

業務作業基準書

この基準書は、「食器洗浄業務」を実施するにあたり、作業上、留意する基準を示すものである。

1 受注者

- (1) 病院の理念に基づき、注意を払って業務に従事すること。
- (2) 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。
- (3) 火気の取り扱いについては十分気を付けること。
- (4) 電気・ガス・給水・給湯等の使用にあたっては節約に努めること。
- (5) 発注者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。
- (6) 災害時等における緊急体制を整備しておくこと。
- (7) 監督官庁の調査等がある場合は協力すること。

2 業務

(1) 下膳・食器洗浄・残飯処理業務

① 下膳業務

- ア 所定の時間に各病棟から下膳すること。その際、配膳室に返却された食器も回収すること。
- イ 下膳されたものは洗浄室から持ち出さないこと。
- ウ 配膳車は常に清潔に保つよう薬液清拭を行うこと。(食札も同様)
- エ 配膳車の運搬については十分安全に留意し、事故や故障が発生しないよう努めること。

② 食器洗浄業務

- ア 洗浄作業時には専用の前掛け及び履物を使用すること。
- イ 食器類は適正に洗浄・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・破損した食器等は発注者に申し出て廃棄処分すること。
- カ 布巾は洗濯・乾燥し、衛生的に保管すること。(毎日消毒を行う)

③ 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。ただし配膳車がある場合は搬出作業を行わないこと。
- イ 残飯・残菜は厨房から速やかに所定の場所に搬出し、必要以上に厨房内に置かないこと。
- 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、アルミホイル等は別々に整理して所定の場所に搬出すること。

(2) 施設管理業務

- ① 施設は常に清潔に保ち、食品や調理器具類を衛生的に取り扱うと共に、損傷・破損等がないよう注意を払うこと。
- ② 器具類に損傷・破損が生じた場合は、迅速に必ず書面で発注者に届け出ること。
- ③ 壁・窓・床・フード等の清掃は月1回以上実施すること。ただし清拭清掃は週1回以上行うこと。
- ④ 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停滞させないこと。
- ⑤ 防鼠・防虫に努め、ドアの開閉は速やかに行うこと。
- ⑥ 作業台等は使用前後に清拭消毒を行い、常に清潔に保つこと。
- ⑦ 機器は最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒・乾燥を行い錆やカビの発生を防止すること。
- ⑧ 施設内には関係者以外の者を立ち入れないこと。
- ⑨ 施設内には不要なものを置かない。また、私物を持ち込まないこと。

(3) 衛生管理業務

- ① 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。
- ② 必要に応じて所定のマスクや手袋を着用すること。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 厨房内で更衣・喫煙・休息や休憩・放痰等の不潔な行為を行わないこと。
- ⑥ 作業中は髪・顔(特に鼻・口・目・耳)等に手を触れないこと。

(4) 総合管理

- ① 標準作業書の整備
 - ア 各種標準作業書(マニュアル)の伝達・周知に努めること。
 - イ 必要に応じ標準作業書の見直し・改善を行うこと。
- ② 課題解決
 - ア 当該業務に関する新たな取り組みや業務改善に関する企画の提案を行う。
 - イ 発注者の指示・改善要求に対しては、誠意を持って速やかに対応すること。
 - ウ 必要に応じて課題ごとに対策チーム等を設置し、改善策について検討を行う。

3 その他

この基準書は、食器洗浄業務の大要を示すものであり、ここに記載のない細部事項については、発注者・受注者協議の上決定する。