に従うこと。
- ⑲ソフト食は完全調理済み食品を用いること。
- ⑳下記のア～ウについて使用する場合は、委託者による確認と試食の上決定すること。
 - ア)遺伝子組み換え食品
 - イ)食品添加物(着色料・保存料:ただし厚生労働省の定める基準に適合した加工食品は除く)
 - ウ)化学調味料や調理済み食品
- ㉑購入する食材料の廃棄率は、委託者の指定する数値または「日本食品標準成分表」(2020改訂)によるものとする。
- ㉒医師の指示に基づく付加食は適宜対応すること。

(5)調乳業務

- ①調乳及び配乳業務は、「調乳日計表」により行うこと。
- ②調乳操作については衛生には十分に注意を払い作業を行うこと。
- ③調乳は配乳時間を遵守すること。
- ④調乳について十分に知識と技術を持ち、認識と研鑽を積む栄養士、調理師が担当するこ

と。

- ⑤哺乳瓶及び調乳器具は使用直前に乾熱滅菌装置から出すこと。
- ⑥調乳水製造装置により設定温度になった調乳水を使用すること。
- ⑦指示された量の乳児用調製粉乳を正確に量り、規定量の調乳を行うこと。
- ⑧調乳は『分注』と『粉ミルク』とする。分注についてはミルクの種類、濃度、量の指示に従う。粉ミルクについてはミルクの種類、量は主治医の指示に従うこと。
- ⑨調乳は原則として1日1回とするが、委託者が用意する特殊ミルクのオーダーにも速やかに対応すること。
- ⑩調乳後、冷却槽にて冷蔵庫で保管可能な温度まで冷却すること。その際、冷却水は哺乳瓶の蓋より下にくるようにすること。
- ⑪調乳の配膳は10:00、16:00に間に合わせ、専用配乳車を使用し厳密な衛生管理のもと運搬すること。
- ⑫NICU（新生児集中治療室）や周産母子センターからの搾乳用の空の哺乳瓶やキャップの請求がある場合は随時対応すること。
- ⑬調乳水製造装置や消毒保管庫に異常のある場合は速やかに委託者に報告し対応する
- ⑭2カ月に1回、調乳後、12階南病棟・NICUで24時間保管した細菌検査用のミルクを検査部へ持って行くこと。
- ⑮調乳業務の前後において調乳室内の清掃は徹底すること。
- ⑯調乳用器具・哺乳瓶・キャップ等の洗浄を行う。業務手順は、浸漬、洗浄器具による洗浄、温乾燥機に収納のうえ消毒するものとする。

（6）盛り付け、膳組み及び積込み業務（トレイメイク）

- ①全食種の盛り付け、トレイメイクを行うこと。委託者の「院内約束食事基準一覧表」（別紙5）に基づき盛り付け、トレイメイクを行うこと。
- ②食札に基づき、患者個々の食事内容、形態、アレルギー、禁止等正確に確認し。指示通りに盛り付けること。
- ③全主食（パン、めん料理、変わり主食）の盛り付け、再加熱カート入れ込みを行うこと。
- ④盛り付け担当者は手指洗浄、手袋着用を徹底し業務を行うこと。
- ⑤盛り付けは一人当たりのg数を計算し均等に丁寧に行うこと。
- ⑥温度管理の徹底、記録の保管を行うこと。
- ⑦トレイメイク作業はHACCPに基づく衛生管理手順に従い、食材温度が常に10℃以下を保持できるように管理すること。
- ⑧盛り付け作業時においては、委託者の指示に従い、定められた食器、手順、衛生基準を順守すること
- ⑨流動食、全離乳食の形態加工を行うこと。
- ⑩アレルギー食、禁止食はトレイメイク時、トレイメイク後、チェッカーと確認担当者の

2名によるダブルチェックを行い確認印を記録簿に残すこと。

⑪出産祝い膳、VIP食の盛り付け、果物カットを行い、盛り付け完了時に病院側調理師に確認後、配膳を行うこと。

⑫果物カットをトレイメイク室で行い、盛り付けを行うこと。

⑬盛り付けは、献立表・食札表示指示に基づき適正に行うこと。

⑭盛り付けは、常に患者の食欲をそそるよう盛り付け技術について工夫すること。

⑮膳組みは適時適温給食を鑑みて適正な方法で行うこと。

⑯膳組みはベルトコンベアー全般を担当し、最後尾にて受託栄養士が確認(レーンチェッカー)を行うこと。

⑰再加熱カートに積み込みが完了した時点で配膳表を使用し食数の確認を行うこと。

⑱トレイメイク前に受託職員にて食形態の変更(とろみ、一口大、極キザミ、マッシュ、ミキサー)を行うこと。

(7)配膳業務

①適時適温に対応するため、再加熱カートを使用すること。

②患者用食事の配膳は、指定した病棟から順次行い、ナースステーション前など指定された場所へ運搬すること。ただし、害虫駆除の予定がある場合はその予定に従い、順序の調整を行うこと。

③経管栄養用の流動食は常温で食事の配膳前に指示された病棟に配膳すること。(時間指定あり)

④インサートカートは細心の注意を払い運転すること。

⑤配膳開始時間および終了時間は、次のとおりとすること。

区分・時間	開始時間	終了時間
朝食	7:30	8:00
昼食	11:30	12:00
夕食	17:30	18:00

⑥食種に応じ、10時と15時に補食を提供する場合も対応すること。

⑦受託栄養士(管理栄養士又は栄養士)は、1日の業務がすべて終了するまで不測の事態(誤配膳や事故等)に備え、病院給食の適正運営に努めること。

(8)下膳業務

①下膳車を病棟の所定の場所にセットし、インサートカートの回収を行う。回収したインサートカートは、指定する洗浄液を用いた清拭を行い、所定の場所に配置すること。

②下膳車を回収する。なお、回収開始時間は、朝食8時50分頃、昼食12時50分頃、夕食18時50分頃とする。

③回収した下膳車の洗浄・清拭等により清潔な状態を保つこと。その後、病棟の所定の位置に配送すること。

④下膳車、インサートカートは定期的に不具合（ドア部分の破損、インサートカート内パッキンの破損、ネジの緩み等）がないか確認し、異常があれば速やかに病院側調理師に報告すること。

(9)食器・調理器具洗浄業務

①各病棟から下膳された患者用食器、トレイを食器洗浄機により洗浄し、種類ごとに分類して食器消毒保管庫に収納すること。

②受託者は病院が提供する、食器洗浄機、食器、トレイ、洗浄備品等を適切かつ丁寧に取り扱い、故障、破損等の防止に努めるとする。また、日常の清掃、点検を適切に行い、異常が認められた場合は速やかに病院側調理師に報告すること。

③食器洗浄後、汚れが落ちていない場合は、必要に応じて手洗いまたは漂白剤を使用すること。

④食器・調理器具洗浄業務食器洗浄器内タンクの残飯の除去を確実に除去するとともに、シンク、食器乾燥・格納及び洗浄室床面の壁側溝等について清掃および水洗いを行ない、常に清潔かつ衛生的な状態を維持すること。⑤栄養管理部の指示に従い、定期的に残食調査を実施すること。

⑤下膳された食札は機密扱いの書類として廃棄すること。

⑥毎月1日・15日は、朝食の洗浄開始前に食器棚の清掃消毒を行うこと。

⑦週1回以上、食器洗浄機内部の部品（青部分）を分解し、洗浄を行うこと。

石灰が付着している箇所は専用洗剤を使用し、洗浄を行うこと。

⑧ホテルパン、調理器具等の洗浄を下処理室、食管洗浄機で行い、消毒保管庫で殺菌消毒を行うこと。

(10)残飯・残菜及び塵芥等の生ごみの処理業務

①受託者は調理作業及び下膳後に生じた塵埃・残菜等については、速やかに委託者が指示した分別方法に従い分別し、適切な処理を行うこと。

②生ごみ処理はビニール袋(2重)又は専用のポリ容器に入れ所定の場所に置くこと。

③取り置いた食事も残飯と同様に処理すること。

6. 業務体制

業務実施にあたり、ニュークックチルシステムの流れおよび、調理、盛付け、衛生管理手順を十分に理解した職員を配置すること。同システムの運用に必要な衛生管理、温度管理、交差汚染防止、ゾーニングの概念等を理解し、それに即した業務体制を構築すること。必要な研修及び教育を計画的に実施し、継続的な職員育成を図ること。

(1) 受託責任者及びその他責任者

① 受託責任者

受託者は、医療法施行規則第9条の10第1号に基づき、受託責任者を配置すること。

(ア) 受託責任者は、300床以上の病院の給食管理の経験を5年以上有する正職員の管理栄養士、栄養士を配置すること。

(イ) 病院給食業務の経験を有し、生産計画及び管理ができ、業務従事者への指示・教育ができる者であること。

(ウ) 契約期間中の変更は原則認めない。ただし、やむを得ない理由により交替する場合は、事前に委託者と協議・同意を得ること。

(エ) 受託責任者は、業務の円滑な運営のために委託者と随時協議を行うとともに従事者の人事、労務管理、研修、訓練及び健康管理、業務の遂行管理、施設設備の衛生管理等の業務に責任を負う者とし、業務改善の展望を持ちその運営にあたること。

(オ) 受託責任者は、委託者が実施する各種会議、委員会に要請があれば積極的に参加し、委託者と連携して業務推進に努めること。

(カ) 受託責任者が不在の時はその職務を代行する者を定めておくこと。

② 副受託責任者

受託者は常勤の副受託責任者をおくこと。

(ア) 副受託責任者は300床以上の病院の給食管理の経験を5年以上有する正職員の管理栄養士、栄養士を配置すること。

(イ) 受託責任者の業務を補佐し、受託責任者が不在の時はその職務を代行すること

③ 指導助言者

指導助言者(「医療法施行規則の一部を改正する省令(平成8年厚生省令第13号による改正後の医療法施行規則)」第9条の10第2号に規定する。)は委託者から食事の内容に関して必要な改善措置を求められた場合に対応できるように、また、日常的に指導及び助言を行えることができる体制を整備しておくこと。

(2) 部門責任者の配置とその業務

受託者は、管理部門、食数管理(調乳)部門、盛付部門に栄養士、調理師など有資格者を各1名配置することとし、配膳・下膳・洗浄業務にも責任者を1名配置すること。兼任は不可とする。

(3) 受託栄養士の配置とその業務

受託栄養士は、常勤の管理栄養士又は栄養士(受託責任者、副受託責任者、部門責任者

を含む)を配置し、調理（形態、調理加工）指導、トレイメイク指導、衛生管理、調乳、食数、給食材料の管理にあたらせる。

（４）調理補助従事責任者

調理補助従事責任者は、入院患者調理業務または集団給食業務の経験を有し、かつ食中毒の予防等受託業務の衛生水準を確保するために必要な知識及び技能を有する者を配置すること。また、次のいずれかの条件を満たす者とする。

①調理師免許の資格を有する者

②栄養士免許を有する者

また、そのうち 5 割は病院(老人養護施設等を含む)調理業務経験(治療食経験者) 1 年以上の者を配置するものとする。

上述に関わらず、やむを得ず一時的に条件に満たない調理員を配置する場合は調理以外の業務に配置すること。

（５）調理補助・食器洗浄員

従事者の資質向上を図るため、入職前に衛生及び業務等に於いての教育研修を実施すること。また、実施記録を提出すること。

（６）従事者名簿の提出

受託者は、受託責任者・副受託責任者・指導助言者、調理補助従事責任者、調理補助及び食器洗浄員に関する従事者名簿を委託者に提出すること。また、受託責任者・副受託責任者・指導助言者及び調理補助従事責任者については資格証の写しも委託者に提出すること。変更が生じた場合は、その都度すみやかに従事者名簿を委託者に提出すること。

（７）その他

①受託者は、受託業務を円滑に遂行するため、医療法を遵守し、常に適正な人員と人材を確保し、支障や混乱が生じないように努めるものとする。

②受託者は患者食の提供を円滑に遂行するために、従事者を頻繁に交代することが無いように努めること。やむを得ず従事者の変更をする際は、業務の質の低下を招かないように努め、委託者に 1 週間前までに変更内容を事前に書面で提出すること。

③業務従事者は常に誠実かつ厳正に業務にあたること。委託者が不相当と認めた従事者は委託者と協議のうえ、交代できるものとする。

7. 衛生管理・安全管理

（１）食品衛生責任者

受託者は、食品衛生法施行規則第 19 条の規定に基づき、衛生管理運営の基準に準じて

食品衛生責任者を置き、その任務を遂行すること。

(2) 定期健康診断及び検便

①受託者は、業務従事者の定期健康診断を年1回以上、赤痢菌検査・サルモネラ菌・O・157検査については月1回以上行うこととする。さらに検査日が10月から3月となる場合には毎月ノロウイルスの検査を実施する。検査の結果については検査実施の当月中に委託者に報告すること。

②受託者は業務従事者が下痢、嘔吐の症状がある場合は、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無の確認をすること。

③ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された業務従事者はリアルタイムPCR法等の検査にてノロウイルスを保有していないことが2回確認されるまで代行者を従事させること。

(3) 伝染病等

受託者は、業務従事者が伝染病・化膿性創傷・伝染性皮膚炎等に罹患した場合又はその家族が伝染病に罹患した場合は業務に従事させずに速やかに委託者に報告し、委託者の承諾を得て直ちに代行者を従事させるものとする。

(4) 感染対策

①受託者は、病院内で問題となるウイルス感染を防止するため、一般財団法人日本環境感染学会『医療従事者のためのワクチンガイドライン（第4版）』の基準を満たす者を業務従事者とする。なお、そのことが確認できる書類を提出すること。ただし、上記のワクチン接種が契約開始までに間に合わない場合は、ワクチン接種予定時期を記載した計画表を提出することとし、業務従事者の配属場所を病院側の指示に従い、決定すること。A. 麻疹、風疹、流行性耳下腺炎、水痘は、ワクチン接種不適合者を除き、原則2回のワクチン接種を完了していること。なお 麻疹、風疹、流行性耳下腺炎、水痘の罹患歴がある場合は、抗体検査（1年以内の結果を有効）を実施し、その結果を確認し、ワクチンガイドラインに沿って、追加のワクチン接種の必要性を検討し実施すること。B. B型肝炎は抗体価（必須）並びに可能な範囲でワクチン接種歴を「ワクチン接種・抗体検査調査表」に記載する。抗体価が基準値以下の職員はB型肝炎ワクチン1シリーズ接種を完了させ、その後の抗体価確認検査を実施し、結果を調査票に記載し必要時、すみやかに確認できるよう保管すること。

②院内感染予防対策としてインフルエンザワクチンの予防接種を行うこと。検査結果・受診結果は速やかに委託者に報告すること。

(5) 従事者の衛生管理(服装・規律)

- ①受託者は業務従事者の衣服等について、常に清潔で衛生的なものを着用させること。
また、ユニホーム・調理靴・エプロン等は年に2枚以上支給すること。
- ②業務中は専用の作業着、帽子等を着用し、頭髮、手指及び爪等の身体の清潔保持に努めること。また、調理作業中は腕時計や指輪、マニキュア、ブレスレット、ピアス、イヤリング、ネックレス等のアクセサリーは外すこと。
- ③就業前、用便後、休憩後、電話使用後、食品受領の立会い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、消毒を徹底すること。
- ④作業中は、厨房内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係の無い物、又は不必要な物は持ち込まないこと。
- ⑤作業中は、必ず専用トイレを使用し、その際には、作業着、エプロン、帽子を脱ぎ専用の履物に履き替えること。
- ⑥調理場で更衣、喫煙、休憩、放痰などの不潔行為はしないこと。
- ⑦盛り付け作業中は、調理専用の作業衣、帽子、履物、前掛け等を使用し、作業に携わらないときは、これを使用しないこと。
- ⑧盛り付け作業時には下処理に使用する履物、上着、ゴム前掛け等を使用したまま従事しないこと。
- ⑨盛り付け作業時は、必ず清潔な手袋、マスクを着用すること。
- ⑩盛り付け作業中は、手又は食品を取り扱う器具をもって髪、鼻、口、又は耳等に触れないこと。
- ⑪病院敷地内の全面禁煙を遵守すること等、院内の規律については委託者の指示に従うこと。
- ⑫清潔区域と汚染区域の区分を明確にし、交差汚染を防ぐための動線、作業手順を遵守すること。
- ⑬毎日健康チェックを行い、発熱、下痢症状等、感染症状が認められるもの者、疑いのある者は業務に従事させないこと。

(6) 食材の取り扱い

受託者は食材料の購入後、保存、加工、配膳の過程を通じて、衛生的に取り扱うため、次の事項に留意すること。

- ①食品庫に保管する食材料は、所定の場所に速やかに格納するとともに、その施設の温度・湿度等の保存の状態に留意し、腐敗予防に十分な配慮をすること。
- ②喫食に直接供する食材料は、素手で取り扱わないこと。
- ③調理済み食材料は、蓋又はラップをし、その取扱いは清潔な箸、杓子、その他衛生上適当な器具によって行うこと。
- ④食材料の腐敗、変質を発見した場合は、受託責任者は速やかに委託者に届け出ること。

⑤食品添加物は、食品衛生法に基づく検査に合格したもの及び同法に定められた基準によって使用すること。

(7)食品取り扱い器具の衛生

- ①食品取り扱い器具は、使用の都度、十分に洗浄し、器具消毒庫で消毒保管すること。
- ②食品の取り扱い器具は、洗浄の容易なものを使用し、赤錆の発生したもの又は、破損した物を使用しないこと。魚、肉、野菜、果物等の調理済食品に使用する包丁、まな板等の食品取り扱い器具は、その目的のみに使用すること。
- ③使用した布巾及び雑巾は洗浄、消毒を行うこと。
- ④包丁は、日頃より錆を生じないように研磨しておき、使用后、流水で洗浄し、殺菌庫に入れ乾燥保管すること。
- ⑤使用後の調理器具は、随時、分解できるものは分解清掃、薬液消毒し、常に清潔にしておくこと。また、プレート等の刃物の取扱いは、包丁に準じて取り扱うこと。
- ⑥食材の移し換え専用容器は使用后、洗浄、消毒し所定の場所に片付けること。
- ⑦使用した厨房内の器具のふき取り、手指検査を定期的に行い、衛生点検を実施し、結果を委託者へ提出すること。
- ⑧受託者は、病院が提供する調理機器、調理器具、備品等を適切かつ丁寧に取り扱い、故障、破損等の防止に努めるとする。また、日常の清掃、点検を適切に行い、異常が認められた場合は速やかに病院側調理師に報告すること。

(8)食事療養施設の衛生

- ①厨房、食品庫、その他の担当業務関連区域は、作業終了後、毎回清掃及び整理整頓し、清潔にすること。
- ②定期的に行う害虫駆除(夜間)の際は、厨房内の片付け、清掃等、委託者の指示に従うものとする。
- ③梱包材及び食材屑等の片づけを行うこと。
- ④冷蔵・冷凍庫は、常に清潔に管理し、性能を発揮できる状態にしておくこと。
- ⑤厨房は、常に清潔に保つこと。
- ⑥戸棚及び扉等は、随時、薬液で清拭すること。
- ⑦厨房の床は、常に乾燥状態を保つように努め、衛生面に留意すること。また、排水溝には、汚物が滞留することの無いよう留意すること。
- ⑧手洗設備には、石鹸、消毒液等、ペーパータオルを常備し、衛生に留意すること
- ⑨米、野菜、乾物、漬物、調味料等の倉庫、食品棚等食品格納施設は防虫、防鼠上常に完全な状態を保持し、塵埃、湿度等にも留意すること。
- ⑩床穴、壁の剥離等防鼠上不備が生じた場合は、直ちに委託者に申し出ること。
- ⑪厨房内に関係者以外を立ち入らせることや動物等を入れないこと。また、部外者の立

ち入る必要が生じた場合は、事前に委託者の許可を得ること。なお、入室の際は、履物を替え、清潔な外衣を着用させること。

(9) 厨房内の清掃

- ① 厨房、食品庫、その他の調理業務関連区域は作業終了後、毎回清掃及び整理整頓し、清潔に保つこと。
- ② 各機器(冷蔵庫等)、床面の清掃は委託者が示す所定のスケジュールに沿って行うこと。

(10) その他

- ① 衛生管理衛生管理に努めると同時に「健康チェック表」(別紙7)または病院が認める健康チェック表に記載し、委託者に報告すること。

8. 検食・保存食等

(1) 検食

- ① 検食は患者給食として適当かどうかを評価するために行う。
- ② 検食は毎食準備すること。
- ③ 食数は毎食5食(病棟医師・看護師・管理栄養士・委託管理栄養士又は栄養士・病院側調理師)準備し、月1回の昼食は以下の食数を追加すること。
- ④ 4食(病院長・看護部長・栄養管理部長・事務部長等)を11:20までに準備すること。
- ⑤ 受託者は医師の検食について担当診療科へ予め案内を出し、食種(基本食・糖尿病食・腎臓病食)の確認を行い、準備をすること。
- ⑥ 検食の配膳は委託者が指定する場所に受託者が配膳すること。
- ⑦ 委託者の検食実施上の都合により、検食数の変更があった場合はこれに応じること。
- ⑧ 受託者は検食簿の集計、評価を行い、委託者と協議し、より良い食事の提供に努めること。

(2) 保存食

受託者は、毎食に付き保存食(原材料及び調理済み食品)を献立表と一緒に食品毎に50g程度に分け、清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下の冷凍庫で保存すること。(原材料17日間、調理済み食品14日間)

(3) 嗜好調査

- ① 嗜好調査は委託者、受託者が協力し年1回以上実施すること。
- ② 結果を受け、委託者の改善指示に従い、食材料、盛り付け、配膳等速やかな改善を図ること。

9. 業務の質の評価

業務の質を維持・向上することを目的として、評価項目を定め、委託者が受託者の業務の評価を行う。評価項目については、委託者・受託者の双方協議によって定め、業務期間中に適宜見直しを行うものとし、月に1度、評価結果を確認する協議を行うこと。
なお、評価結果について委託金額の増減を行うものではない。

10. 事故食

委託者の責に帰する事故食は、委託者の負担とし、委託者からの指示に対応すること。
受託者の責に帰する事故食は、受託者の負担とし、委託者からの指示により対応すること。

11. 食数の確定(請求数)

確定数は当日の実数食、検食、事故食(委託者の責任による)を加えた分とすること。

12. 教育研修

- (1)従事者の資質の向上を図るため、常に衛生、技術及び技能に関する教育研修を実施し、実施状況を委託者に報告書にて提出すること。
- (2)受託者は院内感染予防対策のため、手指衛生・標準予防対策を含めた感染対策及び安全管理対策に関する院内研修会を年2回以上受けること。また、そのことが確認できる書類を管理課調達第二係に提出すること。
- (3)病院内において、常に礼儀正しく、親切丁寧を旨とし、粗暴な言動があってはならないこと。

13. 実習指導への協力

研修生及び実習生の指導を本院が行う受託研修生及び受託実習生の指導に関し協力すること。

14. 点検記録簿

- (1)食中毒事故防止の対策に万全を期するため、大量調理マニュアルによる点検を実施し、食品衛生管理の周知徹底を図ること。
- (2)受託者は業務終了時に、冷蔵庫、冷凍庫、チルドバンク、盛付済みチルドバンク等の戸締り、および照明の消灯を確実に行之所定の記録簿に署名すること。
万が一ドアの閉め忘れの庫内の温度上昇により食材の破棄となった場合、その責任は受託者が負うものとし、損害が発生した場合にはその補償を含め、病院との協議により適切に対応すること。
- (3)受託者は業務終了時に業務報告書(別紙8、9)を作成し委託者へ報告すること。

1 5. インシデント等の対応

- (1)受託者は、安全管理の推進に努めるものとする。
- (2)受託者に起因するインシデント等が発生したときは、直ちに委託者に報告し、指示に従うとともに、要因を分析し、その再発防止に万全を期すものとする。
- (3)受託者に起因するインシデント報告は発生後3日以内に作成し提出すること。

1 6. 食中毒の対応

- (1)受託者は、常に衛生管理業務を遂行し、食中毒発生の予防に努めること。
- (2)食事提供後に、腐敗等を指摘された場合には、受託者が速やかに要因を分析し保存食(原材料及び調理後)と提供物の食品検査を実施すること。
- (3)万が一食中毒が発生した場合には患者食提供が滞ることがないよう体制を整えておくこと。

1 7. 災害等の非常時の対応

- (1)受託者は、災害が発生した場合は、委託者の作成した「災害対策マニュアル」を遵守し、協力すること。
- (2)受託者は、委託者の防災訓練等に積極的に参加し、日頃から災害時の対応に備えるものとする。
- (3)受託者は非常時対策の「危機管理マニュアル」及び「緊急連絡網」を作成し、予め委託者の承認を得ておくものとする。

1 8. 代行業務

受託者は何らかの理由により委託業務の全部または一部の継続が困難になる場合に備え、BCP(業務継続計画)を作成し、業務の継続性及び安全性を確保するため、以下の条件を満たした代行保証の体制を整えておくこと。

- (1)委託業務の全てを代行できるものであること。
- (2)業務を代行できる能力が担保されていること。
- (3)代行に当たって連絡体制が明確であること。
- (4)業務を再開できる場合は代行保証に基づく代行を解除するものであること。

1 9. 業務の引継ぎ

受託者は委託決定後、委託期間前までに円滑な業務引継ができるよう、無償で業務引き継ぎを行わなければならない。受託者は委託期間が終了した時は、入院患者に対する食事療養の提供に影響が無いよう、委託者が指定する者に対し、無償で円滑な業務引き継ぎを行わなければならない。

20. 法令の遵守

受託者は業務の実施にあたり、「医療法施行規則第9条の8から第9条の15」及び「医療法の一部を改正する法律の一部の施行について」（平成5年2月15日付け健政発第98号厚生省健康政策局通知）、「病院、診療所等の業務委託について」（平成5年2月15日付け指第14号厚生省健康政策局指導課長通知）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（以下、「大量調理マニュアル」という。）（平成29年6月16日食安発0616第1号）及び本仕様書並びにその他関係法令等を遵守し、衛生管理に十分配慮するものとする。

21. 個人情報保護

受託者、従事者及び従事していた者は、業務上知り得た業務内容及び患者並びに本学職員に関する個人情報について、これを第三者に漏らしてはいけない。また、他のいかなる目的にも利用してはならない。このことは契約期間満了後または解除による終了後においても同様とする。

22. その他

(1)受託者は、本業務の実施に際し、委託者の指示、指導に従い、委託業務を円滑かつ誠実に遂行すること。

(2)味見及び検食以外で料理及び食材料や飲食の持ち帰りを行わないこと。

(3)委託者と受託者のミーティングを毎月1回以上は行うこと。

(4)取扱い機器を操作手順に沿って行わなかったことにより、破損させてしまった場合は、委託者に速やかに報告すること。なお、修理に要する費用に関しては委託者、受託者で協議すること。

(5)受託者は、業務従事者の労務災害、労務管理に関する事項の一切の責任を負うこと。

(6)本取扱要領の記載がない事項があっても委託者と十分に協議し、患者給食業務の円滑な運営が図られるよう誠実に業務運営に努めること。

(7)委託者側が受ける保健所、厚労省等の監査の際は、納品検収簿(数量・温度・産地等記録)を提出できるよう準備しておくこと。

(8)本仕様書について、その他不明な点は栄養管理部長の指示に従うものとする。

(9)原則として、再委託を禁止とする。ただし、下膳および洗浄業務に限り、事前に受託者から申請および委託者が承認した場合、認めることがある。

(10)業務従事者は、公共交通機関の利用に協力するとともに、本学駐車場を使用する場合は、本学の指示に従うものとする。

(11)本仕様書は大要を示すものであり、本仕様書に明記されていない事項であっても、本学が業務に関連すると判断し業務上必要と認められた事項は、その都度受託者に依頼することができる。なお、業務内容等を変更する必要があると認めた場合は双方協議のうえ、変更を行うものとする。