

地方独立行政法人佐賀県医療センター好生館給食委託業務概要

主厨房は CK、各階サテライトキッチン は SK と表記する。

一連の作業は、「大量調理衛生管理マニュアル」に則り、また、「院外調理における衛生管理マニュアル」を参考に適切に行うこと。

○食品の取り扱い

- ・青果類、魚肉、乾物類は必要分のみ出庫を行うこと。なお、生鮮食品については、原則として当日使用分から使用するが、使用に耐える在庫がある場合は先入れ先出しを行い、無駄が発生しないように努めること。
- ・在庫食材の使用については、使用期限を確認し、先入れ先出しを行うこと。棚食材については出庫時に既定の記録を行うこと。食材ごとに取り決めている残数になれば、発注担当者に連絡し、購入を依頼すること。
- ・その他食品の取り扱いについては、規定に従い、適切な食材を無駄が発生しないような取り扱いに努めること。

○下処理

- ・下処理は所定の場所で行うこと。ドライシステムであることを意識し、水を床にまき散らさないように作業を行うこと。

・野菜類は下処理室調理台に土を入れないように、玉ねぎの皮は検収室で剥き、その他土のついた野菜はピーラーシンクで下洗いするなど、真空低温調理を取り入れていることに配慮すること。

- ・生食用の野菜を洗浄、切込みするときはシンク、調理台等を衛生的にして行うこと。
- ・生食用の野菜果物類は、水道水で洗浄後、既定の消毒を行うこと。
- ・肉、魚、卵等の下処理は、衛生的に行うこと。
- ・納品された食材の入っていたケースやかご類は、混同せず、使用後に洗浄し、常に衛生を保つこと。
- ・野菜類の切込みについては、原則として規定どおりに行うが、別に指示がある場合はそれに従うこと。
- ・その他下処理については、各種マニュアル等に従い、衛生的に、また、そのあとの作業効率、食べやすさなどを考慮し、適切に行うこと。

○炊飯

- ・粥、軟飯について、ホテルパン調理、真空調理による炊飯を行う準備を衛生的に行うこと

○調理

- ・熱加工では適切に加熱して、食材の風味等が損なわれないよう注意すること。
- ・SKにおけるクックチルの再加熱及びホテルパン調理は、作りたて、また、衛生を考慮し、再加熱・加熱調理後2時間以内に喫食できるようにすること。
- ・加熱調理・再加熱調理は芯温を3か所以上測定し、適切であることを確認すること。また、加熱開始終了時間、芯温を記録すること。
- ・調理場内のシンク、調理台の用途ごとの使い分けを行うこと。また、非加熱食品、加熱後食品と加熱前食品が交差しないようにし、加熱後食品(生食用含む)が汚染しないように十分配慮すること。
- ・生食用の野菜果物類は、洗浄切り分け後ただちに冷却室で真空パックもしくはホテルパンに入れて脱気してチルド庫に保管すること。
- ・各フロアへの配分は、計量して必要分のみ配分し(もしくはホテルパン、真空袋に決まった人数分入れてSK再加熱後に増減調整)、残りの場合は予備として別にしておくこと。また、配分した人数を分かるようにしておくこと。
- ・ホテルパン脱気用のふたやゴム類は衛生的に取り扱い、適切に保管すること。
- ・チルド庫内は、加熱終了後食品や生食用食品と調理途中の食品が交差しないように区域を分けて格納すること。また、チルド庫内の真空パック以外の食品は、二次汚染を防ぐためにふたかラップをして保管すること。
- ・厨房設備、機器類については、取扱説明書をよく読み、丁寧に扱うこと。また、機器メーカー等から使用にあたっての注意を受けた場合はそれに従うこと。
- ・その他調理については、クックチル提供が可能な衛生管理の基に、常に治療食であることを踏まえたよりよい料理を提供する心がけをもって適切に対応すること。

○運搬

- ・チルド庫や冷蔵庫から出した食品は室温に放置しないこと。
- ・食品を移動する際は、二次汚染を防ぐために真空パック、個包装以外はふたかラップをして移動すること。
- ・食品の移動には給食専用のエレベーターを使用すること。
- ・CKからSKにチルド及び冷蔵食品を運搬する際には、10℃を超えないよう、サーモポート等を使用して温度管理しながら早急にSK冷蔵庫に移動すること。
- ・クックサーバ、CK再加熱料理を運搬する際には、60℃をきらないよう管理しながら早急にSK保温庫に移動すること。
- ・その他食品の運搬については、「大量調理衛生管理マニュアル」に則り、また、「院外調理における衛生管理マニュアル」を参考に適切に行うこと。

○盛付

- ・一部の食種を除き、原則盛付は選択食も含めて各階 SK で行うこと。
- ・適温で提供できるよう、スチームコンベクションオーブン、温蔵庫、冷蔵庫を活用し、盛り付け作業、配膳を行うこと。
- ・再加熱および最終加熱は、配膳2時間前より後に加熱終了し、作りたてを提供すること。
- ・盛り付けは調理作業表や食札等の指示のとおり正確に行い、配膳表及び食札により配膳誤りや数の不足がないか等、確実に点検を行うこと。また、常に患者サービスの向上とともにアレルギー食品や異物混入、不適切な料理の提供がないよう安全管理を心がけ、疑問がある場合は、必ず甲に確認した上で作業すること。
- ・盛り付けは衛生手袋等を使用し衛生に配慮するとともに、視覚的に患者の食欲増進のため盛付の工夫を行うこと。また、食べやすさにも配慮すること。なお、食種ごとの注意点はマニュアルを参照して、適切に柔軟に対応すること。
- ・料理の過不足は各フロアで調整し、それでも不足する場合は予備を使用、もしくは新たに調理して提供すること。
- ・オーダー締切時間後の入退院、やむを得ない変更等には、当館が急性期病院であることを踏まえて柔軟に対応すること。
- ・盛り付けやのせ間違いが発生しないように十分注意すること。
- ・盛り付けや再加熱等の作業にあたり、不自然であったり、患者の立場で切り方や味付け、量等について提案がある場合は、CK 調理担当者に指摘するとともに、病院側に報告提案すること。
- ・料理の乾燥、異物混入を防ぐため、必要に応じて食事に蓋及びラップをかけること。
- ・感染症病棟入院患者の食事は、病院側の指示に従い、デスポ食器を使用すること。
- ・毎食にお茶(一部の食種、「お茶不要」のぞく)をのせること。

○配膳、下膳

- ・食事および配膳下膳の時間は、次のとおりとする。なお、おやつや夜食、補食、検査代替食、透析食など特定の食種や必要時には要望のあった時に提供する。オーダー締切時間以降も緊急入院や急な変更などは病院側の指示に従い、提供すること。

区分	オーダー 締切時間	食堂対面 配膳時間	配送開始 時間
朝食	前日 17 時	7:30～8:30	7:50
昼食	1 次:9 時 2 次:10 時	11:45～12:45	12:05
夕食	1 次:14 時 2 次:15 時	18:00～18:45	17:50
	病棟	下膳車	SK での

	喫食時間	回収時間	取置時間
朝食	8:00	8:45	9:00 まで
昼食	12:15	13:30	13:00 まで
夕食	18:00	19:00	なし

- ・緊急入院等の対応のため、残った料理の廃棄は朝食 8:35 以降、昼食 12:35 以降、夕食 18:35 以降に行うこと。
- ・食堂対面配膳について。患者が来たら患者に名乗ってもらい、リストバンドで確認し、配膳間違いないようにすること。料理は患者が来るまで保温庫、冷蔵庫に保管し、もしくは患者が来たらスチームコンベクションオーブンで最終加熱を行い、適温で配膳すること。準備ができたらか声をかけるか、特に車いすや点滴台を持っている場合は席まで持っていくこと。
- ・配膳、下膳時に入院患者等に接する場合は、言動に注意すること。
- ・病棟配膳について。配膳車を各病棟の指定された場所に運び、病棟スタッフと配膳表で数及び内容を読み合せて確実に病棟側に渡すこと。
- ・検査代替食、透析食、置き置きについては、病院側の指示に従うこと。
- ・おやつは原則 9:50、14:50 に病棟スタッフステーションに配膳すること。ただし、状況によっては朝昼の食事に一緒につけることもあるので、指示に従うこと。
- ・夜食は夕食時に一緒に配膳するが、状況によっては 20 時配膳の場合があるので、指示に従うこと。
- ・諸般の事情により、食事配膳時間が前後する場合があるので、柔軟に対応すること。
- ・選択食アンケート、嗜好調査、お知らせ等のトレイにのせて配布する文書の配布に協力すること。
- ・食堂対面配膳の下膳はテーブルに置かれているものは速やかに下膳すること。
- ・対面配膳時間前後はテーブル及び SK カウンターを拭き上げること。また、テーブルが汚れている場合は遅滞なく清掃すること。
- ・洗浄作業から配膳作業に移る時には必ず擦式アルコールで手指消毒を行うこと。
- ・病棟配膳の下膳は、病棟から戻ってくる下膳車から食堂ダイルールの洗浄コーナー口で残飯、ごみ類と食器、トレイを分別し、食堂側から洗浄コーナーに搬入すること。仕分け作業時にはディスポエプロン、ディスポ手袋、ディスポマスクを着用し、汚染を身に着けない、また、厨房内に持ち込まないように十分配慮すること。作業終了後は 1 食ごとに作業をした周辺の床、カウンターをふきあげること。
- ・食器と残飯類の仕分け作業時及び洗浄作業時には、食器等を丁寧に取扱い、音の発生は最小限にし、患者家族に不快な思いをさせないように配慮すること。
- ・下膳時間外にカウンターに置かれた食器類は速やかに洗浄室に取り込むこと。
- ・配膳車、下膳車は食器類をおろした後、汚れを濡らした専用布巾(またはペーパータオル)でふき取り、アルコールクロス(冬季は所定の濃度の次亜塩素酸ナトリウム)で拭き上げること。

洗浄室、SK 内に入れる際はタイヤをアルコールクロス(冬季は次亜塩素酸ナトリウム液に浸したペーパータオル)で踏ませること。

- ・患者の私物がのってきたときは病院側に連絡すること。また、病棟等から問い合わせがあった場合は誠実に対応すること。
- ・配膳車、下膳車に不潔物や薬品等がのってきた場合は、病院側に連絡し、指示を仰ぐこと。
- ・配膳車、下膳車は壁等に接触させることのないよう丁寧に取り扱い、故障、破損等があった場合は速やかに病院側に報告すること。
- ・その他配膳下膳については、衛生や周囲に十分配慮し、適切に行うこと。

○洗浄・消毒

- ・SK において。食器類及び SK に保管している器具類は SK 洗浄室で下洗い後、所定の時間洗浄機にかけて洗浄(洗浄機用洗剤を使用すること)した後、専用のかごに種類ごとに分別整理し、熱風消毒保管庫で所定の時間消毒乾燥、保管すること。一部の食器については乾燥後 CK にて保管すること。汚れがひどい場合は、漂白剤等を用いて入念に洗浄すること。
- ・食器等は丁寧に取扱い、音の発生を最小限にすること。
- ・洗浄作業終了時は、洗浄室のシンク、洗浄機、床を清掃すること。特に、終業時は残飯等が残っていないように十分に清掃すること。
- ・CK において。CK で使用した調理器具、ホテルパン等を CK 洗浄室で洗浄し、所定の時間洗浄機にかけた後、熱風消毒保管庫で乾燥保管し、所定の場所に保管すること。
- ・洗浄・消毒した食器類、調理器具等は、常に所定の場所に整理整頓して保管すること。

○廃棄物の処理

- ・廃棄物は取り決めに従って分類すること。
- ・厨芥類は水をよく切って所定の袋の半分まで入れて口を二重に縛り、有蓋容器を使用して汚臭汚液の流出を防ぎ、所定のルートを通して生ごみ冷蔵庫のバケツに入れること。
- ・その他のごみ類は、袋に入れて所定の場所に持っていくこと。
- ・SK の残飯は水分を取り除いて計量し、所定の様式に記録すること。
- ・SK で下膳の際、万一感染性廃棄物と思しきものが食器とともに来たときは、素手で触らず、ビニール袋に入れて保管し、すぐに病院側に連絡すること。
- ・その他廃棄物の処理については、廃棄物マニュアルに従い、衛生的に、また、環境に配慮して行うこと。

○清掃

- ・厨房内及び休憩室等栄養管理部敷地内の清掃については、場所、頻度等別に定める清掃マニュアルにより確実に実施し、衛生的な環境を維持すること。また、清掃実施報告書を定期的に提出すること

- ・なお、実施にあたっては調理作業中には行わないこと。

○SK の運用

- ・SK における作業時間は 6:00～20:00 とし、このうち、7:00～19:15 は患者や病棟スタッフに
応対できる職員を各階に配置し、病院側の指示があった場合はいつでも適切に対応すること。
- ・SK 内は常に整理整頓、清掃を心掛け、患者および面会者を不快に感じさせないようにする
こと。また、包丁、はさみなど凶器になるものは、常に外部から見えないように保管すること。
- ・個人情報保護の観点から配膳表や食札、患者名が入った書類などは外部から見えないよう
に配慮すること。
- ・食堂や SK は患者が食事に訪れたいような雰囲気を作ること。
- ・SK の扉は常に鍵をかけ、外部からの部外者の侵入を防ぐこと
- ・食堂対面配膳時間には、カウンターの窓を開けること。

○衛生管理

- ・衛生管理は医療法及び同法施行規則の基準並びに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(平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号)」に
従い、「院外調理における衛生管理ガイドラインについて(平成 8 年 4 月 24 日指第 24 号 最
終改正平成 9 年 4 月 30 日指第 46 号)」、「クックチル及びクックフリーズに関するガイドライン
(英国保健省)」を参考に事故が起こらないよう万全の配慮をすること。

○保存食の管理

- ・保存食は、「大量調理施設衛生管理マニュアル(平成 20 年 6 月 18 日食安発第 0618995 号
厚生省生活衛生局長通知)」に従い確保しておくこと。
- ・保存食は、毎食ごとに確保しておくこと。食品ごとに 50g 程度ずつビニール袋に入れて、
-20℃以下で 2 週間保存した後に廃棄すること。
- ・原材料についても、食品ごと 50g 程度を納入された状態のまま、ビニール袋に入れて-20℃
以下で 2 週間保存した後に廃棄すること。

○患者サービス

- ・患者の QOL 及びサービスの向上を図るため個別対応食、選択食及び行事食、イベントメニ
ュー等を実施するものとする。

(1) 個別対応食

① 院内約束食事箋掲載以外の治療上必要な食事の提供

- ・甲の指示に従い、適切に対応すること

② アレルギーや宗教上等の理由による禁止及び除去食

- ・甲の指示に従い、食事オーダー締切時間以降でも適切に対応すること。禁止食材が混入

しないように配慮すること。

③食欲不振や身体的状態が低下している患者への食事

- ・甲の指示に従い、量や盛りつけなど適切に対応すること

④咀嚼・嚥下能力の低下している患者への食事

- ・食べやすさ、安全性に配慮し、適切に調理盛りつけを行うこと

⑤食べられない食品に対する代替食

- ・甲の指示に従い、適切に対応すること。

⑥栄養状態が低下している患者への付加食

- ・甲の指示に従い、適切に対応すること

(2)選択食

①1日2食以上の選択食を週5回以上提供すること。

②甲の指示により、選択食希望調査用紙を患者に配布すること

(3)行事食

①甲が定める日に、メッセージカードを添えて行事食を提供すること。

②緩和ケア、小児科病棟などにおける院内イベント時に協力すること。

(4)イベントメニュー

①甲が定めるイベントメニュー実施のため、積極的に提案を行い、患者サービスの向上に協力すること。

(5)その他

①家族の持ち込み食の電子レンジあたためへの協力

②食事提供時間前と終了後の食堂ダイルールのテーブル拭き

③SKカウンター、食堂ダイルールの雰囲気作り

○研究等

- ・安心安全でおいしい食事の提供ができるよう、常に研修、研究すること。