

札幌医科大学附属病院患者給食業務委託仕様書

目次

第1章 総則

- 1－1 業務名
- 1－2 目的
- 1－3 業務実施場所
- 1－4 業務実施期間
- 1－5 業務内容
- 1－6 業務分担及び経費負担
- 1－7 基本方針及び遵守事項

第2章 従事者

- 2－1 人員配置等
- 2－2 従事者の健康管理
- 2－3 従事者の教育・研修
- 2－4 従事者の服装及び規律

第3章 業務の詳細

- 3－1 栄養管理
- 3－2 食数管理
- 3－3 献立管理
- 3－4 食材の調達
- 3－5 調理業務
- 3－6 盛り付け業務
- 3－7 調乳業務
- 3－8 配膳・下膳業務
- 3－9 個別対応業務
- 3－10 業務管理
 - 3－11 報告
 - 3－12 嗜好調査・残食調査
 - 3－13 病院事業への協力
 - 3－14 衛生管理
 - 3－15 施設等の使用及び管理
 - 3－16 事故等の防止
 - 3－17 緊急時の対応

第4章 付則

- 4－1 代行保証
- 4－2 業務の引継ぎ
- 4－3 その他

第1章 総則

1-1 業務名

札幌医科大学附属病院患者給食業務

1-2 目的

患者給食業務は、入院患者の治癒又は疾病回復を図るための医療行為の重要な一環であることを認識し、病態に応じた適切な食事を提供し、医療の質の向上に貢献することを目的とする。

1-3 業務実施場所

札幌市中央区南1条西16丁目 北海道公立大学法人札幌医科大学附属病院

※施設概要

区分	説明
許可病床数	844床（一般病床：812床、精神病床：32床）
診療科数	32科
入院患者数	449人/日（令和6年度延べ入院患者平均）
年間食数	一般食820食/日、特別食451食/日（令和6年度委託費ベース）
その他	

1-4 業務実施期間

令和8年4月1日から令和11年3月31日までとする。

1-5 業務内容

入院患者等に対する患者給食業務（献立作成、材料調達・管理、調理・盛り付け、配膳、下膳、調乳、配乳、食器哺乳瓶等の洗浄業務並びにこれらの業務を行うために必要な施設設備の管理を含む。）

1-6 業務分担及び経費負担

- （1） 委託者と受託者の業務分担は、別紙1「患者給食業務分担表」のとおりとする。
- （2） 委託者と受託者が負担する経費は、別紙2「経費負担区分」のとおりとする。

1-7 基本方針及び遵守事項

- （1） この仕様書は、受託者の実施する患者給食業務の内容を示すものであるが、この仕様書に定めのない事項又は疑義ある事項、委託者が給食業務上必要と認めた作業は委託者の指示に従って、その契約の範囲内で実施しなければならない。
- （2） 受託者は、業務の遂行にあたり、下記の法令、告示及び通知等を遵守すること。なお、これらの通知等が諸事情により変更される場合は、その最新のものを遵守すること。
 - ① 医療法（昭和23年法律第205号）並びに関係政省令、関係告示及び関係通知
 - ② 食品衛生法（昭和22年法律第233号）並びに関係政省令、関係告示及び関係通知
 - ③ 健康増進法（平成14年法律第103号）並びに関係政省令、関係告示及び関係通知
 - ④ 健康保険法（昭和22年法律第50号）労働安全衛生法（令和元年6月14日37号）等労働関係法並びに関係政省令、関係告示及び関係通知
- （3） 患者給食は、厚生労働省告示で定めた入院時食事療養費（Ⅰ）の水準を満たし、治療

指針、栄養的観点から質及び量を確保すること。

- (4) 受託者は、大量調理施設の衛生管理を徹底するために、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省生活衛生局長通知）の「大量調理施設衛生管理マニュアル」におけるHACCP（危害要因分析重要管理点）の概念に基づく適切な衛生管理を行わなければならない。
- (5) 当院食種（一般食及び特別食）における献立作成、栄養成分管理、食数管理に関わる作業及び食札・帳票出力は、当院の給食管理システムを使用して行うこと。
なお、受託者の独自システムを使用する場合、委託者のシステムとの接続は行わないものとする。また、受託者の独自システムの持ち込み及び保守管理に係る費用は、受託者が負担するものとする。
- (6) 患者給食は、契約期間において、年中無休で毎日3食を提供すること。なお、緊急災害時に厨房施設が使用できない場合でも、代替食を提供すること。
- (7) 受託者は、業務の実施にあたり、善良な管理者の注意を払うとともに、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 委託者が行う指示に誠意を持って従うこと。
 - ② 常に業務を円滑に行うため、研究努力を行うこと。
 - ③ 常に技術の研鑽に努めること。
 - ④ 省資源、省エネルギーに努めること。
 - ⑤ 労働災害の防止に努めること。
 - ⑥ 喫食率向上等を図るため、定期的に委託者と協議を行うこと。
 - ⑦ 治療上患者の嗜好を考慮することが必要な場合には、可能な限り対応すること。
 - ⑧ 食事の評価が、委託者及び受託者の評判となることを自覚すること。

第2章 従事者

2-1 人員配置等

- (1) 受託者は、受託業務を円滑に遂行するために、次のとおり従事者を配置すること。
なお、各従事者は心身とも健康で、当該業務に的確かつ迅速に対応できる者を配置すること。
 - ① 受託責任者
受託者は、医療法施行規則第9条の10第1号に規定する受託責任者を1名配置すること。
なお、受託責任者は、厚生労働省の定める講習を修了した者とし、委託者の管理者、担当者等と受託業務の円滑な運営のために随時協議するとともに、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を担うものとする。
また、受託責任者は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の適用施設である病院において5年以上の勤務経験を有する管理栄養士、栄養士又は調理師の中から選任するとともに、受託責任者が不在時には、代行する管理栄養士、栄養士又は調理師を配置すること。
 - ② 食品衛生責任者
食品衛生法に定める衛生管理を行うため、食品衛生責任者を配置すること。
 - ③ 管理栄養士、栄養士
管理栄養士又は栄養士は、8名以上配置し、治療食管理の面からその1/3以上は管理栄養士を配置すること。

また、業務時間中は、栄養士 6 名以上の体制（うち管理栄養士 2 名以上）とするよう努めること。

④ 厨房管理者

衛生管理、調理指導、調理スケジュール管理など、厨房全体を管理指導できる経験知識を有する管理栄養士または栄養士を厨房に配置すること。また、作業指示書を献立ごとに作成すること。

⑤ 調理責任者

調理師の資格を有する者であり、かつ「大量調理施設衛生管理マニュアル」の適用施設である病院において 5 年以上の勤務経験を有する者を 1 名配置すること。

⑥ 調理師

調理経験 2 年以上を有する者を、10 名以上配置すること。また、アレルギー食を調理者は調理士の資格を有する者、若しくは栄養士が

⑦ 調理補助者

調理の経験があり、事前に所定の研修や、安全教育を終了した者を適正人数配置すること。

⑧ 配膳、下膳及び洗浄担当者

事前に所定の研修や、安全教育を修了した者を適正人数配置すること。

- (2) 受託者は、医療法施行規則第 9 条の 10 第 2 号に規定する指導助言を行う者を定め、書面でその者の経歴書を添えて委託者に通知することとし、日常的に指導及び助言を行うことができる体制を整備すること。
- (3) 受託者は、業務の遅延等が生じることがないように、業務を行うために必要な専門的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。また、可能な限り業務従事者の固定化を図るものとし、やむを得ず異動その他の処理を講ずる場合は、事前に当院に報告のうえ、業務が停滞しないよう対応策を提示すること。
- (4) 受託者は、業務従事者名簿（氏名・生年月日・住所・経歴を記載したもの）と健康診断書及び有資格者にあつては資格を証する書類の写を添付して、委託者に提出すること。また異動等があった場合も同様とする。
- (5) 受託者は、従事者について、労働基準法、労働安全衛生法、労働災害補償保険法、職業安定法、その他従事者に対する法令上の責任をすべて負うものとし、委託者に一切責任及び迷惑を及ぼさないこと。
- (6) 業務従事者は、H A C C P の基礎知識を含む食中毒や感染症の予防方法など安全性を確保するために必要な知識と技能を有していること。

2-2 従事者の健康管理

- (1) 受託者は、労働安全衛生法に基づく定期健康診断を年 1 回以上実施し、その結果を委託者へ報告すること。
- (2) 受託者は、従事者の検便を月 1 回以上、虫卵検査を年 2 回以上実施し、その結果を委託者に報告すること。検便の検査項目は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌及びノロウイルスとする。

なお、ノロウイルス検査（簡易検査）は、10 月から翌年 3 月までの間、毎月 1 回以上実施すること。

また、検査等で異常が確認された場合は、直ちに委託者に連絡し指示に従うこと。
- (3) 受託者は、配置予定者の就業前 1 ヶ月以内に行った検便検査結果及び 3 ヶ月以内に受診した健康診断書の写し又は医師の証明書についてその結果を委託者へ報告のうえ保管し、必要時に開示すること。

- (4) 受託者は、従事者が次のいずれかの場合に該当するときは、当該従事者に業務をさせないこと。
- ① 下痢、咳、発熱又は嘔吐の症状がある時
 - ② 手指等に化膿創や感染性皮膚疾患がある時
- (5) 受託者は、従事者又はその同居者・家族等が次のいずれかの場合に該当するときは、速やかに委託者に報告し、当該従事者に業務をさせないこと。
- ① 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)第 6 条に規定する一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症、新型インフルエンザ及び新型コロナウイルス感染症の患者、類似症患者又は無症状病原体保有者
 - ② ウイルス性腸炎(ノロウイルス、ロタウイルス)などに感染した時
 - ③ 入院患者等に感染させる恐れがあると判断した疾病患者

2-3 従事者の教育・研修

- (1) 受託者は、従事者を対象とした衛生教育のための講習会を、年 4 回以上開催し、委託者へ報告すること。なお、次に掲げる項目を含むものであること。
- ① 標準作業書の記載事項
 - ② 患者の秘密の保持
 - ③ 食中毒と感染症の予防に関する基礎知識(HACCPに関する基礎知識を含む)
 - ④ 従事者の日常的な健康の自己管理(ノロウイルス等比較的最近見られるようになった食品に起因する疾病の予防方法に関する知識を含む)
- (2) 受託者は、従事者に対し、病院における食事療養の役割を認識するとともに、高度化する知識や技術の習得のため、初任者研修や教育研修、部外での研修会も積極的に参加させること。
- (3) 委託者は、委託業務を円滑に実施するため、必要があると認めるときは、委託者の指示する日に会議を開催し、受託者の出席を求めることができる。出席者については、委託者の指示するところによる。

2-4 従事者の服装及び規律

- (1) 受託者は、従事者が常に清潔な制服を着用できるよう、必要十分な着数を確保するとともに、ウイルス感染の予防および異物混入防止の観点から、貸与した制服はクリーニングを実施し、自宅等への持ち帰りが無いよう適切に管理すること。
- (2) 受託者は、次に掲げる事項に従事者に遵守させること。
- ① 勤務中は定められた衣類、履物等を着用すること。
 - 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こと。
 - ③ 勤務時間を守り、勤務中の飲酒及び喫煙はしないこと。
 - ④ 喫煙、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。
 - ⑤ 院内の移動は必要最小限とすること。
 - ⑥ 厨房入室時や休憩室において頭髮のブラッシング、手洗室での衣服等のローラーがけを徹底し、頭髮等の異物混入を防ぐことに努めること。
 - ⑦ 作業にあたっては、常に頭髮、手指及び爪等の清潔保持に努め、作業開始前、休憩後、用便後、作業中の厨房への再入場時、その他作業を中断後再び作業にあたる時は、その都度必ず手指の洗浄及び消毒を実施すること。
 - ⑧ 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。
 - ⑨ 作業中は、必ずマスク、衛生手袋を着用すること。

- ⑩ 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、不衛生であったりしてはならないこと。
- (3) 委託者の業務遂行に支障をきたすような行為、勤務態度・勤務実績・素行などが著しく不適当な従事者については、委託者は受託者に対し、当該従事者の配置転換を求めることができる。
- (4) 受託者及びその従業員は、業務上知り得た秘密を漏らしてはならない。その職を退いた後においても同様とする。

第3章 業務の詳細

3-1 栄養管理

- (1) 患者給食は、委託者が定めた別紙3「院内約束食事箋」(以下「約束食事箋」という。)に基づき実施するものとする。
また、治療上必要となる食事については、委託者と協議を行い決定するものとする。
- (2) 提供食種
 - ① 一般食：委託者が定めた栄養基準を満たす食事で、特別食を除くものをいう。
 - ② 特別食：厚生労働省の示す「入院時食事療養の実施上の留意事項について」のうち、「特別食加算」に基づく食種と、本院の定める治療食(低ヨード食、加熱食、アレルギー食、嚥下調整食、食欲回復食、無菌食)をいう。
- (3) 食事時間は、次のとおりとする。

区分	食事時間
朝食	8：00
昼食	12：00
夕食	18：00

- (4) 検食
検食は、委託側の医師及び管理栄養士等並びに受託側の管理栄養士又は栄養士により行い、受託者はその必要食数を提供するほか、検食簿を作成すること。
また、委託者が事前に検食数の変更や、研修等の目的による食事提供の依頼を申し出た場合には、適宜対応すること。
- (5) 栄養剤、栄養補助食品等
受託者は、委託者が治療上必要と認めた別紙4「栄養剤・栄養補助食品」を、必要量提供すること。
また、栄養剤や栄養補助食品に新規採用等の変更があった場合には協力すること。
- (6) 病院負担食
委託者の責めに帰する病院負担食は次のとおりとする。
 - ① 配膳後、委託者がこぼす等で追加の食事が必要になった場合
 - ② 食事オーダー確定時間後に、患者の死亡や予定入院の取り消し、医師の指示(検査、絶食、退院等)のため食事が不要となった場合
 - ③ 委託者の連絡不備(欠食、退院、外泊等)により不要となった場合

3-2 食数管理

- (1) 受託者は、医師からのオーダーに基づき、正確な食数を把握すること。
- (2) 食事オーダーの締め切り時間は、次のとおりとする。

区分	締め切り時間
----	--------

朝食	前日 16 : 00
昼食	当日 10 : 00
夕食	当日 15 : 00

- (3) 食事オーダー締め切り時間後に生じる変更、取り消し、追加の食事は、受託者が病棟からの電話で対応することとし、必要に応じて食事オーダー、食札等の修正を行い、その旨を速やかに調理従事者に通知すること。
- (4) 緊急の入院、退院で生じる食事の追加、取り消しには、可能な限り対応すること。
- (5) 受託者は、指示された食事が準備できない場合は、委託者へ速やかに報告し指示を受けること。

3-3 献立管理

(1) 献立作成

- ① 献立サイクルは、最低3週を基本とすること。
- ② 受託者は、食事实施の2週間前までに院内約束食事箋に準じて、予定献立を7日分作成し、委託者の承諾を得ること。ただし、やむを得ない事情により献立や食材を変更する場合には、献立変更届を提出し、委託者の承諾を受けてから実施すること。
- ③ 委託者が必要と認める患者の病態に応じた個別対応食については、適宜対応するものとする。

また、約束食事箋以外で委託者が治療上必要と認めた新規の治療食等についても、協力すること。

- ④ 受託者は、委託者が指定した食種の掲示用献立表を各病棟へ配布すること。

(2) 選択食

- ① 選択食は、一般食において実施するものとする。
- ② 受託者は、一般食提供患者を対象とした選択食を、朝食並びに昼食、又は夕食を対象として、週3回以上実施し提供すること。
- ③ 朝食については、和食及び洋食の2種類のメニューを、昼食、又は夕食については、食材料の異なる2種類のメニューを用意すること。
- ④ 選択食の実施にあたっては、喫食率の向上や嗜好の満足及びQOL向上を図る目的を理解して、患者の嗜好、食材の吟味、調理法の工夫、季節感等を考慮して献立を作成すること。

(3) 行事食

- ① 国民の休日や季節の主要行事日等には、行事食を事業年度内に28回提供することとし、当日はメッセージカードを添えること。
また、当該食に追加等の変更があった場合には協力すること。

- ② 受託者は、行事食の提供に際しては、当日に相応しい献立を作成し、調理や盛り付けを工夫すること。

(4) お祝い膳

受託者は、出産後の患者に対してお祝い膳を実施すること。

3-4 食材の調達

- (1) 受託者は、予定献立及び予定食数に基づき食材の必要量を発注し、購入にあたっては、納入が確実に衛生的な業者から、新鮮でかつ廉価な物を仕入れること。

なお、取引業者の行う細菌検査等の結果及び検便検査結果を取り寄せ、品質や安全性の確認を行うこと。

- (2) 納入品については、食材発注書と納品書とを確認のうえ食材検収の記録簿等を作成し検収を実施すること。検収の際には、品質状態を確認し、食品運搬時の温度管理についても注意を払うこと。
- (3) 検収を終了した食材は、それぞれ食品庫、冷蔵庫、冷凍庫に、変質や劣化のないよう適正に保管すること。
- (4) 受託者は、給食材料の品質について委託者から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ものとする。改善の申し入れを行っても改善が見られない場合は、速やかに納入業者を変更すること。
- (5) 受託者は、北海道の推進する地産地消に協力することとし、米については国産、可能な限り北海道産を使用すること。なお、古米は使用しないこと。
- (6) 受託者は、肉類、魚介類、野菜類の食材について、可能な限り生の状態で使用するよう努めること。

3-5 調理業務

- (1) 調理業務は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき行うこと。
- (2) 調理は、献立に示された食材の質、量を確認し、味付けや盛り付けに留意し、患者の食欲を促すよう創意工夫を行うこと。
なお、患者の病態、年齢に即した食べやすい形態を考慮するとともに、適温適時の確保に努めること。
- (3) 禁止食品の代替食品や、治療上必要となる摂取量を確保するため、必要となる副食についても調理提供すること。
- (4) 受託者は、委託者による検食を受け、患者の食事として不適切と判断された場合は、直ちに代替の食事を用意すること。
- (5) 受託者は、保存食として原材料及び調理済み食品を、それぞれ 50g 以上、-20℃以下で 2 週間以上冷凍保存すること。

3-6 盛り付け業務

- (1) 盛り付けは、ベルトコンベアを使用して行い適温適時の配膳に努め、献立表及び食札表示コメントなどに基づき、正確に盛り付けを行うこと。
- (2) 患者の食欲を促す盛り付けや、食器の選択に配慮すること。
- (3) 果物は、大きさなど食べやすいようカットして盛り付けること。
- (4) 作業中は必ず手袋をし、盛り付けラインからはずれ、他の業務に従事したあとラインに戻る際には、手袋を交換すること。

3-7 調乳業務

- (1) 調乳業務は、当院の調乳室、各種機器を使用して行い、当該機器類の操作には十分注意を払うこと。
- (2) 受託者は、委託者からの食事オーダーに基づき調乳し提供すること。

3-8 配膳・下膳業務

- (1) 作業工程に従い、時間管理・温度管理された食事を指定された経路を通して、各病棟の指定する場所へ運搬すること。
- (2) 配膳時間及び下膳時間は、次のとおりとする。

区分	配膳時間	下膳時間
----	------	------

朝食	7 : 30～ 8 : 15	9 : 00～ 9 : 50
昼食	11 : 30～12 : 15	13 : 00～13 : 50
夕食	17 : 30～18 : 10	18 : 15～19 : 05

3－9 個別対応業務

受託者は、委託者の求めに応じ、患者サービスの向上に資するため、次に掲げる個別対応食を実施すること。

- ① 約束食事箋掲載以外の治療上必要な食事の提供
- ② アレルギー・宗教上等の理由による禁止食品対応
- ③ 食欲不振や身体的状態の低下している患者への対応
- ④ 嚥下・咀嚼能力の低下している患者への対応
- ⑤ 患者の状態に即した付加食の提供
- ⑥ 委託者が必要と認めた場合の濃厚流動食の提供
- ⑦ その他治療上必要と認められた患者への対応

3－10 業務管理

(1) マニュアルの整備

受託者は、次に掲げる事項を記載した「標準作業書」を常備し、従業員に周知すること。

なお、内容については「大量調理施設衛生管理マニュアル」に示されている要件を満たすこととし、事前に受託者の確認を得ること。

また、必要に応じて委託者・受託者双方で協議、改善して業務の効率化を図ること。

区分	記載事項（例示）
調理作業工程マニュアル	炊飯・汁物・揚げ物・煮物・炒め物・焼き物・蒸し物・サラダ・温麺・冷麺・カレーライス・行事食
従事者衛生管理マニュアル	健康管理・入室時・手洗い
従業員の衛生教育マニュアル	教育訓練、実施計画、報告
施設・設備管理マニュアル	清掃・機械器具類の保守点検
消耗品・備品取り扱いマニュアル	食器、計量器、中心温度計等
洗浄・消毒マニュアル	機械・配膳車・器具等・洗剤及び消毒液の使用手法、スポンジ・タオル、ふきん等
原材料保管管理マニュアル	食品の衛生的取扱い（野菜・魚介類・肉類・冷凍食品他）・原材料の仕入れ・検収・保管・下処理・調理・保存食
盛り付けマニュアル	主食の計量、盛り付け
調乳マニュアル	調乳、洗浄、配乳、洗剤の使用手法
アレルギー対応食マニュアル	献立作成、調理、誤配膳防止
形態調整マニュアル	きざみ、つぶし、うらごし、嚥下調整食等
使用水の点検マニュアル	水質検査
廃棄物の衛生マニュアル	残菜の処理、ゴミの処理
事故発生時の対応マニュアル	異物混入、誤配膳、災害事故
報告書及び記録作成マニュアル	記録方法・インシデントレポート

(2) 業務案内書

受託者は、次に掲げる事項を記載した業務案内書を常備し、当院から開示の求めがあ

った場合には速やかに開示できるようにすること。

- ① 受託責任者、社内の指導・助言体制等の業務の管理体制
- ② 従事者の教育・研修
- ③ 労働安全衛生等の実施方法
- ④ 適時・適温給食の実施方法、選択食の実施の可否及びその具体的な内容・方法
- ⑤ 標準作業書の要点
- ⑥ 受託責任者及び受託業務に応じた栄養士・調理師等の配置人員

(3) 帳票管理

受託者は、業務に関し、次の帳票を作成し、保存しておくこと。なお、委託者は帳票について必要と認めた場合、提出を求めることができる。

- ① 業務の標準作業書
- ② 業務従事者名簿及び勤務表
- ③ 給食業務日誌
- ④ 行政の立入検査の際、委託者が提出を求められた帳票
- ⑤ 委託者の指示と対応結果を示す報告書
- ⑥ その他、必要な書類

3-1-1 報告

- (1) 受託者は、業務終了後「給食業務日誌」を記録し、委託者に提出するとともに、業務遂行状況について、朝のミーティングで報告すること。
- (2) 受託者は、事故等（異物混入・誤配膳等を含む）が発生したときは、直ちに適切な処置を取るとともに委託者に報告し、その指示に従わなければならない。また、原因・対処・改善に関する報告書を委託者に提出すること。インシデント（偶発事象）及びアクシデント（事故）の報告は原則、即日とする。
- (3) 受託者は、委託業務に関して委託者又は監督官庁等から指示された改善要求に対しては、速やかに改善目標を設定し、その対処方法については2週間以内に書面にて委託者に報告すること。

3-1-2 嗜好調査・残食調査

- (1) 受託者は、委託者の実施する嗜好調査に協力すること。
- (2) 受託者は、提供した食事に係る残食調査を行い、その結果を委託者へ報告するとともに、献立作成に活かすこと。

なお、当該調査は、全病棟の一般食（常食、軟菜食）において月1回以上、主食、主菜及び副菜を対象に行い、調査結果は、病棟別、メニュー別にまとめること。

また、新メニュー導入時においても当該調査を実施するよう努めること。

3-1-3 病院事業への協力

- (1) 受託者は、行政機関等の立入検査又は指導があった場合、関係する帳簿並びに提出を求められている帳票等を提出する等、委託者に協力すること。
- (2) 委託者が実施している集団栄養食事指導において、食事会の際の配膳等、運営に協力すること。
- (3) 委託者が請け負った栄養士等の臨時実習に際し、調理業務、栄養士業務の指導において、委託者の求めに応じて協力すること。
- (4) その他、当院栄養管理センターが関わる病院事業（災害訓練等）において、委託者の求めに応じて協力すること。

3-14 衛生管理

- (1) 衛生管理は食品衛生法に定める基準以上のものとし、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守して行うものとする。
- (2) 受託者は、そ族や昆虫の有無について毎月定期的に点検を実施するとともに、そ族、昆虫の防除、駆除を2ヶ月に1回（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録の写しを委託者に提出すること。なお、原本は1年間保管すること。
- (3) 病棟でノロウイルス胃腸炎患者が発生した場合、当院感染制御部の指示に基づき、配膳及び下膳方法の変更を行うこと。

また、当院の定める感染対策マニュアルに準じ、必要な感染予防措置をとること。

- (4) 受託者は、施設・設備（調理器具・食器等）・検収・下処理・調理・食器洗浄等作業及び作業従事者の衛生管理を「大量調理施設衛生管理マニュアル」の点検表を遵守して実施・確認の後、必要事項を記入して委託者に提出すること。なお、提出する書類は、次に掲げるものとする。

- ① 衛生管理チェックリスト（毎日の点検表）
- ② 個人衛生チェックリスト
- ③ 温冷配膳車の記録
- ④ 冷凍冷蔵庫及び厨房内温湿度の記録
- ⑤ 使用水の記録
- ⑥ 検収の記録
- ⑦ 食品の加熱加工の記録
- ⑧ 給食作業日誌
- ⑨ 保存食の記録
- ⑩ 検便検査結果
- ⑪ 健康診断結果
- ⑫ 食品関連検査成績書
- ⑬ 食品納入業者検便検査結果
- ⑭ 調乳業務日誌

3-15 施設等の使用及び管理

- (1) 厨房施設は、常に清潔及び整理整頓を心がけ、責任をもってその管理を行い、患者給食業務以外には使用しないこと。
- (2) 厨房施設の使用時間は、原則として午前3時から午後9時までとし、やむを得ず使用時間を延長する場合には、委託者に報告し承諾を得ること。
- (3) 委託者は、受託者に対し業務上必要な施設、設備及び備品等は無償で使用させるものとする。

なお、無償供与する主な備品は、別紙5「供与備品一覧表」のとおりである。

- (4) 受託者は、厨房施設、設備及び備品等は丁寧に扱い、異常を確認した場合や修理が必要な場合は、直ちに業務処理責任者から委託者へ報告すること。

なお、故意又は重大な過失により、亡失または損傷した場合は、弁償すること。

- (5) 食器は、委託者が貸与する食器を使用し、破損などにより不足が生じた場合には受託者が補充して使用すること。
- (6) 業務終了後には施設安全点検表に基づき適正な管理を行い、退室時の火気の点検、施錠の確認をすること。

3-16 事故等の防止

- (1) 食中毒、異物混入、誤配膳等の患者給食業務に係る事故防止や、食中毒等発生の予防に努め、常に方策を講じておくこととともに、万が一事故が発生した場合にも、本業務が滞ることのないよう対応マニュアルを常備し、その内容について従事者へ周知徹底すること。
- (2) 患者給食業務において事故が発生した場合は、事故の概要及び患者の状態等について直ちに口頭で委託者に報告を行うとともに、当院の医療安全対策マニュアルに基づいて、所定の報告を行うこと。
- (3) 受託者の責めに帰する食中毒事故の場合などにより、患者等への補償が必要となった場合は、委託者と協議のうえ対処すること。

3-17 緊急時の対応

- (1) 受託者は、台風、地震等により災害が発生した場合、非常態勢を速やかに組むこと。
- (2) 受託者は、災害時緊急連絡体制を整備し、災害発生時や食中毒発生時等の厨房内非常事態時には、当院の定める災害医療対策活動マニュアルにおける「部門別行動マニュアル」及び「緊急時患者給食対応マニュアル」などに基づき、迅速な対応をとること。
- (3) 受託者は、当院の給食管理システムダウン時にも患者給食業務を継続するため、必要な帳票等をあらかじめ準備すること。
- (4) 受託者は、停電などに伴って厨房施設、設備の使用が制限された時には、委託者と協力して使用可能な機器、器具により調理を行うこと。やむを得ない場合には献立の変更を検討すること。
- (5) 受託者は、災害時・非常時等、通常の献立での食事提供が困難な場合、委託者が備えている非常食を使用し、食事提供を行うこと。
なお、非常食は当院で購入するが、給食で使用できる食品については、賞味期限までに給食で流用し受託者が使用分を購入し、委託者の指定する場所に保管すること。

第4章 付則

4-1 代行保証

受託者は、食中毒の発生、災害時、火災等何らかの事情により業務を履行できなくなった場合に対応するため、「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）第三の4の（4）のイの規定に基づき、代行保証の体制を整備することとし、次の事項に留意すること。

- ① 業務の履行が困難となったときは、受託者、委託者両者が代行保証人として認めた者に、遅滞なく患者の食事提供を代行させること。
- ② 代行保証にあたっての業務内容及び連絡方法等を、明確にしておくこと。
- ③ 代行保証人は、患者の食事提供をするにあたり、委託者から委託されている患者給食業務の全てを継承する能力が担保されていること。
- ④ 業務停止に至る事由が解決し業務の再開ができる場合は、速やかに業務を代行保証人から移行し、受託業務遂行にあたること。

4-2 業務の引継ぎ

受託者は契約後、業務開始日から支障なく業務が行えるよう準備を行うこと。

なお、契約終了に伴い業者の交代が生じた場合には、委託者の指定した期間において、相互の業務責任者が責任を持って、次に業務を行うものが支障なく業務を開始できるよ

う、業務遂行に必要な事項の引継ぎを行うこと。

4－3 その他

諸事情により仕様書の内容を変更する必要がある場合は、委託者及び受託者において協議のうえ定めるものとする。