

## 仕様書

### 1 献立表作成及び関係書類

(1) 栄養管理全般についての最終責任は、社会福祉法人兵庫県社会福祉事業団リハビリテーション西播磨病院(以下、「甲」という)が負う。

(2) 給食目標及び食品構成に基づく施設内規約と食品群別荷重平均成分表は甲が作成する。

(3) 給食の一般食、特別食の献立は、甲が作成する。

(4) 甲は、下記の給食関係帳簿の作成及びその作成にかかる作業、その管理を行う。

- ・食事箋
- ・食事伝票(食事集計表)
- ・年齢構成表
- ・栄養管理計画書
- ・栄養指導記録
- ・検食簿
- ・栄養管理委員会等記録
- ・嗜好調査の実施及びその記録
- ・食糧構成(院内約束箋検討表)
- ・予定及び実施献立表
- ・給食栄養月報

(5) 給食業務受託者(以下、「乙」という)は、下記の給食関係帳簿の作成及びその作成にかかる作業の管理を行う。また、その管理は、甲の施設内にて、甲の厳しい監視のもとで行うとともに、乙は、関係帳簿を整理し、常に開示できる状態にする。

- ・自主管理点検記録
  - 食材料の検品、下処理、調理中、調理後の取り扱いについて、最低限、下記の点検表を作成し、点検し記録する。
  - ①食品内部点検表
  - ②食品表面温度記録表
  - ③室温及び各冷凍冷蔵庫温度管理表
  - ④加熱温度・中心温度管理表
  - ⑤残食調査表
  - ⑥衛生管理点検表
  - ⑦残留塩素測定記録表
  - ⑧喫食数集計表等
  - ⑨清掃チェック表
- ・業務割当を含む勤務表
- ・従業員健康診断記録(年1回)
- ・従業員検便記録
- ・消費日計表
- ・払い出し表(食材料出納簿兼在庫表)
- ・残食調査及びその記録
- ・給食日誌
- ・食材料納品伝票
- ・調理従事者に対する教育訓練及びその記録

## 2 業務内容

(1) 乙は、甲の指示に基づき、下記の作業を行う。

### ①下処理作業

材料の洗浄は、食品衛生法の衛生管理に関するガイドライン、大量調理施設衛生管理マニュアルに添って、入念かつ鮮度が落ちないように留意のうえ、肉類、魚介類、野菜類等に分けて適切に処理する。

### ②調理作業□

ア 調理の際は、食材、調味料すべて計量して行うこと。

イ 食事形態については、病態等に合わせた食事形態で提供する。食事形態については、一口大きざみ食、きざみ食、超きざみ食、ペースト食、ミキサー食等とする。

また、利用者の状態により、形態種類の追加があった場合は、必要に応じて対応する。

ウ 月曜日と木曜日の昼食・夕食は選択メニューを実施する。

エ 患者の状況に応じて、甲の管理栄養士の指示のもと治療食・嚥下障害患者への訓練食等個別対応の食事を提供する。

	学会分類2013	※訓練食については、学会分類2013に準じた調理ができること
訓練食Ⅱ	嚥下調整食1j・3	
訓練食Ⅲ	嚥下調整食2-2	
訓練食Ⅳ	嚥下調整食3または4	
訓練食Ⅴ	嚥下調整食4	
訓練食Ⅳ	嚥下調整食4	

オ 食事箋の対応は、当日でも変更可能とする。また、体調不良や嗜好等に対する食事変更についても速やかに対応する。

カ 院内約束食事箋掲載外の栄養基準であっても、治療上必要な食事を提供する。

キ アレルギーや宗教上等の理由による禁食への対応を行う。

ク 治療の一環として食事サービスの重要性を理解し、栄養サポートチーム等と連携し、栄養補助のため、高栄養食品(液体・ゼリー状)の配膳や水分補給のお茶ゼリーを調理し、提供する。

コ 経管栄養剤は、医師の指示の本数を提供する。

### ③盛り付け作業

盛り付けは、食事時間から逆算して、調理後、鮮度及び適温等を考慮し、速やかに行う。また、量・色彩・料理にあう食器を選択し、食欲を増進するよう盛り付ける。

### ④配膳作業

配膳は、食札を配膳車にセットし、記載事項について適確に対応する。所定の時間までに、速やかに食種及び数量等を検品する。

### ⑤下膳作業

下膳は、所定の時間に下膳車を受け取り、速やかに行う。また、残食等を実測し、記録する。

### ⑥配茶作業

配茶は、所定の時間に各病棟必要量を確認のうえ準備する。

10時の配茶時には、各病棟必要量のお茶ゼリーを確認のうえ準備する。

配茶受領時間	返却時間
7:30	8:45
10:00	12:45
14:40	18:45

⑦食材の衛生管理について残飯、残菜などは可燃・不燃等分別を行い、所定の場所へ運搬する。

### ⑧食器洗浄作業

ワゴン、運搬容器、食器類、トレー調理器具は毎回洗浄し、消毒・保管する。

洗浄した食器、調理器具等は、常に所定の場所に整理整頓し、保管する。

⑨厨房他付帯施設及び厨房機器の清掃及び保守管理

⑩衛生管理基準に基づく従業員の管理教育

## (2) 選択メニュー

- ①月曜・木曜日の昼食・夕食で実施する。
- ②ゴールデンウィーク、年末年始及び外泊者が多いときは休止する。
- ③対応食種は、上記食事箋のうち、常食、高血圧食、心臓病食、糖尿病食とする。

## (3) 行事食

季節に応じた行事食を実施するものとする。

## (4) 食事時間等は、下記のとおりとする。

	配膳車受領時間	食事時間	下膳車受領時間	下膳時間
朝食	7:55～	8:00～	7:30	8:45
昼食	11:55～	12:00～	配膳終了後	12:45
夕食	17:55～	18:00～	配膳終了後	18:45

(5) 乙は、施設給食の重要性を理解し、適時適温給食及び衛生管理に努める。

## 3 食数管理

(1) 給食業務を円滑に行うための食数把握事務を行うこと。

なお食事オーダーの締め切り時間は、朝食については15時、昼食については当日の10時、夕食については当日の15時までとする。

(2) 給食日誌の提出を行うこと。

## 4 食材料の管理

(1) 食材料の管理については、毎食払い出し表を作成し、厳密な管理を行う。

(2) 材料の管理においては、厳密に行い、その保管は、各材料が混在しないよう、生鮮食品、乾物、冷凍食品に区別し、所定の場所に保管する。

(3) 食材料の調達は、予定献立に基づき、食品の廃棄率を考慮したうえで、甲が指示する材料費、品質、数量等を遵守のうえ、乙が行うものとする。また、必要な帳票(発注書、納品書等)を整備して、甲の承認を受けなければならない。

(4) 食材料の検収、納品時の状態(温度確認等)、点検は、乙が行う。

(5) 乙は食材料に関し、不良等問題があった場合は、即、甲に報告する。

(6) 在庫食品の出納は、月末に棚卸し・処分を行うなど適切に管理すること。

食材の処分を行う必要がある場合は、甲に報告する。

## 5 検食

(1) 病院の行う検食は、病院の指示に従い準備すること。

朝食	昼食	夕食
1	2 (選択メニュー時は A、B1食ずつ)	2 (選択メニュー時は A、B1食ずつ)

※土日祝、年末年始等食数変更あり

(2) 検食の評価は、献立・調理方法等に反映すること。

## 6 保存食

保存食は、原材料及び調理済み食品毎に50g程度採取し、マイナス20℃以下で2週間以上保管する。

朝食	昼食	夕食
1	2 (選択メニュー時は A、B1食ずつ)	2 (選択メニュー時は A、B1食ずつ)

## 7 保守管理

### (1) 厨房他付帯施設及び厨房機器の保守管理

業務に係る厨房付帯施設及び厨房機器の保守管理については、次のことを行わなければならない。

- ・食品庫 毎日整理整頓のうえ、随時清掃
- ・冷凍庫・冷蔵庫 毎日整理整頓のうえ、随時清掃、消毒
- ・温冷配膳車 毎日整理整頓のうえ、清掃、消毒
- ・食品庫 毎日整理整頓のうえ、随時清掃
- ・厨房内床 毎日、随時清掃を行い、消毒
- ・排水溝 汚物・汚水が滞留しないよう随時清掃
- ・グリストラップ 月2回以上清掃
- ・厨房機器 随時清掃を行い、機器に応じて随時清掃消毒
- ・温度管理 毎日冷蔵・冷凍庫、温冷配膳車と室内温度測定を行い、甲に報告
- ・防火管理 甲の防火管理責任者の指示のもと防火管理
- ・施錠管理 厨房内区域の甲の指示箇所の施錠

(2) 電気、ガス、水道等の節約に努める。

(3) 食器、食器トレイは、使用に際して正しく丁寧に扱うこと。

## 8 衛生管理

(1) 乙は衛生管理事項を厳守するとともに大量調理施設衛生管理マニュアル、衛生管理基準を厳守のうえ、チェックリストにより毎日点検し、記録する。

(2) 乙は、当施設の患者に供する食事である特殊性に鑑み、調理業務の衛生管理に万全を期する。

(3) 乙は、雇用形態を問わず全ての従事者に対する健康教育の実施により日常的な健康の自己管理を促し、食中毒の発生と感染症の感染予防をする。

また、従業員に食中毒等に起因する感染症に罹っているものがないか十分に注意する。

(4) 乙は、乙の負担により従業員に、毎月2回、腸管出血性大腸菌群を含めた検便を実施し、年1回以上行う定期健康診断を受診し、その結果を甲に報告する。従業員の検便は、10月～3月の間は、ノロウイルス検査を含める。

また、乙は、新しく調理従事者を雇用する場合は、事前に検便検査を受診させ、その結果を報告する。

(5) ウィルス性等の食中毒が発生した場合は、行政指導に従う。また、検査が必要な場合は、乙の負担にて検査を行うこと。

(6) 乙は、関係者以外を調理室に入室させない。

(7) 乙の従業員は、調理場、食器洗浄室等で更衣、喫煙等、不衛生な行為をしない。

(8) 乙の従事員は、作業中、専用の作業衣、帽子、履物等を使用し、作業に携わらないときはこれらを使用しない。

(9) 乙の従事員は、指定の便所を使用する。

(10) その他、甲の指示に従う。

## 9 従事制限

乙は、従業員が次の各号に該当したときは、委託業務に従事させてはならない。

① 従業員又はその同居の家族(家族以外の同居人含む。)が、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号)、結核予防法(昭和26年法律第96号)、その他関係法令に定める感染症にかかったとき又はその疑いがあるとき。

② 食中毒又はその疑いがあるとき。

③ 化膿性疾患にかかったとき。

④ 前3号に掲げるもののほか、委託業務に従事させることが保健衛生上支障があると甲が認めたとき。

#### 10 研修・教育

- (1) 乙は、労働安全衛生法に定める安全衛生教育を年1回以上実施するとともに、その内容について実施の都度、甲に報告する。
- (2) 乙は、業務を円滑に行えるよう調理業務従事者に対して定期的に衛生面及び技術面の教育または訓練を実施するとともに、その都度、委託者に報告する。  
また、甲において行う同様の主旨の研修への参加は積極的に行う。
- (3) 甲は、乙に事前に研修計画を提出させることができる。

#### 11 会議等

乙は、栄養管理委員会等、甲が指定する会議に受託業務責任者及び業務責任者を出席させる。栄養管理委員会の開催は、4ヶ月に1回とし、その他、必要があるときは、随時開催するものとする。

#### 12 緊急時等の対応

食中毒他、緊急時の対応について、責任者及び責任の所在を明らかにする体制が確立していること。

#### 13 代行保障

日本メディカル給食協会が行う代行保障制度に加入すること。

#### 14 その他

乙は、契約の開始や終了にあたり、甲の運営に支障が生じないよう引き継ぎ期間を設け、引き継ぎ作業計画書を作成し、適確に行うこと。