

標準作業書 (二葉の里病院)

1 栄養管理業務

(1) 栄養管理

- ア 病院給食は疾病治療の基本であるため、医療人として病態知識及び調理技術を有し患者個々に適した栄養管理を実践すること。
- イ 疾病治療に適した栄養量の供給のため、「院内食事箋基準」及び「食種マニュアル」に準じ、各学会ガイドラインに基づいた最新の栄養管理を行うこと。
- ウ 「院内食事箋基準」及び「食種マニュアル」に準じることができない食事オーダーについても、甲と協議し、患者個々に適した栄養管理を行うこと。
- エ 患者給食の提供のために必要な確認は、積極的に実施すること。病棟スタッフなど他職種とも連携をとり、必要時甲へ報告・相談を行うこと。

(2) 献立作成

- ア 甲の有する栄養管理システムを用いて、患者個々に適した栄養管理のための献立を作成すること。なお、個人対応献立についても同様とする。
- イ 指定日までに献立を提出し、甲の承認を受けること。また、その後に発生する変更については速やかに甲の承認を得て、その記録を書面にて提出すること。
- ウ 1食あたりの品数は、原則主食・主菜・副菜2品を基本とし、1日1回以上は果物を付加すること。
- エ 完全調理済み品を使用することができるものとするが、完全調理済み品のみに偏ることがないように、それ以外の食材を適切に組み合わせた献立を作成すること。
- オ 甲より献立修正の指示があった場合は、甲・乙協議の上、速やかに対応し、修正内容を書面により報告すること。
- カ 甲より献立表の提出指示があった場合は、求めに応じて提出すること。
- キ 甲が指示する食種の献立表は、甲が指定した食種・栄養量等の情報を明記して各病棟に配布すること。
- ク 新規メニューの作成及び既存メニューの改善等をする場合は、患者に提供するまでに甲に試食させ、承認を得ること。その記録を保存するとともに写真に撮り保存すること。
- ケ 全入院患者において、最終的に提供した献立についての管理を行なうこと。また、書面により保存を行うとともに甲の求めがあった場合は、速やかに提出すること。
- コ 甲が指定した献立サイクル(15日)とすること。作業性の向上・効率化・コスト管理の観点から、メニューの見直しを随時行うこと。

(3) 食数管理

- ア 患者給食業務を円滑かつ正しく行うための食数把握業務を行うこと。
- イ 甲の有する栄養管理システムの情報から、既定の時間に患者情報を収集し集計を行うこと。
- ウ 食事オーダー締切り時間は、次のとおりとする。ただし、2次締切り時間後の食事追加・変更・絶食からの食事再開等についてはできる限り対応すること。
- エ 患者の病状悪化や食事レベルダウン等の変更は、2次締切り時間以降であっても対応すること。

区分	1次締切り時間 (オーダー入力締切時間)	2次締切り時間 (FAX 締切時間)
朝食	6 : 00 まで	6 : 00 まで
昼食	10 : 00 まで	11 : 00 まで
夕食	15 : 00 まで	17 : 00 まで

ただし、朝食の特食については、オーダー入力締切時間は前日 16 : 00 とする。

オ 甲に対して日報・月報等を甲の指示のもと提出すること。

(4) 食材料費管理

ア 食数決定は、各食事区分の 2 次締切り時点の食数に 2 次締切り後の食事追加・絶食からの食事再開を合算したものとし、食数決定を記録した書面を甲に提出すること。

イ 上記(2)イに示す献立の提出とともに、当該献立に係る材料費の予定額を 1 日毎に集計・整理し、併せて提出すること。

ウ 給食材料費は、朝食・昼食・夕食それぞれ 1 食あたりの単価を合算した 1 日当たりの給食材料費の単価上限額は 1,040 円以内とし、給食材料の調達を行うこと。なお、本金額を超える場合は乙の負担とする。

エ 上記ウの単価については、消費税及び地方消費税相当額を除く額とする。

オ 月毎に、当該月の給食材料調達状況（仕入材料の品目、原産国及び仕入価格等）について甲に報告し、承認を得ること。なお、仕入価格の報告については、明らかに購入に要した金額が分かる資料を提出すること。

(5) 給食材料の調達

ア 給食材料は、献立及び入院患者数（予備食数含める）に基づき必要量を仕入れること。

イ 購入にあたっては、大量購入が確実で安全及び衛生的な業者から新鮮なものを調達するものとする。また、流通及びその他の工夫により、より安価で良質な調達を行うこと。なお、病院が所在する地域における給食材料の調達について配慮するものとする。

ウ 納入材料の種類・品質・産地・規格並びに完全調理済食品及び冷凍食品の使用については、予め甲の承認を得ること。また、その追加・変更等についても同様とする。

エ 食品（完全調理済み食品を含む）は、食品表示基準を順守し、アレルギー特定原材料およびそれに準ずるものの表示、主たる原材料の原産地情報が明確に表示されているものを使用すること。使用に際しては、当該商品の規格書及び成分表を甲へ提出し、承認を得た上で使用すること。

オ 完全調理済み食品は、予め甲の承認を得た食種に使用することとし、この場合においてク、ケ、シの適用についてはこの限りではない。

カ 人工着色料及びその他の食品添加物を多量に含む食品は、使用しないこと。

キ 購入材料の廃棄率は、原則として最新の日本食品標準成分表基準により求めること。

ク 卵の使用は、生食用（サルモネラ菌が除去された卵）あるいは凍結卵を使用すること。

ケ 二枚貝を使用する時は、予め甲の了承を得ること。

コ カット野菜の使用については書面にて報告し、予め甲の承認を得ること。

サ 嚥下調整食に使用する食品（完全調理済み品を含む）は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類（最新版）に準ずる食品を用いること。

シ 米は、無洗米を使用すること。品質・銘柄については、予め甲の許可を得ること。また、その他低タンパク米・ご飯やマンナンご飯等についても同様とする。

- ス 甲から食材の品質について改善の要求があった場合は、遅滞なく調査を行ない、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、納入業者を変更すること。
- セ 食材は、非常事態に備え、1品目につき2社以上の納入業者から購入することが可能な状態にしておくこと。
- ソ 在庫食品の出納は、受払簿に記入・整理の上、締日に棚卸を行い、甲に報告すること。
- タ 新規食材（栄養補助食品等含む）に関して、甲が必要と認めた場合、遅くとも翌日には納入し、提供に務めること。
- チ 安全性等の問題が発生した食品については情報収集を行なうとともに、その対応を速やかに行ない、甲に報告すること。

（6）調理作業

- ア 調理は当日行うことを基本とし、調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に提供すること。（透析後の食事等含む。）
- イ 調理は、安全・栄養・衛生面に十分注意し、献立表・食数表及び院内食事箋基準に基づき行なうこと。調理課程において、万一食品の不良・量の過不足を生じた場合は、速やかに対応すること。
- ウ 分食や間食の調理及び提供については、定められた時間までに行うこと。
- エ たんぱく調整食品やその他特殊食品については、調理を適正に行うこと。
- オ 医師の指示がある場合、患者の摂取状況に応じた形状（大きさ・硬さ・長さなど）を調整し、提供すること。また、段階別摂食嚥下訓練食や濃厚流動食等について、甲の指示がある場合は、ゲル化剤やとろみ剤等で固さの調整や加工を行なうこと。
- カ 果物は、皮をむき、食べやすい大きさにカットして提供すること。
- キ 治療食について、病態の知識と調理技術を有する職員が担当すること。
- ク 検査食の調理を行い提供すること。甲の必要と認める検査（嚥下造影検査食等）についても協力すること。
- ケ 常に、調理技術の習得と向上に努めること。特に、完全調理済み調品を使用した調理において調理方法を工夫し、味、見た目及び品質の維持・向上に努めること。
- コ 待食を食事時間以外でも、甲が必要と認めた場合は提供すること。内容については、甲と協議し、食事として見合う献立とする。
- サ 緩和ケア病棟の行事に協力するとともに、必要に応じて食器等を提供すること。
- シ 乙の調理従事者等のための食事は、当該施設の厨房内では調理しないこと。なお食中毒予防のため外部から調達する場合は複数の業者で対応すること。
- ス 新たな調理方法（ニュークックチル等）については、甲の依頼に協力するとともに、積極的にこれらに関する知識及び技術の習得に努めること。
- セ 完全調理済み食品の使用に当たっては、食品の安全性及び品質を確保するため、保管方法、使用期限、解凍方法及び加熱方法等の運用ルールを明確に定め、あらかじめ甲の承認を得ること。

（7）盛り付け・配膳作業

- ア 盛り付けは、個々の患者の盛り付け指示量を厳守し、視覚的に患者の食欲が出るよう工夫を行ない、技術については、常に研究・工夫を怠らないこと。
- イ 料理の盛付・組膳及び温冷配膳車に収納するまでは、必ず清潔なマスク・衛生手袋を使用し、十分に衛生に配慮すること。

ウ 温かい料理は配膳時 65℃以上、冷たい料理は 5℃以下を確保するよう適温に努めること。
なお、温冷配膳車内における乾燥が起こらないよう、また臭い等への対応も含め可能な限り料理には覆蓋することとし、対象となる料理については甲の承認を得ること。

エ 食事については、配膳ミス・異物混入・食器異常等がないよう必ず点検を行った後、温冷配膳車へ収納すること。

オ 調理した料理は、当日中に廃棄すること。

カ 盛付け後の余った料理の保管は、温・冷蔵庫でそれぞれ保管し、適正な時間に廃棄すること。

キ 新調理システムによる調理法で調理する場合は、新調理システムのマニュアルに添って行ない、適切な温度管理や衛生管理等を行なうこと。この場合は「オ」の限りではない。

(8) 検食

ア 医師、管理栄養士又は栄養士（甲）の行う検食は、甲の指示に従い所定の時間までに準備すること。

イ 検食の配膳・下膳については、甲の指定する場所までとし、患者の配膳時間以前に検食簿を添えて配膳すること。

ウ 甲の求める食種また料理について甲の指示する量及び数を準備すること。

エ 甲の医師、管理栄養士の検食の結果について、甲と乙が月 1 回以上協議を行うこと。協議の結果は、献立・調理・盛り付け方法等に反映させること。

(9) 食器（ディスプレイ食器等含む）・器具・布巾等の管理

ア 食器洗浄などに使用する洗剤は用途に適したものを使用すること。

イ 食器は、必要に応じて漂白処理を行い、視覚的にも美しさを保つこと。割れ・ひび・変色等の見苦しい物は原因を含めて甲に報告し、随時更新すること。

ウ 食器の紛失数・破損数・使用不可数・現使用数・新規購入数・在庫数等の記録及び管理をすると共に、定期的に甲に報告すること。

エ 病棟で温冷配膳車や下膳車が汚染され厨房へ細菌や感染症を持ち込む可能性がある場合は、清掃業者に依頼するなどして、適切に殺菌消毒すること。

オ 患者が誤って個人の食器等を下膳した場合、その食器等は 1 か月間保管・管理を行い、その後破棄すること。病棟からの問い合わせに対応すること。

(10) 食事の配膳時及び下膳

区分	配膳開始時間	食事開始時間	下膳開始時間	最終下膳時間
朝食	7 : 45 ～	8 : 00 ～	8 : 45～	9 : 30
昼食	11 : 45 ～	12 : 00 ～	12 : 45～	13 : 30
夕食	17 : 45 ～	18 : 00 ～	18 : 45～	19 : 30

ア 上表のとおり配膳を行うこと。なお、適時適温に対応するため、温冷配膳車を利用して配膳時温度を確保するとともに、料理の味を損なわないように短時間での配膳に心がけること。

イ 遅食の配膳は、甲の指示する定められた時間に行うこと。

ウ 万一、配膳が遅れる場合はあらかじめ病棟に連絡すると共に、それに合わせて下膳時間を遅くすること。

エ 上表のとおり下膳開始及び最終下膳を行なうこと。なお、配膳された食物・容器類・食札等は、すべて下膳時に回収し、下膳車の回収も確認を行うこと。

オ 最終下膳時に回収できなかった食事を次の下膳時に回収すること。

- カ 配膳・下膳時には入院患者等への言動に注意すると共に事故が起こらないよう安全の確保に注意を払うこと。万一、事故等が発生した場合には速やかに甲に報告を行うこと。
- (11) 患者サービスの向上
- 甲の求めに応じ、患者サービスの向上に資するため、次の食事を全患者対象に実施すること。
- ア 個人への対応食
- (ア) 病院食提供患者を対象に、朝食時にパン食又は米飯の選択を行うこと。
 - (イ) 病院食提供患者を対象に、朝食時に飲み物等の選択を行うこと。
 - (ウ) 院内食事箋基準掲載外の栄養基準であるが、治療上必要な食事の提供
 - (エ) アレルギーや宗教上等の理由による禁止食への対応
 - (オ) 食欲不振や身体的状態のよくない患者への対応
 - (カ) 嚥下・咀嚼能力の低下している患者への対応
 - (キ) 嗜好により食べられない患者に対する代替食の提供
 - (ク) 患者の状態に即した付加食の提供
 - (ケ) 治療上必要な食種においては、低たんぱくご飯やマンナンご飯を使用すること。また、ご飯やお粥・パンだけでなく、麺類やむすび等、患者の希望する主食を朝・昼・夕食のいずれか又は毎食提供
 - (コ) 甲が必要と認めた場合の濃厚流動食の付加
 - (サ) その他治療上必要と認められた患者への対応
- ウ 行事食
- (ア) 甲が定める行事食の日は、全入院患者を対象に、朝・昼・夕食のいずれか又は全てについて行事用の献立を予算の範囲内で作成し、当日は必要に応じてメッセージカードを添えて食事を提供すること。
 - (イ) 提供した食事は写真に撮り、メッセージカードと共にファイルに保存し、年度末に甲に提出すること。
- エ がん患者等への対応
- (ア) 甲の示す献立基準により献立を作成し、必要に応じて間食も入れること。
 - (イ) 全病棟対象に、ほとんど何も食べられないがんの患者等に対しては、遅くとも翌日中までに患者の希望する食事を提供すること。ただし、常備できる食材で準備できる料理については、食事時間に限らず、直ちに提供すること。
- オ 誕生日食
- 全入院患者を対象に、誕生日の夕食に、バースデーカードを添えて食事を提供すること。
- カ 長寿食
- 長寿の祝（古希、喜寿、米寿、傘寿、白寿、紀寿等）に、該当する患者には、誕生日当日の夕食にカードを添えて食事を提供すること。
- キ 緩和ケア病棟のイベントへの参加
- 緩和ケア病棟のイベントは甲の要請のもと対応すること。
- ケ 栄養補助食品等の提供
- 治療上必要と認められる場合、通常の食事と共に栄養補助食品等を提供すること。
- コ 患者の残食調査・嗜好調査等
- (ア) 毎食の入院患者の残食状況に関する調査・記録を行ない、甲に報告すること。
 - (イ) 残食及び嗜好調査等を1回／年以上行うこと。実施時期・内容については、甲と乙が協力し計画を立てること。なお、調査用紙の印刷・配布は乙が行うこと。

(ウ) 調査後はデータを集計・分析し甲に報告するとともに、結果を給食業務の改善に反映させること。

サ 患者の意見等への対応

患者の意見等に対し、速やかに誠意をもって対応すること。

シ 特別メニュー食について

甲が新たな特別メニュー食の実施について決定した場合は、これに対応した食事提供を行うこと。なお、実施に係る費用等については別途協議するものとする。

(12) 患者訪問（甲が不在の場合）

ア 入院患者又は入院予定患者において、アレルギーや宗教上禁忌食品があり、甲が聞き取りを依頼した場合は、乙が患者を訪問する等し、情報収集を行うこと。

イ 前アにおいて、訪問する者は、臨床栄養学の知識を有する管理栄養士であること。また、情報収集後は、甲に報告すること。

(13) 安全管理

患者個々に対して、誤配膳や異物混入等を防ぎ、適正な食事を提供するため、チェック体制の強化をはかること。また、甲が策定した「医療安全管理マニュアル」に添って対処・報告等すること。

ア 食札を含む作業帳票等のチェック

患者の食札の記載献立と、個々の患者のコメントが一致しているか、厳重にチェックすること。

イ 調理作業時のチェック

調理作業時、食札・調理作業表に不審な点及び誤りがある場合、必ず責任者に報告及び確認を行い対処すること。なお、患者プロフィール情報による食物アレルギー情報の把握・確認及び食事管理を実施すること。

ウ コメント付き患者の食札について

コメント付き患者の献立は、その患者の基準献立にコメントを加味した調理を行なうこと。

エ 異物混入等の異変のチェック

食品納入時から最終配膳時まで、異物混入等の異変等がないように、作業部署ごとに、厳重にチェックすること。

オ インシデント及びアクシデント発生時

早急に原因を究明し、再発防止に有効な対策を検討し実施すること。なお、原則当日中に甲が指示するインシデントレポートを作成し、甲へ提出することとし、甲から修正等の指示があった場合は速やかに改善すること。また、甲の指示に従い患者等への説明及び謝罪等の適切な措置を行うこと。

2 衛生管理

(1) 衛生管理

ア 食品衛生法・広島市食品衛生措置基準条例及び大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき衛生管理を行うこと。

イ 従業員の衛生管理

(ア) 従業員の健康管理を行い甲に報告すること。

(イ) 従業員に対し採用時及び毎月1回（5月～10月は月2回）の検便（赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌、また、消化器症状等がある時や甲の指示に基づきノロウイルス）を行い、その結果を所定の様式により速やかに甲に報告すること。

(ウ) 乙は、上記(ア)、(イ)による検査の結果、食品衛生上支障のある者及び自己又はその同居者家族等が次の疾患に感染した場合（疑いのある場合も含む）、当該従業員を調理業務に従事させないこと。

- a 赤痢（疫痢を含む。）、腸チフス、パラチフス、コレラ等「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）による第 1 類感染症から第 3 類感染症までの感染症、指定感染症、新興感染症
- b 同法の感染症の保菌者
- c 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患
- d 検便による食中毒原因菌保菌者

(エ) 近隣に前（ウ）に定める状況が生じた場合は、甲と協議すること。

(オ) 業務上必要がある場合は、必ず手袋を着用し、衛生に留意すること。

(カ) 調理従事者（食器類洗浄担当を含む）は、調理室以外からの入室時のほか、特に用便後・電話使用後・食材料の下処理後・その他異なる調理作業に取り掛かる場合は、必ず手指の洗浄と消毒を行い、調理室への入退室は必要最小限度とすること。

(キ) 調理作業中は、手指又は食器を取り扱う器具で髪・鼻・口又は耳等に触れないこと。

(ク) 従業員には、採用時に衛生面の指導を行うこと。

ウ 食品の衛生管理

(ア) 原材料の納入に際しては、検収担当職員が立ち会い、生産地を確認すること。また、検収場所では、期限表示・数量・鮮度・包装・品温・異物の混入等を点検・記録し、1 年間保存すること。基準を満たさない食材は受け取らず、納品会社に返品すること。

(イ) 食材の使用にあたり、賞味期限及び消費期限を必ず確認すること。また食品は先入れ・先出し管理を行い、期限内かつ日付に余裕のある消費を心掛けること。

(ウ) 下記食品については使用せず廃棄すること。また廃棄記録を作成し、原因分析をおこなうこと。

- a 賞味期限・消費期限が過ぎた食品
- b 異臭・変色・異物混入が疑われる食品
- c 冷蔵・冷凍の適正温度の逸脱があった場合

(エ) 油脂類は酸化を防止し、できるだけ短時間（1 ヶ月以内）のうちに使用・交換すること。

(オ) 食品への異物（髪の毛など）混入には、十分注意し、未然に防止すること。また、万一発生した場合は、速やかに甲へ報告するとともに、甲の指示に従い患者等への謝罪、原因究明（異物の分析も含む）、対応策など適切な措置を行うこと。

エ 施設の衛生管理

(ア) 施設・備品等の清掃は計画を立て定期的に実施すること。

(イ) 調理室・食品庫・食器洗浄室・専用エレベーターなどの給食関係施設設備は、作業終了後毎回清掃し、常に整理整頓に努め清潔を保つこと。

(ウ) 厨房施設は、ドライシステムとして使用すること。

(エ) 調理室は、十分な換気を行い、温度 25℃以下かつ湿度 80%以下に保ち、逸脱する場合は甲に報告すること。

(オ) 厨房内の温度と湿度は、時間ごとに計測、記録し問題がある場合は甲に報告すること。

(カ) ねずみ・昆虫等の発生予防対策を講じること。なお、定期的な駆除は甲が実施し、乙はこれに協力すること。

- (キ) 手洗い設備は、手洗い石鹼液・ペーパータオル・消毒液・粘着ローラーを常備すること。また石鹼・消毒液は継ぎ足しをしないこと。
- (ク) 調理室内には、やむを得ず必要な場合を除き、関係者以外の者や動植物を入れないこと。
- (ケ) 乙が使用する休憩室・トイレ等は、乙が清掃スケジュールを定め、定期的に清掃を実施すること。

オ 備品等の衛生管理

- (ア) 冷蔵庫(室)・冷凍庫(室)内温度は、冷蔵庫(室)5℃、冷凍庫-18℃、検食用冷凍庫-20℃に温度を管理・記録し、異常が発生した場合は、直ちに甲に報告すること。
- (イ) フードカッターや野菜切り機、その他調理機器(揚げ物機・焼き物機等)は、使用後に分解して洗浄したあと乾燥させること。また、揚げ物機は使用前に一度油を抜き、異物がないことを確認すること。
- (ウ) 甲が実施する、業者による床面清掃に協力すること。
- (エ) 調理台等の排水口は、薬剤等を用いて清掃を行うこと。
- (オ) 天井に設置されている排気用フード配管本体の清掃は甲が行うが、入口傘部分は必要に応じて乙が行うこと。
- (カ) 温冷配膳車及び保温庫・保冷库は、温度測定及び記録を行い、異常があれば直ちに甲に申し出ること。

カ 残菜等の処理

- (ア) 残菜、残飯等は十分に水切りを行った後、所定の容器等に保管し、汚染及び汚臭が発生することのないよう注意し、所定のごみ集積場に保管すること。また、ごみ集積場は、常に清潔に保つこと。
- (イ) 個人情報記載されたものは廃棄物の処理及び清掃に関する法律に基づき、甲の指定する方法で専門業者により処理すること。
- (ウ) 下膳された残菜等は衛生区域に持ち込まないこと。
- (エ) ごみ、残菜の分別は適正に行うこと。
- (オ) 段ボール等の不用品は、速やかに搬出し、処理すること。
- (カ) 返却された未開封の食品や手がつけられていない食事に関しては全て処分すること。ただし、未使用の経腸栄養剤については甲の指示に基づき回収しアルコール消毒後再利用すること。
- (キ) 廃油は、甲の指示に従い適切な方法で処理すること。

キ 納入業者の衛生管理

- (ア) 納入業者に対しては、「患者給食は医療の一環」であることを認識させ、食材の取扱い及び搬入は衛生的に行うよう常に指導すること。
- (イ) 納品の際は、必ず手指洗浄及び消毒を行わせ、専用の帽子と履物を着用させること。

ク 衛生検査

- (ア) 厨房機器類等拭き取り検査及び食品生菌数等検査は定期的に行ない、速やかに結果等を甲に報告すること。
- (イ) 甲の申し入れがあった場合は、定期的な検査以外でも甲の指示する検査項目を検査し、速やかに結果等を甲に報告すること。
- (ウ) 検査結果について重大な異常があった場合は、その経緯及び対策についても速やかに甲に報告すること。

(2) 保存食の管理作業

- ア 保存食は、毎食ごと調理した全ての料理の原材料及び調理済み食品を確保しておくこと。
- イ 保存食は2週間以上保存した上で廃棄すること。またこの場合、原材料と調理済み食品を別々の冷凍庫で保管すること。
- ウ 保存食のリストを作成・保存すること。
- エ 甲が保存食の提供を求めた場合は、これに応じること。

3 施設等の利用及び維持管理

(1) 施設管理

- ア 給食関係施設内における電気、ガス、水道の使用後及び出入り口等の施錠は、施設安全点検表により安全を確認し、記録・保管すること。また、節電、節水に努めること。
- イ 施設の日常管理、甲から要請があった場合は業務に支障が生じないよう業務工程を工夫すること。また、病院運営に協力すること。

(2) 設備管理

- ア 調理用機器等の主要な設備は、その取扱い要領を使用者によく説明し、故障や事故等が起こらないよう保守管理に努めること。
- イ 食器・トレイ等は、使用に際しては正しく衛生的に丁寧に取り扱うこと。また、不足することのないように管理すること。
- ウ 操作ミスによる機器の損傷及び施設の破損は、乙の費用を持って修理・修繕を行うこと。

(3) 機器等の取扱い要領の作成

- 調理用の機器・器具については、個々にその取扱い要領を作成の上、掲示、若しくは供覧し、操作ミスによる機器の損傷並びに作業事故の防止に備えること。

(4) 緊急修理への対応

- 調理用機器の故障により業務の進行が遅延しないように、予めメンテナンス業者の連絡一覧表を常備しておくこと。また、機器の損傷及び施設の破損は、速やかに書面により具体的な状況や対応を記して甲に報告し、業者への連絡および対応を行うこと。

4 業務管理

(1) 日報・月報の提出

- ア 給食日誌を作成し、責任者が確認の上、翌日速やかに甲に提出すること。必要な連絡・報告事項は朝礼で共有すること。
- イ 集団給食栄養管理状況報告など、定める月報書類等は、翌月の5-10日までに甲に提出すること。

(2) 書類の保管と管理

- ア 各種帳票類・書類（別紙3「提出帳票類」）は、衛生管理・事故防止のために適性に作成・保管し、甲の求めがあった場合は速やかに提出すること。
- イ 記録は、行政監査等に使用される重要な資料であるため、虚偽・改ざんを禁止する。

(3) 勤務表等の作成

- ア 業務開始までに作業計画書により勤務割表を定めること。また、変更があれば速やかに変更を報告すること。
- イ 業務開始までに従業員ごとの業務分担表を定めること。また、変更があれば速やかに変更を報告すること。
- ウ 勤務表及び業務分担表は、あらかじめ各従業員に確認させること。

(4) 従事者の服装及び規律

乙の従事者は、甲の業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならないこと。その行為があった場合は、甲は乙に対して従事者の交替を求めることができるものであること。

異物混入等を防ぐため、清潔感のある身なりを整える、爪や髭などは適切な手入れを行う、装飾品や香りの強い化粧品は身に着けない等、従業員に対して指導を行う。

(5) 栄養改善の実施

甲が必要と認めた場合、乙は関係する委員会等へ出席すること。また、甲と乙は、給食内容等について協議するため、定期的な場を設定すること。また、乙は、従事者に必要な連絡事項を周知徹底させ、改善事項については速やかに改善すること。

5 病院事業への協力

(1) 栄養指導及び患者支援事業等での食事提供

ア 選考された適任者は、あらかじめ甲と食材や調理等打ち合わせを行うこと。

イ 食事は事前に試作及び試食等を行い、甲の許可を得ること。

ウ 食事は盛付を行った状態で、甲の指定する場所まで配膳を行うこと。

エ 甲が調理実習を行う際、乙の設備・器具等の使用を協力すること。

(2) 見学者等への食事提供

ア 提供の指定時刻を厳守すること。

イ 甲の指示に基づき、必要時は見学者等への説明等を行うこと。

(3) 研究調査

ア 食事や業務改善等の研究調査に積極的に取り組むこと。

イ 甲が指定した帳票及びデータ等を提出すること。

ウ その他、甲の指示に基づき調査研究協力を行うこと。

(4) 新調理システム

ア 乙は、甲からの要請があった場合、ニュークックチル等の新たな調理方法の試作、献立作成及び給食システムの整備等について協力すること。

イ 積極的に知識及び技術の習得に努めること。

6 危機管理対応

(1) 緊急時

ア あらかじめ緊急時の連絡網を作成し、甲に提出するとともに、有事の際は甲の指示に従い、対応すること。

イ 非常事態が発生し、甲から要請があった場合は、直ちに必要な従事者を出勤させ、業務に支障が生じないよう業務工程を工夫すること。

ウ その他、この基準により難い事態が発生した場合は、速やかに甲に報告・協議を行うとともに、業務に支障が生じないよう対応すること。

(2) インシデント・アクシデント

早急に甲に報告を行った上で「県立二葉の里病院医療安全管理マニュアル」に準じて対応し、再発防止に有効な対策を実施すること。

(3) 感染症

「県立二葉の里病院感染対策マニュアル」に準じ対応し、この基準により難い事態が発生した場合は、甲と別途協議し対応に協力すること。

(4) 食中毒

「県立二葉の里病院食中毒発生時対応マニュアル」に準じる。

- (5) 災害
「県立二葉の里病院災害マニュアル」に準じる。

7 非常食

- (1) 患者用備蓄食（水含む）は甲が3日分用意する。
(2) 患者用備蓄食は随時更新し、使用期限内に患者食として有効利用ができるよう、病院敷地内に適正に保管すること。
(3) 職員用備蓄食及び備蓄水は、使用期限内に有効利用すること。

8 人材育成

(1) 教育・研修

- ア 従事者に対し定期的に、食事の質健康診断を高める技術・衛生管理・医療安全管理・危機管理・臨床栄養・患者サービス・接遇・機械・機器の安全な扱い等の研修について、あらかじめ年間計画を立てて積極的に実施するものとする。また、実施計画及び実施報告を甲に提出すること。
- イ 乙独自で専門の調理指導ができる専任調理師を雇用し、専門的な調理技術の習得を計ること。
- ウ 甲が必要と認めた場合は、臨時に研修・教育等を行なうこと。
- エ 新たに甲の施設に従事する職員に対して、必要な教育を行うこと。
- オ 従業員に院内及び外部で実施される研修会・学会等に積極的に参加させ、質の向上に努めること。
- カ 甲の職員や院内及び外部の実習生に対して、実習計画や具体的な実習内容を立案し、教育を実施すること。
- キ 甲が研修の実績公開を求めた場合は、速やかに応じること。