

稲沢市民病院患者給食業務作業基準書

この基準書は、給食業務を実施するにあたり作業上注意する基準を示すものである。

1 給食業務受注者の従事者（以下「従事者」という）の作業管理

- （１）業務責任者（以下「責任者」という）は、従事者の指揮監督を行うこと。
- （２）責任者は、絶えず稲沢市民病院（以下「発注者」という。）と密接な連絡をとるとともに、発注者の指示事項を従事者に徹底すること。
- （３）責任者は、業務従事者名簿及び毎月の勤務管理表・業務表を事前に発注者に提出すること。
- （４）従事者は、勤務表に基づき就業することを原則とする。なお、勤務ができない事態が生じた時は、作業に支障がないよう従事者の補充等の措置を講じること。
- （５）責任者は、従事者に作業の内容を分析・検討させ、合理化・能率化を図ること。
- （６）従事者に対しては、HACCP に基づいた衛生管理教育や病院給食についての教育、調理技術向上の講習会を定期的に行いスキルアップに努めること。また、実施にあたり事前に計画書、事後に実施報告書を発注者に提出すること。
- （７）作業前にミーティングを行い従事者の連携を保つように努めること。

2 従事者の衛生管理

- （１）従事者の健康管理について絶えず注意を払い、年１回以上の健康診断を実施し、日次の衛生管理と合わせて個々に記録すること。
- （２）従事者の細菌検査は毎月２回実施し、その結果を発注者に報告すること。なお、検査には腸管出血性大腸菌Ｏ１５７検査及び必要に応じ１０月から３月にはノロウィルス検査を含めること。
- （３）従事者が食中毒や感染性疾患に感染し若しくはその疑いのある場合、及び嘔吐、下痢等の症状や化膿性創傷を有する場合は、業務に従事させてはならない。
- （４）従事者の同居者が食中毒や感染性疾患に感染し若しくはその疑いのある場合は、従事者本人が保菌していないことが判明するまで業務に従事させてはならない。
- （５）責任者は、前２項に規定する事態が発生したときは直ちに発注者に届け出て、発注者の指示を受けること。

3 作業

（１）共通事項

- ア 作業にあたっては、常に衣服・頭髮・手指及び爪の清潔保持に努め、キャップは頭髮が全て覆うタイプのものであること。衣服は衣服粘着ローラーで付着物を除去すること。手洗いは、「手洗いマニュアル」にそって実施すること。（手洗い洗剤補充時には、容器を洗浄

後乾燥消毒した後使用すること。容器の長期間の繰り返し使用は避け、定期的に交換すること。)

- イ 作業中に着用する衣服は、作業に携わらない時には着用しないこと。また、汚染区域・清潔区域・病棟用の履物及び衣服の交換、加熱調理前と調理後の前掛けの区分を励行し、常に清潔な衣服及び前掛けを着用すること。また、事務室と厨房では衣服を取り替えて作業すること。
- ウ 作業中は、必要に応じてマスク及び使い捨て手袋を着用すること。
- エ トイレを使用する時は、作業服を脱ぐか予防着を着用し、トイレ専用の履物に履き替えること。
- オ 厨房内での休憩、更衣、キャップの被り直し、味見、水分補給以外の飲食、髪・鼻・口・耳等に手を触れる等の不潔な行為をしないこと。
- カ 火気の取り扱いには十分に気をつけること。電気・給水・給湯等の使用にあたっては節約に努め、作業終了時ごとに必ず点検すること。
- キ 作業中は、無駄な私語は慎むこと。
- ク 調理機器、調理器具の取り扱いに注意し、衛生的に管理を行うこと。

(2) 調理義務

- ア 検収に際しては、分量、鮮度、異物、色、臭い、外装の破損を確認し、納品日時、納入業者名、生産地（製造業者名）と賞味期限を記録すること。冷蔵・冷凍食品は、再冷蔵・再凍結の痕跡がないか注意し、表面温度計にて品温を測定・記録する。加工品については提出されている製品検査成績の品であるか確認する。
- イ 次の献立及び翌日の献立は、必ず事前に内容を把握し最終確認を行い作業の効率化を図ること。
- ウ 下処理・調理・盛付作業にあたっては、汚染区域・清潔区域の作業区分をしっかりと励行し、食材及び器具が混同しないよう取り扱いに注意すること。食材及び器具は、直接床に置かないこと。
 - ① 食材は、患者の消化機能や料理の形態等を十分に考慮すること。また発注者からの指示があった時は、それに従うこと。
 - ② 食材は全て安全なものを使用し、在庫管理は徹底して行うこと。
 - ③ 食材の購入においては質の低下を防ぎ、安全な食材を納入するため納入業者の選定は慎重に行うこと。
 - ④ 食材は、できる限り廃棄部分を少なくする工夫を行うこと。
 - ⑤ 野菜及び果実を加熱せずに供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム 200 mg/lの溶液に5分、又は同等の効果を有するもので殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。ただし栄養素の損失を防ぐため、材料を必要以上に水に浸さないこと。

- ⑥ 加熱作業は、中心温度計を使用して中心部が 85℃で 1 分以上、又はこれと同等以上まで加熱されていることを 3 ヶ所で測定し、温度と時間を実施献立表に記録すること。
- ⑦ 盛付は、食札記載の内容に従い全ての食事を配膳するよう努めること。
- ⑧ 調理の開始は、盛付及び配膳時間を考慮して行い、前日調理は行わないこと。また、盛付開始の料理の温度（温・冷）を記録すること。
- ⑨ 盛付にはマスク・使い捨て手袋を着用する。使い捨て手袋は作業ごとにこまめに交換すること。
- ⑩ まな板・包丁等の調理器具は清潔に保ち、殺菌消毒をこまめに行うこと。食材・料理ごとに区別し混同しないよう表示する。特に卵類、肉類、魚介類、豆腐類、果物類、・生野菜等の区分は厳密に実施すること。
- ⑪ 布巾・雑巾は用途別に区分し、区分が分かりやすい材質の物を使用すること。
- ⑫ 使用水は、色・濁り・臭い・異物が無いことを確認し、残留塩素が 0.1 mg/l 以上あることを、始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

エ 予備食を確保するために各食種に若干の余裕をもたせ、それぞれの料理を衛生的に一定時間保管し、一定時間以降は廃棄処分すること。

（３）配膳・下膳作業

- ア 配膳は、所定の時間までに行い、配膳時間と最終配膳の時間を記録すること。なるべく料理の味や温度を損なわないよう、作業時間の短縮に努めること。
- イ 配膳及び配茶は、給食及びお茶が載ったトレイを配膳車に積載の上、各病棟へ配膳車を配送すること。お茶は、増粘剤及びゼリー液の濃度等について、病院の指示に従った内容で提供すること。
- ウ 下膳は、指定の時間まで下膳車を設置して回収漏れのないようにし、下膳棚にある分の回収も行い、拭き清掃をして清潔に保つこと。
- エ 下膳時に回収した食札は、個人情報保護のため必ずシュレッダーにて処分すること。
- オ 配膳車、下膳車等は常に清潔に保つよう薬液清掃を行うこと。

（４）保存食及び検食の提出作業

- ア 保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れて、-20℃以下で 2 週間以上保存管理すること。なお、原材料は、検収時に洗浄・消毒を行わず購入した状態で保存し、保存食と合わせて記録すること。
- イ 検食は、出来上がった食事を所定の場所に運び、評価は受注者と発注者双方で行い、受注者は配膳前に「調理状態、遺物、温度、味など」を中心に確認し記録すること、発注者は献立の内容について確認する。検食時に指摘された内容については、次回献立作成時に改善するよう努めること。
- ウ 検食及び保存食の費用は、受注者の負担とする。

（５）食器等洗浄業務

- ア 食器等は、湯に十分浸水してから洗浄し、汚れの酷いものは手洗いをを行い、定期的に漂白を行うこと。また、消毒にあたっては、85℃の熱風に概ね 90 分触れさせること。
- イ 消毒・乾燥後の食器等は、次の使用時まで衛生的に保管すること。
- ウ 消毒保管庫内は、消毒済と未消毒の食器を混同させないこと。
- エ 錆を生じたものや、破損した食器・器具類は使用しないで廃棄処分すること。
- オ 布巾・雑巾等は、洗濯、消毒、乾燥後衛生的に保管すること。

(6) ごみ処理及び残飯処理業務

- ア 残飯・残菜は必要以上に厨房内に置かないこと。
- イ 紙・段ボール・スチール類・ビン類・缶類等は、発注者の指示に従い別々に整理して、所定の場所に搬出すること。
- ウ ごみを搬出する際は、厨房内の調理区域を通過してはならない。
- エ 2階厨房エリアのゴミ庫から、生ゴミなどの廃棄物を毎日運搬し処分すること。
- オ 2階厨房エリアのゴミ庫の清掃および環境整備に努めること。

(7) 厨房等管理業務

- ア 調理台等は、使用前後に清拭消毒を行い常に清潔に保つこと。調理器具、食器類を衛生的に保ち、損傷がないように細心の注意を払うこと。
- イ 食器類については、定期的に稼働食器の在庫を確認し汚れや損傷具合を点検し、破損率及び紛失率を書面にて報告すること。また、食器を破損した場合や、在庫分を仕様する際は書面で発注者に報告すること。
- ウ 調理機器は、使用後に分解して洗浄・殺菌・乾燥を行い、錆やカビの発生を防止すること。月 1 回以上点検を実施し、損傷等が生じた場合は、その都度発注者に報告し、その指示に従うこと。
- エ 厨房内で手が接触する壁やドアの取手等は、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で毎日清掃・消毒すること。
- オ 床及び排水溝及びグレーチングは使用場所、未使用場所にかかわらず毎日清掃し、床は、常に乾燥状態を保つように努める。
- カ グリーストラップの清掃は、週 1 回以上行い、水質の適正化に努めること。
- キ フード内部、冷凍冷蔵庫、戸棚は週 1 回以上清拭消毒を実施すること。また、壁、窓等の清掃は、月 1 回以上実施し、常に清潔に管理すること。
- ク 厨房内には、直接作業に関係ない物及び不要な物品を置かない。また私物を持ち込まないこと。
- ケ 厨房内には、関係者以外の者を立ち入れないこと。また、厨房内に入室の際は、外来者に対して専用の衣服を着用させ、エリア毎の履物の区分に心がけること。
- コ 厨房及びごみ置き場等の清掃に心がけ、防虫・防鼠に努めること。

(8) 厨房管理作業

ア 作業に伴う各種帳票は、発注者の指示に基づき保管・管理すること。

イ 発注者及び監督官庁の指示・改善要求に対しては、速やかに対応すること。

(9) 食事・食種情報管理作業

ア 所定の時間に給食オーダー情報を処理し、栄養システムにより食札を作成する。病棟との連絡等を密にし、オーダー締め切り時間後の伝票による追加・変更を確認すること。食数関連帳票・給食関連帳票は、必要最低限の出力に心がける。

イ 食数表等の帳票類を出力し、内容を確認した後、調理担当者に情報を伝えること。

4 その他

(1) 非常用に確保する水については毎日交換を行い、状態等につき点検して記録する。

(2) 冷凍食品及び生鮮食品納入業者について、細菌検査の結果を定期的に報告すること。

(3) 事故・トラブル等発生時、又は協議の必要があるときなど、発注者が常時業務責任者及び副責任者と連絡の取れる体制を整える。

(4) 給食材料、消耗品は無駄なく使用し、廃棄したり、院外に持ち出したりしないこと。

(5) 冷暖房使用に関し記録表を作成し、使用期間及び使用時間は病院の運用内とする。

(6) 患者の個人情報保護に努めること。

(7) 誤配膳や異物混入その他のミスが発生した場合は、次回のミスを防ぐためにも病院のシステム内のヒヤリハット報告書の作成を行うこと。

(8) この作業基準については、必要に応じ修正を加えるものとする。