

この基準書は「埼玉県立小児医療センター患者給食業務」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 従事者

- (1) 病院及び栄養部の理念に基づき、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) 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) 作業に際しては業務の特質をよく理解し、各自が持つ能力を十分に発揮すること。
- (4) 火気の取り扱いについては充分気をつけること。
- (5) 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。
- (6) 作業中は無駄な私語は慎むこと。
- (7) 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。
- (8) 非常災害時等における緊急体制について整備しておくこと。
- (9) 監督官庁の調査等がある場合には発注者に協力すること。

2 業務

(1) 給食管理業務

ア 食数管理業務

- (ア) 入院があった時及び食種変更の情報を得た時は、所定の処理をした後、食札を作成すること。
- (イ) 食数表等を出力し、所定の場所に必要事項を記入すること。
- (ウ) 各病棟、外来等から送付されてきた患者情報は、発注者の指示に従い伝達、保管、管理を行うこと。

イ 調理作業管理業務

- (ア) 調理作業上必要な帳票類の出力及び掲示を行うこと。
- (イ) 業務に伴う帳票類については、発注者の指示に基づき保管、管理すること。

ウ 調査、集計業務

- 発注者の指示に従い、給食管理に必要な調査、集計を行う。
(残菜調査、インシデントレポート)

(2) 下処理、調理、盛付、配膳業務

ア 下処理、調理業務

- (ア) 食事(治療食、選択食を含む)の下処理、調理、盛付にあたっては、献立表の指示に従い作業すること。
- (イ) 下処理室での作業は、加熱野菜の仕込み、肉、魚等の調味液への漬け込み、卵の割卵、生野菜、果物の洗浄とし、加熱調理、生野菜及び果物のカットは調理室での作業とする。
- (ウ) 作業を行う上で疑問が生じた場合は、必要に応じ発注者に確認し作業にとりかかること。
- (エ) 調理した食事及び盛付が指示通りであるか必ず確認すること。なお、配膳直前にダブルチェックを行うこと。
- (オ) 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。
- (カ) 下処理及び調理作業にあたっては、次の点に留意すること。
 - a 原材料は賞味期限等をよく確認し、材料に腐敗、変質、量の過不足が見られた場合には、必ず発注者に届け出て指示を受けること。
 - b 土砂の付着した原材料を直接厨房内に入れないこと。
 - c 栄養素等の損失を防ぐため、材料を必要以上に水に浸さないこと。
 - d 加熱作業は中心温度計を使用して、中心部が75℃で1分以上(二枚貝等ノロ

ウィ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か所で確認し、温度と時間の記録を行うこと。

- e 調理開始は盛付、配膳時間を考慮して行うこと。
 - f 野菜及び果物を加熱せずに供する場合は、流水で充分洗浄し、必要に応じて0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間又はこれと同等の効果を有するもので消毒を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。
 - g 調理に際しては対象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、発注者の指示があった場合はそれに従うこと。
 - h 材料はできる限り廃棄部分を少なくする工夫を行うこと。
 - i 汚染されやすい材料は、未調理、半調理の状態で放置することなく保存に気をつけること。調理済み食品についても同様に衛生的に取り扱う。
 - j 魚、野菜、果物等に使用するまな板、包丁等の調理器具は明確に区別し混同使用を避け、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。
 - k 予備食(指定食種、指定食数分)をセットし衛生的に一定時間保存すること。
 - l 保存食として原材料、調理済み食品を食品及び料理ごとに50g以上、指定の密閉容器に入れ、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。
 - m 布巾は用途別に明確に区別し、常に清潔なものを使用すること。
 - n 食品、調理器具等は床面からのは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。
 - o 汚染作業区域(下処理室、洗浄室、材料保管場所、廊下等)、非汚染区域(調理室、盛付室)の区分をわきまえて作業にあたること。
- イ 盛付、配膳業務
- (ア) 盛付はマスクや手袋を適正に着用し、清潔な器具を用いて行うこと。
 - (イ) 盛付に際しては、対象者の身体、精神状態を鑑み丁寧かつ美しく行うこと。
 - (ウ) 配膳は所定の場所に所定の時間までに行うこと。
 - (エ) 料理の味や温度を損なわないように短時間で配膳すること。
 - (オ) 配膳車の運搬については充分安全に配慮し、事故や故障がないよう努めること。
 - (カ) 配膳業務に携わる際は、専用の作業着と履物を着用すること。
 - (キ) 医師の検食は、発注者の指示した時間までに所定の場所に運ぶこと。
 - (ク) 配膳車及び食札は、常に清潔を保つよう洗浄、消毒を行うこと。

(3) 材料管理業務

ア 発注

予定食数に見合った発注量を算出し、発注者の指示に基づき実施すること。

イ 材料の出納事務(検収、保管、出庫在庫管理)

(ア) 食材料が納品された時は、品質、異物、包装状態等をチェックし、納品時刻、品温測定結果、賞味期限、産地等を検収記録簿に記入しサインをすること。

(イ) 在庫品目及び数量の確認を定期的に行い、その結果を発注者に報告する。

ウ 材料の保管管理

(ア) 納品された食材料等を指定された場所に迅速に保管する。

(イ) 出庫については、献立表、食数表等に示す品目及び数量を勘案し適正に行う(余分な出庫は避ける)。

(ウ) 出庫する場合は、使用品目及び使用量を確認の上、先入れ先出しにて出庫しなければならない。

(エ) 食材料等は直接床に置かないこと。

(オ) 食材料等に過不足が生じた場合は、発注者に申し出て指示に従うこと。

(カ) 食材料等は露出した状態で放置せず、必ず密閉状態にして所定の場所に保管すること。

(4) 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。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) 下膳車は常に清潔を保つよう洗浄、消毒を行うこと。
- (エ) 下膳車の運搬については、充分安全に留意し、事故や故障が発生しないように努めること。

イ 食器洗浄業務

- (ア) 洗浄作業時には標準予防策を講じ、専用の前掛け、履物、手袋、ディスポマスクを使用すること。
- (イ) 食器は適正に洗浄、消毒、保管を行うこと。
- (ウ) 食器の消毒は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)。

ウ 残飯処理業務

- (ア) 業務上生じた生ごみ、可燃物、不燃物は分別し、衛生的に処理して所定の場所に適正なルートで搬出すること。
- (イ) 残飯、残菜は速やかに所定の場所に搬出し、必要以上に室内に置かないこと。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を保持すること。
- (ウ) 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。
- (エ) 揚げ油は使用後、凝固材を使用して固めてから廃棄すること。

(5) 調乳、配乳、哺乳瓶等の回収、洗浄業務

ア 調乳、配乳業務

- (ア) 調乳にあたっては、調乳表(経腸栄養剤調整表)、配乳表(経腸栄養剤一覧表)の指示に従い作業すること。
- (イ) 調乳等を行う上で疑問が生じた場合は、必要に応じ発注者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をすること。
- (エ) 調乳したミルク等については、指示どおりであるか必ず確認すること。
- (オ) 調乳作業にあたっては、次の点に留意すること。
 - a ミルク及び経腸栄養剤は賞味期限等をよく確認し、変質、量の過不足等がみられた場合は、必ず発注者に届け出てから指示を受けること。
 - b 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。
 - c 調乳は配乳時間を考慮し行うこと。
 - d 保存乳として、調乳した全種類のミルクを各50ml指定の密閉容器に入れ、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。
- (カ) 配乳車の運搬には充分安全に留意し、事故や故障がないよう努めること。
- (キ) 配乳業務に携わる際は、専用の作業着と履物を使用すること。

イ 哺乳瓶等の回収、洗浄業務

- (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) 回収したものは洗浄室から持ち出さないこと。
- (ウ) 配乳車は常に清潔を保つよう洗浄、消毒を行うこと。
- (エ) 洗浄作業時には標準予防策を講じ、専用の前掛け、履物、手袋、ディスポマスクを使用すること。
- (オ) 哺乳瓶等は適正に洗浄、消毒、保管を行うこと。
- (カ) 消毒、乾燥後の哺乳瓶等は次に使用するまで衛生的に保管すること。
- (キ) 劣化、破損した哺乳瓶等は発注者に申し出て廃棄処分すること。
- (ク) 業務上生じた可燃物、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。

(6) 施設管理業務

- ア 常に清潔を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 毎月の衛生チェックにより指摘を受けた箇所は迅速に対応すること。
- ウ 調理器具類に損傷、破損が生じた場合は、迅速に書面で発注者に届け出ること。
- エ 壁、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。
- オ 冷蔵庫等は週1回以上の清拭消毒を実施し、常に清潔に管理すること。
- カ 床は常に乾燥状態を保つよう努めること。また排水溝にごみを停滞させないこと。
- キ 防鼠、防虫に努め、ドアの開閉は速やかに行うこと。
- ク 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。
- ケ 調理機器は最低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予防すること(ネジの締め込みの確認も行う)。
- コ 厨房内には関係者以外の者を立ち入れないこと。
- サ 厨房内には直接業務に関係ないものや不要なもの等を置かない。また私物を持ち込まないこと。
- シ 検収室、調理従事者入口、自動ドア、トイレのドアノブ等についても、毎日次亜塩素酸ナトリウム溶液で清拭すること。

(7) 衛生管理業務

- ア 作業中に着用する被服は、作業に携わらない時には着用しないこと。
- イ 必要に応じて所定のマスクや手袋を使用すること。
- ウ 調理作業ごとの衛生区分を守って作業を行い、手洗い、履物や衣服の交換等を行うこと。
- エ トイレは調理従事者専用のもので使用し、使用の際は作業着を脱ぎ、専用の履物に履き替えること。
- オ 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。
- カ 厨房内での更衣、喫煙、休息や休憩、放痰等の不潔な行為は行わないこと。
- キ 作業中は髪、顔(特に鼻、口、目、耳)等に手を触れないこと。

(8) 総合管理

- ア 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。
- イ 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、誠意をも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、患者給食の概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。