

## 業務作業基準書

この基準書は、「群馬県立小児医療センター患者給食業務委託」を実施するに当たり、作業上留意する基準を示すものである。

### 1 従事者

- (1) 病院および栄養調理課の理念に基づき、意欲と情熱を持ち細心の注意を払って業務に従事すること。
- (2) 提供する食事が治療食としての機能を有することを理解し、患者個人の疾病に応じた調理指示に従い、衛生・安全管理にも充分留意して作業を行うこと。
- (3) 業務履行に際しては関係法令を遵守すると共に、関係法令に基づく所定の手続きを遅滞なく行うこと。
- (4) 作業に際しては業務の特質を良く理解し、各自が持つ能力を十分に発揮すること。
- (5) 作業に際しては常に衛生管理に留意し、作業区分毎に手指の洗浄を行うこと。
- (6) 火気の取り扱いについては十分気を付けること。
- (7) 電気・給水・給湯等の使用に当たっては節約に努めること。
- (8) 作業中は無駄な私語は慎むこと。
- (9) 甲の定める災害対策関連計画及び衛生管理計画に協力すること。
- (10) 非常災害時等における緊急時体制について整備すること。
- (11) 監督官庁の調査等がある場合は甲に協力すること。

### 2 業務

- (1) 上・下処理（または仕込）・調理・盛付・配膳業務

#### ア 共通事項

- (ア) 上処理・調理(治療食・選択食・遅延食・食物アレルギー負荷試験用食物を含む)に当たっては、院内約束食事箋（食事基準）に基づき作成された献立表に従い作業すること。
- (イ) 調理を行う上で疑問が生じた場合は、必ず甲に確認すること。
- (ウ) 次の献立・翌日の献立は、必ず事前に内容を把握して作業の効率化を図ること。
- (エ) 原材料の品質等をよく確認し、材料に腐敗・変質・量の過不足がみられた場合は、必ず甲に届け出て指示を受けること。
- (オ) 調理に際しては患者の消化機能や疾患を十分に考慮し、料理の形態等に留意すること。また、甲の指示があった場合には、それに従うこと。
- (カ) 汚染されやすい材料は、未調理・半調理の状態では放置することなく保存に気を付けること。調理済み食品についても同様に衛生的に取り扱うこと。
- (キ) 食品・調理器具等は床面からのほね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で保管すること。
- (ク) 汚染作業区域(上・下処理室・洗浄室・食品庫・検収ホール等)、非汚染区域(主調理室・調乳室)の区別を踏まえて作業に当たること。

#### イ 上・下処理（または仕込）業務

- (ア) 当日の夕食分及び翌日の朝食分・昼食分までの 上・下処理（または仕込）業務を行うこと。
- (イ) 原材料は品質等をよく確認し、材料に腐敗・変質・量の過不足がみられた場合は、必ず甲に届け出て指示を受けること。
- (ウ) 原材料は十分な流水で洗浄すること。
- (エ) 果物及び生野菜等は甲が指示する方法で洗浄・殺菌を行うこと。その際、塩素濃度の測定、有効濃度の確認を行うこと。併せて、生成装置等の管理も行うこと。
- (オ) 切り込み作業を行う際は仕込表及び献立表から各食材を料理に合わせて指示され

た形状に処理すること。

- (カ) 処理した食材は使用日時、料理、食種ごとに清潔な容器に入れ密封し、指定されたパススルー冷蔵庫に保管すること。
- (キ) 検食として原材料ごとに各50g以上、指定のビニール袋に入れ、月日を明記の上、専用冷凍庫(−20℃)で2週間保管し、保管期間満了後、適正に廃棄すること。

#### ウ 調理業務

- (ア) 調理した食事が指示通りであるか必ず確認すること。
- (イ) 病棟毎に指定された数の麦茶及び水を用意し、各食事区分にやかん等で配膳すること。
- (ウ) 調理作業に当たっては、次の点に留意すること。
  - ① 加熱作業は中心温度計を使用して、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを3ヶ所で確認し、温度と時間の記録を行うこと。
  - ② 調理開始は盛付・配膳時間を考慮して行うこと。
  - ③ 調理済み食品に使用するまな板・包丁等の調理器具は、こまめに洗浄消毒を行い、指定の消毒保管庫に保管すること。
  - ④ 予備を確保するため、各料理に若干の余裕を持たせ、調理後2時間までは衛生的に一時保管すること。
  - ⑤ 検食として調理済み食品を料理ごとに各50g以上、指定のビニール袋に入れ、月日を明記の上、専用冷凍庫(−20℃)で2週間保管し、保管期間満了後、適正に廃棄すること。

#### エ 盛付業務

- (ア) 盛付はマスクや手袋を着用し、清潔な器具を用いて行うこと。
- (イ) 盛付に際しては、献立表、患者個人の疾病やコメントに応じた指示に従い正確かつ丁寧に行うこと。
- (ウ) 食事の盛付が指示通りであるか必ず確認すること。
- (エ) 盛付後は、速やかに温冷配膳車にセットすること。

#### オ 配膳前確認業務

- (ア) 副食人員集計表を基に食種別・病棟別食数の確認を行うこと。
- (イ) 主食や副食・箸やスプーンのつけ忘れの確認、食器の破損や汚れの確認を行うこと。
- (ウ) 食事の盛付方や異物や毛髪の混入の無いことを確認すること。
- (エ) 献立表を基に食事内容・個別対応の確認を行うこと。
- (オ) 食札を基に食種、主食の種類、禁止項目(食物アレルギー、薬・治療関係、嗜好・その他)及び特記事項(副食形態、特別コメント、おやつコメント等)の確認を行うこと。

#### カ 配膳業務

- (ア) 配膳は、専用の配膳車で所定の場所に所定の時間までに行うこと。
- (イ) 料理の味や温度を損なわないよう短時間に配膳すること。
- (ウ) 配膳車の運搬については安全に留意し、事故や故障が発生しないよう努めること。
- (エ) 配膳業務に携わる際は、専用の履物を履くこと。
- (オ) 医師の検食は、甲の指示した時間まで所定の場所に運ぶこと。
- (カ) 配膳車は指示した時間に回収し、薬液清拭を行うこと。

## (2) 調乳・分注・配乳業務

### ア 共通事項

- (ア) 提供するミルクが治療食としての機能を有することを理解し、患者個人の疾病に応じたミルクが提供できるよう細心の注意を払うとともに、作業効率の向上に努めること。
- (イ) 業務履行に際しては、乳児用調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(WHO2007年)(厚生労働省医薬食品局食品安全基準審査課長・監視

安全課長通知 平成 19 年 6 月 5 日 食安基発第 0605001 号 食安監発第 0605001 号) を遵守すること。

#### イ 調乳・分注業務

- (ア) 調乳に当たっては、調乳一覧表及び病棟別調乳表に従い作業すること。
- (イ) 調乳を行う上で疑問が生じた場合は、必ず甲に確認し作業にとりかかること。
- (ウ) 調乳作業は無菌操作法で行い、温度管理には特に注意すること。
- (エ) 調乳したミルク等については、指示通りであるか必ず確認すること。
- (オ) 調乳作業に当たっては、次の点に留意すること。
  - ① ミルク及び経管栄養剤は賞味期限等をよく確認し、腐敗、変質、量の過不足がみられた場合は、必ず甲に届け出て指示を受けること。
  - ② 調乳水の温度は 70℃以上、調乳後 1 時間以内に 5℃以下に冷却し保存すること。
  - ③ 配乳は配乳時間を考慮し行うこと。
  - ④ 普通ミルク及び低出生体重児用ミルクの分注は分注器を使用し、8 段階の量で分注すること。
  - ⑤ 保存乳として、調乳した全種類のミルクを各 50ml 以上、指定のビニール袋に入れ、種類、月日を明記の上専用冷凍庫(−20℃)で 2 週間保管し、保管期間満了後、適正に廃棄すること。
- (カ) 甲の指示で治療上の理由により非売品のミルク種で調乳した場合、ミルク種が不足のないよう在庫確認し調乳すること。

#### ウ 配乳前確認業務

病棟別配乳表を基にミルク等製品名、濃度、一回量、本数の確認を行うこと。

#### エ 配乳業務

- (ア) 配乳は、専用の配乳車で所定の場所に所定の時間までに行うこと。
- (イ) 配乳車の運搬については安全に留意し、事故や故障が発生しないよう努めること。
- (ウ) 配乳業務に携わる際は、専用の履物を履くこと。
- (エ) 配乳車は使用後に薬液清拭を行うこと。

#### オ 翌日準備

- (ア) 翌日分の調乳一覧表及び病棟別調乳表・ラベルについては、所定事項を記載する等の準備を行うこと。
- (イ) 翌日使用予定のミルク等の準備を行うこと。別紙「調乳マニュアル」を参照。

### (3) 下膳・食器洗浄・残飯処理業務

#### ア 下膳業務

- (ア) 所定の時間に各病棟から下膳車で下膳すること。
- (イ) 下膳車の運搬については安全に留意し、事故や故障が発生しないよう努めること。
- (ウ) 下膳されたものは洗浄室から持ち出さないこと。
- (エ) 下膳車は常に清潔に保つよう薬液清拭を行うこと。
- (オ) 下膳車カバーは、週 1 回以上洗浄・乾燥を行うこと。

#### イ 食器洗浄業務

- (ア) 洗浄作業時には専用のエプロン及び履物を使用すること。
- (イ) 食器類は丁寧に扱い、適正に洗浄・消毒・保管を行うこと。
- (ウ) 食器等の消毒は 80℃の熱風に 30 分以上触れさせること。
- (エ) 消毒・乾燥後の食器は次に使用するときまで衛生的に保管すること。
- (オ) 劣化・破損した食器等は甲に申し出て廃棄処分すること。
- (カ) 食器洗浄機、シンク等は丁寧に扱い、使用後には清掃し、衛生的に管理すること。

#### ウ 残飯処理業務

- (ア) 業務上生じた生ゴミ・可燃物・不燃物は分別し、衛生的に処理して所定の場所に搬出すること。
- (イ) 残飯・残菜は厨房から速やかに所定の場所に搬出すること。
- (ウ) 残飯・残菜用の容器には必ず蓋をし、容器及びその周辺は常に清潔に保持すること。
- (エ) 紙・段ボール・スチロール類・缶等は院内の分別基準に則り分別して所定の場所に搬出すること。

(オ) 揚げ油は使用後、凝固剤を使用して固めてから廃棄すること。

(4) 哺乳瓶等の回収・運搬・管理業務

ア 哺乳瓶等の回収業務

(ア) 所定の時間に各病棟から哺乳瓶等の回収をすること。

(イ) 回収されたものは洗浄室から持ち出さないこと。

イ 哺乳瓶等の運搬業務

(ア) 中央材料滅菌室に運搬すること。

(イ) 消毒滅菌された哺乳瓶を、栄養調理課所定の場所に運搬すること。

ウ 哺乳瓶等の管理

(ア) 消毒及び滅菌後の哺乳瓶等は次に使用するときまで衛生的に保管すること。

(イ) 劣化・破損した哺乳瓶等は甲に申し出て廃棄処分すること。

(5) 病棟からの連絡対応、食数・調乳関連帳票の処理業務

ア 病棟からの食事・ミルクの開始や変更等の電話対応を行うこと。その際、患者 ID・氏名・内容を記録し、必ず復唱し確認すること。変更等の内容を速やかに調理または調乳担当者へ正確に伝えること

イ 次の食数・調乳関連帳票について、適切に処理を行うこと。

食事変更者一覧表については内容を確認、食札は切り取り病棟毎にまとめること。

また、開始の場合は、食札・調乳ラベル等を作成すること。

時間	食数・調乳関連帳票内容
8:30	標準献立表(常食・全粥)、仕込表
9:00	食事変更者一覧表(昼)、食札(昼)
10:30	食事変更者一覧表(昼)、食札(昼)、食数表(昼)、調乳変更者一覧表
12:00	食事変更者一覧表(夕)、食札(PM・夕)、患者一覧表(夕)、特別コメント一覧表(夕)
15:30	調乳変更者一覧表、病棟別調乳表、調乳量一覧表、調乳ラベル(全て翌日分)
15:45	食事変更者一覧表(夕)、食札(夕)
16:30	食事変更者一覧表(夕)、食札(夕)、食数表(夕)
17:00	食事変更者一覧表(翌日:朝)、食札(翌日:朝・AM・昼)、食数表(翌日:朝) 患者一覧表(翌日:朝・昼)、特別コメント一覧表(翌日:朝・昼)

(6) 食材の検収業務(土日祝日など)

ア 食品が納品された時は速やかに食品を指定の場所へ保管すること。

イ 発注書の食材について、品質・鮮度を確認し、量を計量、納品日・時間・対応者名を記録すること。また賞味(消費)期限がある食材についても確認・記録すること。

ウ 冷凍冷蔵食品については温度を測定し、記録すること。

エ 甲が不在時には、ア・イにより食材の検収を行うこと。

(7) 施設管理業務

ア 厨房は常に清潔に保ち、食品や調理器具類を衛生的に取り扱うと共に、損傷・破損等がないよう細心の注意を払うこと。

イ 業務開始時及び終了時には、施錠、電気及び水道等の指定の点検を行い、安全管理に万全を期すること。

ウ 調理器具等の設備・備品について、その取扱い方法を理解し、故障及び事故等が発生しないよう保守管理に努めること。

エ 調理機器及び器具類に損傷・破損が生じた場合は、迅速に必ず書面で甲に届け出る

こと。

オ 施設、設備の清掃は、甲の指示により定期的実施すること。

カ 毎月の衛生チェックにより指摘を受けた箇所は迅速に改善すること。

キ 床は常に乾燥状態を保つよう努めること。また排水溝にゴミを放置しないこと。

ク 防鼠・防虫に努め、ドアの開閉は速やかに行うこと。

ケ 調理台・盛付台等は使用前後に清拭消毒を行い、常に清潔に保つこと。

コ 厨房内には関係者以外の者を立ち入れないこと。

カ 厨房内には直接作業に関係ないものや不要なもの等を置かないこと。また、私物を

持ち込まないこと。

シ 次の消耗品については、乙が負担し発注・検品の管理を行うこと。なお、その物品は、甲が定める場所に保管すること。

ただし、厨房施設設備、調理器具、食器・箸・スプーン（ディスポ含む）、ミルクビン・キャップ・ニップル（乳首）は病院の負担とする。

ハンドソープ等の容器は使い切りのものに限る（注ぎ足し使用不可）。

種類	乙が負担する消耗品
衛生機材	マスク、手袋、ハンドソープ、消毒用アルコール、使い捨てエプロン等
文房具	ペン、セロテープ、修正テープ、ラベルシール（ミルクラベルを除く）等
調理器具・調理用品等	ミルサー、ラップ、アルミホイル・カップ、クッキングシート、食品用ビニールシート、ペーパータオル、ゴミ袋、洗剤、スポンジ、清掃器具類（ただし、設備に付属する洗剤は除く）
清掃器具等	ゴミ袋、洗剤、スポンジ、清掃器具類

(8) 衛生管理業務（従事者・施設設備）

ア 共通事項

(ア) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し作業に当たること。

イ 従事者の衛生管理

(ア) 健康診断

従事者の健康診断を年1回以上実施するとともに、常に健康管理について留意する。なお、健康診断の受診状況については、その結果を速やかに甲に書面にて報告すること。

また、従事者に対して、別に定める「群馬県立小児医療センターの委託業務に係る抗体価検査及び予防接種の実施について」による感染症対策を講じなければならない。

(イ) 細菌検査

従事者の細菌検査（検便）を通年で毎月2回実施し、その結果を速やかに甲に書面にて報告すること。

検査項目は細菌性赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ属、腸管出血性大腸菌 O-157・O-111・O-26 とする。また、10月～3月にはノロウイルスの検査も実施すること。

(ウ) 就業制限

従事者本人又は家族等が次の病気に感染した場合（疑いのある場合も含む）、従事者本人が保菌していないことが判明するまで就業させてはならない。

なお、上記事態が発生した場合、速やかに甲に報告し、甲の指示を受ける。

- ・「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」で就業制限が適応される感染症（一類感染症、二類感染症、三類感染症）
- ・伝染性皮膚疾患
- ・細菌検査（検便）による細菌保持者及び虫卵保持者
- ・その他、国内及び県内の感染状況に鑑み、甲が指定した感染症

(エ) 業務制限

従事者に下痢、発熱等の症状又は化膿性創傷が見られた場合、症状が回復するまで調理業務に従事させないこと。

(オ) その他

- ・作業中に着用する被服は、作業に携わらないときには着用しないこと。
- ・所定のマスク・手袋及びヘアキャップを着用すること。
- ・調理作業毎の衛生区分を守って作業を行い、手洗い・履物やエプロンの交換等を行うこと。
- ・トイレ使用の際は作業着を脱ぐか予防着を着用し、専用の履物に履き替えること。
- ・常に被服・頭髮・手指及び爪等の清潔保持に努め、作業の前後は必ず手指の洗浄・

消毒を行うこと。

- ・ 厨房内での更衣・休息や休憩・放痰等の不潔な行為を行わないこと。
- ・ 作業中は髪・顔(特に鼻・ロ・目・耳)等に手を触れないこと。

イ 施設設備の衛生管理

- ・ 調理機器及び器具類の洗浄・消毒等は、甲の指示により定期的を実施すること。
- ・ スポンジ等の清掃用具は、洗浄・消毒及び乾燥し、衛生的に保管すること。また、甲の指示により定期的に変換すること。
- ・ 当院における患者給食の給食業務に関して、食品衛生法第55条の規定による営業許可を取得すること。
- ・ ノロウイルス対策については、『ノロウイルスに関するQ & A (厚生労働省)』に基づき実施すること。

(9) 総合管理

ア 甲と乙は、甲の招集によりミーティングを行い、情報の共有を図る。

イ 乙は甲が主催する栄養調理課会議(課内会議)に参加し、業務の改善に努める。

ウ 甲と乙は、甲が主催する定期協議(概ね月1回)に参加し、業務運営上の問題点の解決を図る。