

金沢市立病院給食調理等業務委託仕様書

1 業務の目的

患者給食は、治療の一環として入院患者の疾病の治療に重要な役割を担うものである。患者の症状に応じた治療食や患者のニーズを把握した食事内容は、疾病の治癒や病状の回復を早めるものであり、「安心と信頼」される質の高い内容でなければならない。金沢市立病院給食調理等業務委託（以下「業務委託」という。）は、これらのことを配慮した患者給食の調理等を業務とし、病院内の円滑な運営に資することを目的とする。

2 業務の場所

金沢市平和町3丁目7番3号 金沢市立病院（以下仕様書本文及び別紙で「当院」という。）

3 業務の実施期間

業務期間は、令和6年11月1日から令和9年10月31日までとし、期間中は無休で、朝食、昼食、夕食を提供するものとする。

4 管理事項

(1) 食事提供

ア 調理、食材発注等業務は、発注者の献立表に基づき、受注者が食種や嗜好等を考慮し、適正栄養量が満たされ、かつ喜ばれる安全な食事の提供を誠意と熱意をもって遂行すること。

イ 食材料管理業務は、受注者のシステムを使用してもよいし、次の発注者のシステムを利用してもよい。

給食管理システム（Kokuran 21 Ver5.1 /株グリーン）【献立・食数・材料管理】

(2) 業務管理

ア 受注者は委託された業務について責任を持ち、問題等が発生した場合は、円滑な対応を図ること。

イ 受注者は、調理等に当たっては、発注者により無償で使用することを認められた発注者の厨房施設・設備、調理機器、食器を使用して行うものとする。発注者の施設以外で調理等を実施する場合は、発注者の承認を得ること。

ウ 受注者は、業務を発注者の書面による許可なくして第三者に請け負わせ、若しくは代行させ、又は施設等を使用、若しくは利用させてはならない。

(3) 防災体制

ア 受注者は、消防法等の規定により病院が計画する防災訓練に参加すること。また、非常時には病院の要請に応じて対応すること。

イ 受注者は、非常災害時の食事提供について、発注者にできるだけの協力を行うこと。

ウ 発注者は、非常災害時の食事提供を考慮して、備蓄食材料を確保する。非常災害時又は消費期限が近づき食材料として使用する場合には、発注者の指示に従う。

(4) 衛生管理

受注者は、法律で定められた適正な衛生管理を行い、食中毒や感染等の予防、防止に努めること。

5 業務内容

(1) 業務内容及び分担・経費区分

ア 委託業務の内容及び分担区分は、「業務内容及び業務分担表（別紙1）」記載のとおりとする。

イ 委託業務の運営に必要な経費の区分は、「経費負担区分（別紙2）」記載のとおりとする。

(2) 献立

ア 発注者は、約束食事箋（疾病別食事基準）に基づき一般食、特別食の献立作成を行う。

イ 発注者は、特別な食事指示がある場合には、個人対応の献立を作成する。

ウ 発注者の作成する献立は、主食・主菜・副菜・汁物・果物（デザート）など、4～6品を基本とした、5週間サイクルである。

エ 受注者は、「選択食実施マニュアル（別紙3）」に従い、選択食を実施すること。

オ 受注者は、国民の祝日及び季節の主要行事日に合わせた行事食を実施すること。詳細は、「行事食一覧（別紙4）」参照のこと。

なお、行事食を中止又は新規に実施する場合は、発注者から事前に連絡する。

カ 受注者は、出産した人に対して、祝膳を実施する。実施日は、発注者から事前に連絡する。

キ 発注者と受注者は、献立打合せ会を実施し、調理上の作業手順などを協議する。

区 分	献 立	打合せ
年単位	行事食及び季節献立	年度当初
月単位	月予定献立表	前月中旬
週単位	週間予定献立表	前週初め
日単位	実施献立	前日、前々日

ク 材料調達等やむを得ない事情により献立の内容変更が必要になった場合は、受注者は事前に発注者に書面で申し出、協議をすること。

(3) 健康教室等事業（年3回程度開催）

健康教室において、調理実演や調理の説明等する場合は、受注者の調理師等は協力すること。

(4) 病児保育食

別途発注する病児保育室給食調理業務についても別途契約締結の上、履行すること。

6 喫食者想定数（食／日）

一般食	・・・	168.1 食	（濃厚流動食等のみの場合を除く）
特別食	・・・	365.2 食	
検食等	・・・	10.7 食	
健康教室等の食事	・・・	0.0 食	

7 食数管理

(1) 食数に関する帳票業務は、受注者が行い、発注者が点検をする。受注者の業務は、専任の栄養士が行うことが望ましい。

(2) 病棟での食事オーダ締切時刻は、次のとおりとするが、締切後のオーダが発生する場合もある。

締切時刻	朝食	昼食	夕食
	前日 17時 00分	10時 30分	16時 00分

(3) 受注者は、食数に関する帳票（患者別食事配膳表、病棟別副食人数集計表、病棟別主食人数集計表、食事変更一覧表、コメント別患者一覧表、食札等）を出力して、調理

現場に知らせること。

(6時、7時30分、13時30分、17時30分、PHSによる連絡時)

- (4) 受注者は、経管栄養食にあつて、前日に病棟に配膳する場合は、それに合わせて、食札作成等の対応をすること。
- (5) 発注者は、緊急時（救急入院、時間外入院等）の食事については、病棟等から PHS や電話により知らせる。
- (6) 食事箋に「他アレルギー」の記載があつた場合は、受注者は病棟に問い合わせし、対応すること。
- (7) 選択食については、受注者は、事前に対象患者のアンケート用紙を作成し、回収箱の設置、献立の病棟掲示をすると共に、アンケート用紙を配布し、実施前日午前までに回収、入力、集計し、予定食数を確認すること。

8 調理業務

- (1) 受注者は、発注者が作成した献立表に基づき、全ての食種の食事を正確かつ衛生的に調理すること。なお、必ず2名以上で味見すること。
- (2) 受注者は、調理作業に際し作業工程表を作成し、同工程表を遵守すること。また、同工程表を10日前に発注者に提出し、確認を求めること。なお、変更の場合は事前に発注者に確認を求めること。
- (3) 受注者は、調理の実施に当たり、病院給食の特性を踏まえた責任ある調理に努めること。
- (4) 受注者は、特別食の実施については、的確な病態栄養の食事の提供をすること。
- (5) 受注者は、個別対応食については、精度の高い調理業務を行うこと。
- (6) 受注者は、当日または前日までに仕込みを行い、配膳時間を考慮した直前の調理とすること。ただし、必要に応じてクックチル・ニュークックチルシステムによる前日調理を行うことが出来る。

なお、受注者は「クックチル・ニュークックチルシステム要領（別紙5）」により、リヒートウォーマー等クックチル・ニュークック調理用機器を十分に活用し、作業効率を高め高品質で衛生的な食事が提供できるよう努めること。

9 盛付け業務

- (1) 受注者は、献立表や食札のコメント内容等に基づき、適正に盛付け配分を行うこと。
- (2) 受注者は、盛付け技術についても食欲をそそるよう常に創意工夫し、患者サービスに努めること。
- (3) 受注者は、食事の喫食時間が調理作業から2時間以内となるよう、短時間の盛付け作業に努めること。
- (4) 受注者は、濃厚流動食等を使用するときは、濃厚流動食及び栄養補助食品使用要領（別紙6）に基づき適正に行うこと。
- (5) 受注者は、盛付け及び盆への配膳間違い（以下「付け間違い」という。）防止策について、絶えず研究を行い、従事者（職員）の指導・研修を実施すること。
付け間違いが発生した場合、「危機管理マニュアル（別紙7）」に従い、発注者に報告書を当日中に提出し、再発防止策を検討すること。
- (6) 発注者は、必要に応じて、使い捨て用食器の使用を指示する。（感染病棟等）
- (7) 盆への配膳が終了した食事は、病棟に上げる直前に受注者2名でそれぞれ確認（検品）すること。なお、必要に応じて、発注者も確認（検品）を行うものとする。

10 保存食

受注者は、食材料及び調理済み食品を食材料及び食品ごとに 50g 程度の清潔なビニール袋に密封し、-20℃以下で 2 週間以上保存すること。

なお、食材料は、特に洗浄、殺菌を行わず、購入した状態のまま保存し、調理済み食品においては、盛付けする前のものを保存すること。

詳細は、「金沢市立病院 病院給食衛生管理マニュアル（別紙 16）」を参照のこと。

11 食材料

(1) 受注者は、食材料の発注、検収、在庫管理及び出納事務を行い、適切な食材の管理に努めること。

(2) 受注者は、前日までに、食材調達の調節を行うこと。契約業者以外からの購入の場合は、事前に発注者の許可を得ること。

(3) 受注者は、年度当初及び納入業者等の変更時に、納入業者及び納入品目一覧表を発注者に提出し、菓子などの加工品にあつては、栄養成分表・組成表等を予め発注者に提出すること。

また、毎月実績報告書（給食材料費購入総額、業者別購入額等）を発注者に提出し、発注者が求めた場合には、食材料納入業者からの納品書、請求書等を提示すること。

(4) 受注者は、発注者の作成する「食品の納入基準」（別紙 8）に記載された品質・規格の食品を購入すること。発注者が求める場合は、品質証明書を提出すること。

なお、商品名まで指定されたものは、原則として指定どおり購入し、手に入らない等特殊の理由がある場合は、発注者に報告し指示を受けること。

(5) 受注者は定期的（年 1 回以上）に市場調査、価格調査を行い、新鮮で良質かつ安全に配慮した材料を、適正な価格で必要量購入すること。また、調査結果について発注者に報告すること。

(6) 受注者は、原則として国産品や旬の素材の購入を優先し、品質管理に十分注意すること。

(7) 受注者は食材料納入時の検収を行うこととし、必要に応じて発注者も立ち会うこととする。詳細については、「食品の納入基準（別紙 8）」、「給食材料の納入及び検収要領（別紙 9）」を参照のこと。

(8) 受注者は、「備蓄食材料リスト（別紙 10）」に基づき、食品を管理すること。

(9) 受注者は、献立に組み込まれている濃厚流動食及び栄養補助食品（以下「濃厚流動食等」という。）を購入すること。

発注者は、献立に組み込まれていない濃厚流動食等を購入する。また、濃厚流動食等以外の食品で補助的に使用するものは受注者が購入すること。詳細については、「濃厚流動食及び栄養補助食品使用要領（別紙 6）」を参照のこと。

(10) 受注者は、給食材料の保管を、「給食材料保管マニュアル（別紙 11）」に基づき適正に行うこと。

(11) 食材料納入業者の選定に当たっては、受注者は、発注者と協議のうえ、地元食材業者の活用に配慮すること。

(12) 受注者は、不測の事態が生じた場合でも対応しうる業者を選定すること。緊急に食材が必要になった場合にも、依頼当日に納入できる業者であること。

(13) 地産地消を推進する努力をすること。

12 病棟配膳・集膳業務

(1) 配膳は中央配膳とし、温冷配膳車にて受注者が病棟までの配膳を行うこと。

集膳は、基本的に他の事業者へ委託しているが、医師の検食等一部の集膳は、受注者が行うこと。詳細は、「配膳・集膳マニュアル（別紙 12）」を参照のこと。

なお、受注者は発注者との関係だけでなく、集配膳及び食器等の洗浄を受託している他事業者とも連携を密にして、調理、集配膳、食器の洗浄に関して問題が生じないように努めること。

- (2) 配膳チェック表は受注者の担当者が記載する。
- (3) 病棟配膳業務を行う際は、受注者は、清潔な服装と専用の病棟用履き物に履き替えること。

	配膳時間	下膳時間(別業者担当)	
朝食	7:00～7:15	8:30～9:00	11:00～11:20
昼食	11:45～12:00	13:30～14:00	16:00～16:20
夕食	18:00～18:15	19:30～19:40	20:40～21:00

- (4) 受注者は、配膳車を各病棟ナースステーション前まで運搬し、看護師に引き渡すこと。
- (5) 病棟から要請があった場合には、受注者は、追加の食事などを当該ナースステーションまで運搬すること。
- (6) 別館3階病床(感染病床)は、使い捨て食器に盛った食事を指定の戸棚に置くこと。
- (7) 配膳車に不具合が生じた場合は、他の配膳車を使用するなどの対応を行い、できるだけ速やかに配膳すること。遅れる場合は、発注者及び病棟に連絡すること。
- (8) 受注者は、病棟から配膳車回収後、発注者の所定の方法で、まず外部を消毒後、内部も消毒すること。
- (9) 受注者は、回収後の配膳車に、次の食札と盆をセットすること。

13 食器類の管理

- (1) 消毒された食器は、定時に所定の棚に収めること。食器かごは、整理し、速やかに洗浄場の所定の位置に戻すこと。また、保管棚は定期的に整理、清掃すること。
- (2) 受注者は、食器類の破損を発注者に報告し、発注者は必要数の補充をすること。
ただし、受注者が故意又は重大な過失によって亡失又は破損した時は、弁償すること。
- (3) 食器を使用する際には、汚れ・異物がないことを確認すること。

14 残菜処理

- (1) 残飯、残菜、調理屑等の処理の詳細は、残菜等処理マニュアル(別紙13)を参照のこと。
- (2) 受注者は、廃棄物を厨房内に長く貯留させることなく、速やかに処理・集積後、所定の場所に搬出すること。
- (3) 受注者は、廃棄物の小屋の鍵を朝に中央監視室より持ってきて開け、夕方廃棄物を小屋に入れたら、鍵を閉め、中央監視室に戻すこと。

15 検食、嗜好調査等

- (1) 検食は、発注者の医師及び管理栄養士が、原則として毎食実施する。
受注者は、検食簿を整理し、発注者に提出すること。詳細は、「検食実施要領(別紙14)」を参照のこと。
なお、発注者の都合により検食数に変更されても、受注者はこれに応ずるものとする。
- (2) 受注者は、必要に応じて発注者と共同で嗜好調査を実施し、給食の質の向上に努めること。
- (3) 受注者は、クレームなどに関し発注者の要請があった場合は病棟訪問を実施し、その内容を記録し発注者に報告すること。

- (4) 受注者は、患者への個別対応や嗜好調査の聞き取りなどで、発注者からの要請があれば、患者と面談をし、発注者にその内容を報告し、食事や調理に反映させること。必要に応じて、NST回診にも同行すること。

16 施設、設備、機器の管理

- (1) 受注者は、施設、設備、機器を衛生的で良好な管理のもとに使用すること。「調理・設備機器一覧（別紙15）」を参照のこと。
- (2) 受注者は、施設又は設備の修繕が必要となった場合は、直ちに書面をもって、発注者に報告すること。
発注者は、予算及び必要性に応じて修繕等を行う。
ただし、受注者が、故意又は重大な過失によって亡失又は破損した時は、弁償すること。
- (3) 使用機器に破損や不足が生じた場合、受注者は書面をもって、発注者に補充又は修繕を申し出ること。
発注者は、予算及び必要性に応じて購入又は修繕を行う。
ただし、受注者が、故意又は重大な過失によって亡失又は破損した時は、弁償すること。
- (4) その他設備機器等の更新については、発注者と受注者の協議により決定する。
- (5) 受注者は、退社時の火気の点検、施錠等を確認し、記録すること。
- (6) 受注者は、調理作業を合理的に行うため、調理機器の配置、整備、管理等について絶えず研究を行うこと。変更する場合は、発注者に報告し、承認を得ること。

17 衛生管理

- (1) 総括
受注者は、医療法に定める基準、食品衛生法に定める基準及び厚生労働省の指示より作成した「金沢市立病院 病院給食衛生管理マニュアル（別紙16）」に基づいて、衛生管理を行い、更に発注者が受注者に対して衛生管理上の指示をした場合は、これに従うこと。
- (2) 従事者の衛生管理
ア 受注者は、従事者（職員）に衛生に関する教育を行い、衛生管理の徹底を図るとともに衛生管理記録簿等を作成し、その記録等を発注者に報告すること。
イ 受注者の職員は、次の事項を遵守すること。
(ア) 常に被服、頭髮、手指、爪等の清潔に留意する。
(イ) 厨房内作業中は、調理専用の作業衣、キャップ、マスク、履物、前掛け等を着用すること。なお、調理作業時以外は、これらの物は着用しない。
(ウ) 厨房入室前、用便後、休息後、電話使用後及び食品検収に立ち会った後は、その都度、手指の洗浄消毒やアルコール消毒等を行う。
(エ) 定期健康診断を年1回以上実施する。
(オ) 検便（腸管出血性大腸菌、サルモネラ菌、赤痢菌）を月1回以上実施する。
また、必要に応じてノロウィルスの検査も実施すること。
(カ) 従事者及びその家族又は同居者が次の感染症に罹った場合は、速やかに、総括責任者（衛生責任者）に申し出、総括責任者は、直ちに発注者に報告する。指示が出るまでは、業務に従事しない。就労に関しては発注者の指示に従うこと。
a 赤痢（疫痢を含む。）、腸チフス、パラチフス、コレラ、ジフテリア、しょう紅熱、流行性脳脊髄膜炎、ペスト、日本脳炎、開放性結核、新型コロナウイルス感染症
b 無症状病原体保有者
c 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患

- d 発熱、下痢、嘔吐、悪心などの症状が続いている時
 - e 腸管出血性感染症
- (キ) 受注者の従事者の海外渡航時は、帰国後に検便を実施し、結果が陰性と判明するまでは、出勤してはならない。
- (3) 厨房内の衛生管理
- ア 厨房施設の二次汚染防止と清潔を保つために、受注者は、清掃等の衛生管理を怠ってはならない。
 - イ 受注者は、厨房内の施設、設備及び機器類の清掃に関する計画書を作成し、発注者に提出すること。清掃実施時には、発注者の承認と作業終了後の点検をして終了すること。
 - ウ 発注者受注者の清掃区分は、次のとおりとする。
 - 発注者の実施分：施設としての定期的な清掃（グリストラップ吸引、グリスフィルタの清掃、空調のフィルタ交換、トイレ清掃）
 - 受注者の実施分：上記以外の部分
 - エ 受注者は、厨房内の除菌、消臭に努めること。また、フードスタンプによる細菌検査を8月と2月に実施し、その検査結果を発注者に報告すること。
 - オ 受注者は、設備機器について個々の管理担当者を決め、責任を明確にして衛生管理の徹底を図ること。
 - カ 受注者は、使用した調理器具類を、洗浄及び消毒後、衛生的に保管すること。
 - キ 受注者は、大量調理衛生管理マニュアルに基づいて作成した「金沢市立病院病院給食衛生管理マニュアル」を遵守し、管理状況を発注者に報告すること。
- (4) 食材料の衛生管理
- ア 受注者は、食材料による二次汚染防止及び安全な保管管理の徹底を図ること。
 - イ 受注者は、納品及び検収後の給食材料を専用のコンテナに入れ替え、所定の場所に適正に保管すること。コンテナは定期的（週1回以上）に洗浄すること。
 - ウ 受注者は、生食用の野菜、果物類は十分な水洗いをした後、適正な方法にて、消毒すること。特に、葉物は葉の間の異物等に注意すること。
 - エ 患者に提供する食事については、基本的に加熱処理したものとし、生野菜を使用する場合は、十分に注意すること。
 - オ 受注者は、余った調理済み食品について、保存食を除き全て各食事の最終配膳30分後に処分すること。
 - カ 受注者は、食品添加物の使用に関しては、食品衛生法に定められた基準に従って使用すること。

18 業務従事者

(1) 総括

- ア 受注者は、業務従事者の労働条件について労働関係法令等を遵守し、それらに抵触することのないようにすること。
- イ 業務従事者の配属に際しては、受注者は事前に健康診断書、検便結果の写し、新人教育の実施報告、役職名を記載した名簿を発注者に提出し、承認を得ること。また、変更が生じた場合も、速やかに同様の処理を行うこと。
- ウ 受注者は、業務従事者の勤務表、業務分担表及び職員配置表を作成し、発注者に提出すること。
- エ 業務上の停滞等が生じることをないよう常に人材の確保に努め、欠員が生じた場合は直ちに補充の要員を配置すること。発注者に書面をもって、補充計画を提出すること。人数が不足することにより、配膳時刻に遅れたり、給食の質を落とすことは認めない。

オ 当市の雇用情勢に鑑み、地元雇用に努めると共に、次項に記載する資格及び経験を有する者を配置し業務を円滑に遂行させること。

カ 業務従事者は、非常時の対応を考慮し、金沢市内及び近隣市町村に居住させ、業務に当たらせること。

キ 給食の質及び定刻配膳を確保するため、従事者は契約期間中で可能な限り変更しないものとし、人事異動などによる安易な従事者の変更は慎むこと。

ク 病棟において、栄養ケア上の必要な患者に対して、発注者の要請があれば、面談を実施し、発注者にその内容を報告し、食事や調理に反映させること。必要に応じて、NST 回診にも同行すること。

(2) 責任者

ア 業務の円滑な遂行上、総括責任者 1 名を常駐し、発注者と業務上の協議や打合せ、発注者の指示に従事者へ伝達するなどの連絡調整の任務を行うこと。

また、副総括責任者 1～2 名、調理責任者、副調理責任者を 1 名ずつ配置すること。副総括責任者は、総括責任者が休日により業務にあたらぬ場合には、総括責任者の代理を務めること。

また、やむを得ず責任者不在時は、代理者を事前に発注者に報告すること。

イ 総括責任者及び副総括責任者は、従事者の人事、労務、研修、健康管理や業務の遂行管理、施設設備の衛生管理等の業務に対して責任を負うこと。

また、調理責任者に対して業務を指示、責任を明確にし十分な管理をすること。

ウ 障害、事故等が発生した場合には、速やかに発注者に連絡すること。

詳細は、「危機管理マニュアル（資料 7）」を参照。

エ 責任者の資格・経験は、概ね次のとおりである。

総括責任者 ① 3 年以上の病院給食業務の実務経験者で管理栄養士の資格保有者
② 患者給食受託責任者資格認定講習を終了した者
③ 発注者及び受注者の円滑な業務遂行を図り、患者給食の向上に貢献できる統括力（業務監督能力）を有していること。
④ ①から③の内容と同等の能力を有する者。

副総括責任者 ① 病院給食業務の実務経験者で、管理栄養士又は栄養士の資格保有者
② 発注者及び受注者の円滑な業務遂行を図り、患者給食の向上に貢献できる統括力（業務監督能力）を有していること。

調理責任者 ① 3 年以上の病院給食業務の実務経験者
② 調理師、管理栄養士又は栄養士の資格保有者
③ 調理業務を習熟し、他の従事者に対して指導、助言できる能力を有していること。
④ ①から③の内容と同等の能力を有する者。

副調理責任者 ① 病院給食業務の実務経験者
② 調理師、管理栄養士又は栄養士の資格保有者
③ 調理業務を習熟し、他の従事者に対して指導、助言できる能力を有していること。

オ 責任者の内 1 名及び管理部門の責任者 1 名は必要に応じ給食委員会に参加し、病院内の意見を聞き、患者のニーズに合った食事提供を心がけること。

(3) その他従事者

ア 調理担当者 … 心身共に健康な者で、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格保有者とする。なお、特別食の調理担当者には、栄養士も配置すること。

イ 給食業務補助者 … 心身共に健康な者で、次のいずれかの条件を満たす者とする。

- ① 調理師の資格を有する者
- ② 病院給食又は他の集団給食施設で調理及び配膳業務等の経験のある者
- ③ 受注者において適任と認められる者

(4) 従事者教育

ア 受注者は、従事者に対して定期的に衛生及び調理技能教育(技術指導)を行い、発注者にその内容を報告すること。

イ 受注者は、発注者が実施する感染対策に関する研修や金沢市保健所等が主催する特定給食施設関連の講習会等に業務従事者を参加させること。

ウ 新規採用者の教育指導については、受注者は責任をもって事前に行い、業務の遂行に支障のないよう努めること。

(5) 従事者の駐車について

発注者では、駐車スペースの確保が困難なため、受注者の責任で、従事者の駐車場を確保するものとし、従事者が発注者の有料駐車場又は、敷地内に駐車することがないようにすること。

19 委託料の支払い

(1) 委託料は月払いとする。受注者は、各月の業務完了後、管理費については予め定められた額を、食材料費については、各食の契約単価(消費税及び地方消費税の額を含む)に業務数量(濃厚流動食のみの食数は除く。)を乗じて算出した金額(当該金額に円未満の端数があるときは、その端数は切り捨てる。)を、その翌月に発注者に請求すること。

(2) 業務数量とは、実際の提供数とする。ただし、追加食数以外でオーダーに反映されない食事の提供があった場合は、双方協議の上、食数を決定する。

(3) 発注者の職員の検食及び健康教室等で調理した食事は、業務数量に含める。

予備に作成した食事は、毎食3食分を業務数量に含める。

ただし、保存食は、業務数量に含めない。

(4) 契約書に記載した管理費及び食材料費単価は確定額であり、実際の費用がこれを超えた場合でも、契約書の規定に従って変更契約をしない限り、不足分の請求には応じない。

(5) 備蓄食材料などを発注者から購入する場合には、受注者は、請求書にその内容・金額を記載し、第1項の金額から差し引いて請求する。

(6) 献立に組み込まれていない濃厚流動食及び栄養補へ助食品の金額は、発注者が直接納入業者に支払う。

20 秘密の保持

受注者は、業務上知り得た業務内容及び患者、職員に関する内容を第三者に漏らし、又は、利用してはならない。また、患者給食に関するデータについては、院外に持ち出さないこと。

21 準備期間と業務の引継ぎ

(1) 受注者は、業務が円滑に行われるように、従事者の確保、教育・研修、発注者の職員及び前期受託業者との引継など、給食供給期間までに十分な準備を行うこと。

(2) 受注者は、次期受託業者が決定後は、次期受託業者が業務開始するに当たり、当該業務に支障をきたさぬよう、適切な引継ぎを行うこと。

22 研修生及び研究生の教育

受注者は、当院が実施する栄養士等の実習生の教育実習に協力すること。

23 損害賠償保険

受注者は給食調理業務の実施にあたり、食中毒や事故発生時の対応として、生産物賠償責任保険に加入すること。

24 代行保証等

受注者は、火災、労働争議、業務停止等何らかの事情により受託業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の危険を回避するため、次の代行保証の体制を整備すること。

- (1) 受託する業務の全てを代行することができるものである。
- (2) 業務を代行できる能力が確保されている。
- (3) 代行に当たっての連絡体制が明確である。
- (4) 食中毒発生時における対応マニュアルが作成されている。

25 実施状況の報告及び業務連絡会

- (1) 受注者は、仕様書に記載された内容の実施状況について所定の様式に基づき報告を行うこと。
- (2) 受注者は、実施状況について当院と定期的に協議を行うと共に、改善すべき事項が生じた場合は、改善策を書面により提出すること。
- (3) 前2項のほか、従事者の健康管理、業務執行状況、食事の質の確保、患者からの要望等について協議するため、発注者受注者双方で業務連絡会を設け定期的に開催するものとする。

26 翌年度以降の契約について

- (1) この契約締結日の属する年度の翌年度以降、当該委託業務の契約に係る発注者の予算額が前年度に比較して減額され、又は予算がない場合は、発注者はこの契約を変更し、又は解除できる。委託業務を地方自治法（昭和22年法律第67号）第244条の2第3項に規定する指定管理者に行わせることとした場合も同様とする。
- (2) 受注者は、前項の規定によりこの契約を解除されたときは、発注者に対しその損害の賠償を求めることはできない。
- (3) この契約締結日の属する年度の翌年度以降、価格の変動及び委託内容の変更等があった場合は、発注者受注者協議のうえ、委託料を定めるものとする。

27 その他

- (1) 受注者は、病棟からのクレームがあった場合や障害、事故等が発生した場合（厨房内での事柄も含む）は、発注者に経過報告をすると共に、発注者の指定する様式に基づき、直ちに報告すること。
- (2) 受注者は、病院機能評価を受けるに当たり生じた事項については、当院と十分協議し、業務運営に努めること。
- (3) 受注者は、仕様書の内容に疑義が生じた場合、又は、記載のない事柄については、発注者と十分に協議し、給食業務の円滑な運営が図られるよう、誠実に業務運営に努めること。
- (4) 当院は、食中毒等の事故が発生した場合のために、金沢赤十字病院、金沢有松病院、KKR北陸病院と「事故発生時における医療機関の相互支援に関する覚書」を締結している。よって、それらの病院から要請があった場合には、受注者は食事を提供すること。
- (5) 味の質を確保するために、年に2回以上の試食会を実施する。試食会の評価に基づき、必要に応じて対策を求めるものとする。

業務内容及び業務分担表

区分	業務内容	業務分担		備考
		発注者	受注者	
栄養 管理	病院給食運営総括	○		
	給食日誌の作成	○		
	給食業務日報の作成		○	
	給食業務日報の確認	○		
	給食委員会の開催、運営	○	△	受注者は発注者の要請で委員会に参加すること
	院内関係部門との連絡調整	○		
	栄養食事指導の実施等	○		
	献立作成基準(約束食事箋含む。)の作成	○		
	献立の作成、確認	○		
	食数の指示、管理	○	△	
	食札、食数表の出力、集計		○	
	食事箋の確認、食事への反映作業、整理	△	○	
	食事箋の点検、管理	○		
	選択食に関するアンケート用紙作成、回収、集計	△	○	
	嗜好調査等の企画立案、評価	○	△	
	嗜好調査等の実施、分析表の作成	○	△	
	検食の用意		○	
	検食の実施、評価	○		
	検食簿の整理、報告	○	△	
	基準給食等関係官庁提出書類の作成及び保管管理	○	△	
給食に係る患者からのクレーム等対応	○	○		
その他の患者への病棟訪問	○	△	発注者の要請がある場合、個別対応、NST回診、嗜好調査聞き取り等に応じること	
調理 作業 管理	調理作業工程表の作成		○	
	調理作業工程表の確認	○		
	業務計画書(スケジュール)の作成		○	
	作業実施状況の確認	○		
	調理及び盛付け		○	
	給食の配膳		○	
	給食の集膳(医師検食分)		○	その他の集膳は別の業務委託
	残食処理			別の業務委託
	残食処理(医師検食分の下膳)		○	
	食器の洗浄、消毒			別の業務委託
	食器の保管、管理		○	
	業務日誌及び自主管理点検表の作成		○	
業務日誌及び自主管理点検表の確認	○			

区分	業務内容	発注者	受注者	備考
材 料 管 理	給食材料の調達(契約、発注、購入)		○	
	濃厚流動食等の購入計画	○		献立に組み込まれていない濃厚流動食等は発注者とする。
	濃厚流動食等の発注・検収・在庫管理・保管		○	
	給食材料納入時の品質等確認(検収)	△	○	
	給食材料納入時の品質等記録		○	
	給食材料の保管要領の作成	○		
	給食材料の保管、在庫管理		○	
	給食材料の出納事務(在庫食品受払簿の作成含む。)		○	
給食材料の使用状況の確認	○			
発注書及び納品書の保管		○		
施 設 管 理	給食施設の設置、修理	○		
	給食施設の管理		○	
	主要な設備の設置、改修	○		
	主要な設備の管理		○	
	患者給食用食器の購入	○		
	食器の使用状況確認	○	△	
	給食用調理器具の購入	○		
給食用調理器具の保守管理		○		
業 務 管 理	業務従事者の人事管理		○	
	勤務表の作成		○	
	勤務表の確認	○		
	業務分担、職員配置表の作成		○	
	業務分担、職員配置表の確認	○		
	給食関係各種報告書の作成		○	
給食関係各種報告書の確認	○			
労 働 安 全 ・ 衛 生 管 理	衛生管理遵守事項の作成	○		
	定期健康診断の実施		○	
	定期健康診断の結果の保管		○	
	健康診断実施状況、結果の確認	○		年間1回以上
	検便の定期実施		○	
	検便結果の確認	○		ノロウィルスは必要に応じて
	緊急対応指示	○		
	給食材料、施設、設備(調理器具、食器等)の衛生管理		○	
	保存食の確保(冷凍で2週間)		○	
	衣服、作業者の清潔保持		○	
納入業者に対する衛生管理指示		○		
食品・厨房内細菌検査の実施		○		
食品・厨房内細菌検査の確認	○			

区分	業務内容	発注者	受注者	備考
	給食施設周辺の日常清掃		○	
	給食施設の定期清掃	○		別の業務委託 グリストラップの吸引清掃・1部フィルターの清掃・専用トイレ・栄養管理室のワックスかけ)
	給食施設の害虫駆除	○		
	備蓄食材料の確保	○		
	備蓄食材料の管理		○	
	衛生管理簿の作成		○	
	衛生管理簿の確認点検	○		
その他	健康教室の準備、開催	○	△	
	調理従事者に対する研修訓練(衛生管理含む。)		○	
	研修生の受入、教育	○	△	受注者は調理等に関する教育の補助を行う
	食事療法の研究	○	△	受注者は、協力・資料提供をする
	新受託業者に対する引継ぎ		○	
	事故防止対策の策定、事故報告		○	
	事故防止対策の確認	○		

※ 業務分担の○は業務を分担すべき者で、△は従として協力する者

経費負担区分

発注者	受注者
1 給食設備及び調理機器の購入費、維持管理費(光熱水費含む。)、及び修繕費。 ただし、受注者社員の故意、重過失又は怠慢により発生した修繕費は受注者の負担とする。	1 食材料費(保存食を含む。)
2 食器の新調及び補充経費	2 受注者社員の人件費、交通費
3 調理器具等(包丁、まな板、鍋等)の購入経費	3 受注者社員の被服費、洗濯費
4 通常の病院給食業務に要する事務用品費	4 受注者社員の健康診断料、検便費
5 残飯、厨芥処理費	5 受注者社員の教育研修費
6 定期の害虫点検と厨房の消毒の経費	6 食品・厨房内細菌検査費
7 専門的な施設(グリストラップの清掃・中窓拭き・一部のフィルタ等含む。)の清掃、栄養管理室の定期清掃、トイレの清掃経費	7 受注者との連絡に関する事務用品費
8 行政関係書類印刷費、コピー代	8 洗剤類・リンス等購入費 (調理器具、調理機器、床洗浄用等)
9 発注者所有事務機器の修繕費	9 消臭・消毒剤購入費(厨房内、グリストラップ等)
10 献立に組み込まれていない濃厚流動食等の購入費	10 業務用消耗品購入費(清掃用具、包帯・カッターバン等)
11 備蓄食材料の購入費	11 外線電話、FAX、パソコン等経費
12 その他当院が認めた経費	12 厨房関連施設、更衣室、休憩室等の日常清掃経費
	13 受注者社員が使用する駐車場費用
	14 受注者社員の求人広告費
	15 その他営業附帯経費

選択食実施マニュアル

患者サービスの向上及び患者の喫食意欲を高めることを目的に、普通形態の喫食患者を対象に、2種類のメニューから選択する食事(選択食)を行っている。

1 対象者

普通形態の食事喫食者（病状によっては、対象からはずれる場合もある。）

2 実施日と食事

概ね毎週火曜日～金曜日の昼食及び夕食

※ 行事食、正月等がある場合は、実施しないこともある。

3 実施方法

- (1) 発注者が選択食の献立を作成する。受注者は、予定食数で食材の注文をする。
- (2) 実施日の前週木曜日に、受注者が病棟掲示板に献立表と写真を掲示し、ナースセンター窓口に回収ボックスを設置する。
ただし、6階病棟（結核病床）内の掲示は、発注者が行う。
- (3) 実施日の前週木曜日に、受注者が選択メニュー記入用紙を準備し、対象者の昼食のトレイに乗せる。
ただし、木曜日以降に食事変更で常食になり、対象者となった患者に対しては、実施前日までに選択メニュー記入用紙をトレイに載せる。又は、受注者の栄養士が病棟まで出向き聞き取り調査をする。
- (4) メニュー記入用紙配布後、受注者はナースステーションの窓口の回収ボックスを実施前日（月曜日）午後（12時以降）に回収する。
- (5) 受注者は、回収した選択メニュー記入用紙の結果を給食部門システムに入力する。
- (6) 受注者は、選択食実施当日に食札を準備し、調理する。

行事食一覧

日付・時期	祝日名、食事名	主な料理例
1月1日～1月3日	正月	ブリの照焼 おせち料理
2月3日前後（節分の日）	節分	福豆、卵ボーロ、マービー甘納豆付
2月14日	聖バレンタイン	チョコプリン付
3月3日前後	ひなまつり	ちらし寿司、ふきのとう味噌焼き、春の イタリアンサラダ、お吸い物、甘酒プリン
5月5日	端午の節句	鯛焼き付
6月	百万石御膳	赤飯とかに寿司、治部煮、べろべろ、す まし汁、果物
7月1日	氷室の日	氷室饅頭付
7月7日	七夕	ビビンバ丼、七夕そうめん汁、天の川ゼ リー
8月	夏御膳	冷やし中華、鶏肉のチリソース、果物ゼ リー
9月	秋御膳	栗御飯、ちゃんちゃん焼き、松茸のすま し汁、菊花入りなます、いも蒸ししょうか ん
12月25日前後	クリスマス	チキンの香り焼き、コンソメスープ、ク リスマスサラダ、クリスマスケーキ
12月31日	大晦日	年越しそば

上記以外に加賀野菜を取り入れた季節献立を数回実施する。

- (注) 1 各行事には、カードを付けること。
 2 実施日は、発注者に確認のうえ、実施すること。
 3 提供メニューは、受託業者の提案を受け、発注者が承認し実施する。
 4 祝日法の改正等により、祝日が変わる場合、発注者の指示により実施日を変更することがある。

クックチル・ニュークックチルシステム要領

・クックチルシステム

加熱調理した食品を、急速冷却後チルド状態（0～3℃）で保存し、必要に応じて再加熱を行い、料理を提供するシステムである。

加熱調理後 30 分以内にブラストチラーを用いて、90 分以内に芯温 3℃以下まで急速冷却する。その後恒温高湿庫内にてチルド状態（0～3℃）で保存する。

クックチルされた料理は、加熱調理日と提供を含めて 5 日間までの保存を限度とする。

・ニュークックチルシステム

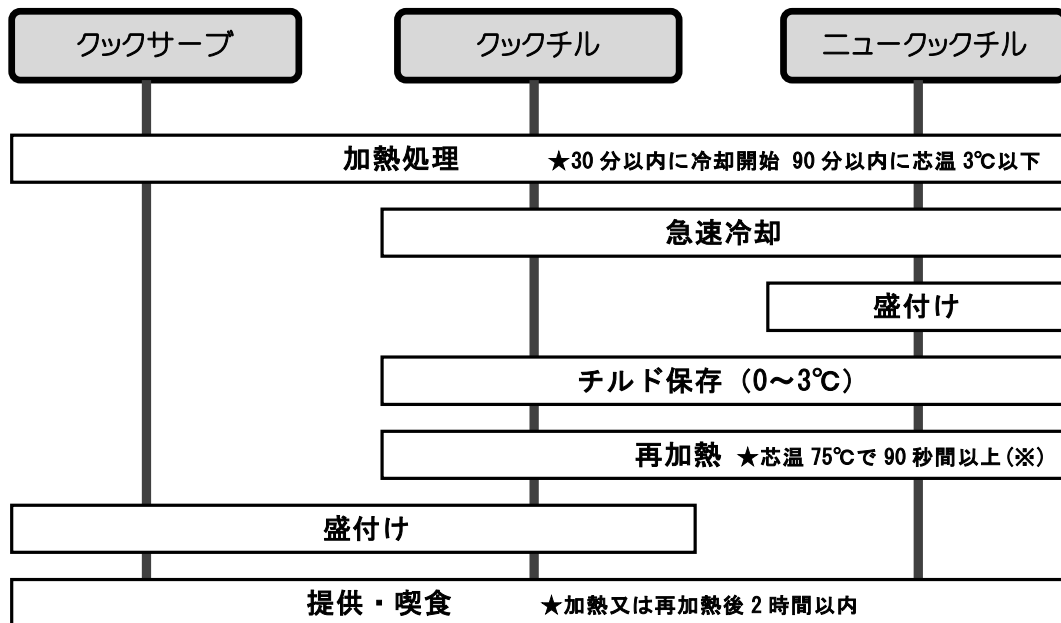
加熱料理、急速冷却後チルド状態の料理を専用の器に盛付け、リヒートウォーマーキャビネットにて再加熱を行う。

ニュークックチルされた料理は、チルド状態において、96 時間までの保存を限度とする。

※ 詳細は、「金沢市立病院 病院給食衛生管理マニュアル」を参照のこと。

《基本工程》

◎ 一連の工程は、T・T管理すること



(※)ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合には、芯温 85℃で 90 秒間以上

T・T管理とは

食品の安全性を含めた品質管理や調理レシピに必要な加熱料理の加減を温度(Temperature)と時間(Time)に分けてデータ化し管理する方法のこと

濃厚流動食及び栄養補助食品使用要領

1 定義

濃厚流動食とは、医師のオーダーにより栄養の摂取又は追加の目的で、経口と鼻腔及び胃ろうなど経管で摂取させる濃厚な流動食をいう。

栄養補助食品とは、患者の摂取状況や病態等に合わせ、通常の献立だけでは栄養摂取が十分でないと思われる時に、医師の指示に基づき、栄養補助の目的で使用する食品をいう。（栄養の補給、治療用特殊栄養食品、嚥下・咀嚼機能に合わせて開発された食品 等）

当院の濃厚流動食及び栄養補助食品（以下「濃厚流動食等」という。）は、当院の給食委員会または、NST チーム会で承認を得ることが必要であり、現在の使用品は、「5 濃厚流動食及び栄養補助食品使用一覧表」のとおりである。

2 濃厚流動食等の使用方法

濃厚流動食等を使用する方法として、次の3つの方法(場合)がある。

- (1) 献立に組み込んで使用する方法(場合)
- (2) 濃厚流動食等のみを使用する方法(場合)
- (3) 献立に濃厚流動食等を追加して使用する方法(場合)

3 濃厚流動食等の配膳

- (1) 献立に組み込んで使用する場合
 - ・ 調理の食材として、使用する。
 - ・ メニューの1品として、盛り付ける。
- (2) 濃厚流動食等のみを配膳する場合
 - ・ 医師の指示に基づき、濃厚流動食と食札（とボトル）をセットする。
 - ・ 配膳時間に合わせて配膳車に載せ、病棟に配布する。
ただし、医師からの食事箋による指示によって、配膳の時間が定刻と異なる場合は、発注者の指示に従う。
 - ・ ボトルのみを配膳する場合がある。
 - ・ 予備として、あらかじめ病棟にあげることがある。
 - ・ 病棟に「朝の分夕あげる」等の指示がでる場合がある。
- (3) 献立に濃厚流動食等を追加して使用する場合
 - ・ 各食事に濃厚流動食等をつけて、セットする。

4 濃厚流動食等の購入・支払い等について

	献立に組み込んだ場合	濃厚流動食のみの場合	献立に追加する場合
濃厚流動食等の購入	受注者	発注者	発注者
食数の数え方	食数として計上	食数としない	食数として計上
納入業者への支払い	受注者	発注者	発注者
受注者から発注者への請求	請求する	請求しない	請求する

5 濃厚流動食及び栄養補助食品使用一覧表

現在当院にて、使用している商品の一覧である。

ただし、医師の指示等により使用する商品及び量は、変動する。

○献立に組み込んでいない食品

濃厚流動食 メイバランス 1.0、メイバランス 1.5、アイソカルサポート、アイソカルサポートバッグ、アイソカル 2K、メイン、PG ソフト EJ、PG ウォーター、PG ソフト A、マーメットプラス、ペプチーノ、インスロー、ペプタメンスタンダード、グルタミン F、ペプタメン AF、リーナレン MP、マーメッドワン、ハイネックスイーゲル、REF-P1

栄養補給食品 インパクト、メイン、アルジネード、ヘパス、ブイクレス、ペプチーノ、すいすい、プロッカ、カロリーメイト、メイバランスソフト、ロイシンプラス、リハタイム、オルニユート、アクアサポート、MCT オイル、ハイプチゼリー、インパクト、アイソカルクリア、アイソカルゼリー Arg、メイバランス Mini、アイソカル 100、ビフィズス菌末、ラクチュロースシロップ、リーナレン LP、とろっとゼリー、MCT ゼリー、ヘパス、オリゴワン、サンファイバー。ごはんにあうソース。ハイカロッチ、ジープアイン、のみや水

治療用特殊栄養食品（献立に組み込んだ食品）

(1) エネルギー調整食品

マービージャム、マヨネーズ小袋、カップアガロリー、粉飴、粉飴ムース、マクトンゼロパウダー、ボーロ、ウエハース、カステラ、ビスケット、調整スープ、くず湯、缶詰 等

(2) たんぱく質調整食品

ゆめご飯、蛋白調整麺、でんぷん麺、マクトンクッキー、チョコレート、プロテイン、ボーロ、ウエハース、レナジーBit、ヨーグルト 等

(3) 食塩調整食品・リン調整食品

減塩醤油、のり佃煮、練り梅、だし割りしょうゆ、しょうゆ、減塩ねりうめ 等

(4) カルシウム・鉄分等強化食品

ボーロ、ふりかけ、せんべい、のり佃煮、ライトジョア、ゼリー 等

(5) 介護用食品、嚥下・咀嚼機能に合わせて開発された食品等

トロメーク SP、スベラカーゼ、やわらかプリン、やわらかフィッシュ、やわらかチキンボール、やわらか南瓜、ゼリー食品(トマトゼリーやブリックゼリー、エンジョイカップゼリー、ブイクレスゼリー、ビタミンゼリー、プロッカ、トウフィール、ソフトカップ)、ムース食品(さつまいも、カレー、ごぼう、チキン、シチュー、鮭、ポーク、まぐろ、枝豆、ピーマン、ビーフ、イカ) 等

(6) 緩和ケアのための食品

とけないアイス、冷凍寿司、冷凍麺、冷凍パン、ゆかりごはん、夕牛乳 等

6 濃厚流動食等以外で補助的に使用する食品について

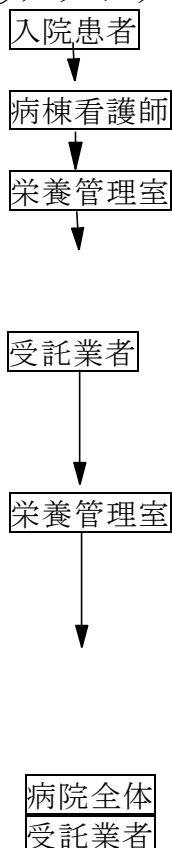
栄養の補給・補助を目的に、例外的に献立に追加した場合は、前記濃厚流動食等の取扱いとは異なり、受注者が食材料として購入する。

一例：パン・ホットケーキ・クラッカー・牛乳・ヨーグルト・プリン・フルーツ・ミルミル・ジョア・缶詰等

危機管理マニュアル

- ① アクシデント(事故) …… 患者に影響を及ぼす恐れがある場合
- ② インシデント …… 患者に影響のない場合等

① アクシデントの場合（異物混入・アレルギー食の誤配膳等）



状況の把握、経過等の確認

現状確認

病院側と受託側責任者が病棟へ出向き現状把握
経過等の確認、謝罪

原因等事実確認

調理作業等の検証、原因の究明
病院側へ経過の報告、インシデント報告分析システムの入力
病院側へ改善策を含めた発生の報告書を提出

経過報告

受託側責任者から栄養管理室長へ報告（報告内容の検証）
栄養管理室長から各関係者への報告

- ・ 主治医・病棟師長・リスクマネージャー・GRM・給食委員長
- ・ 場合によっては、院長・感染対策委員長

栄養管理室はインシデント報告分析システムで報告

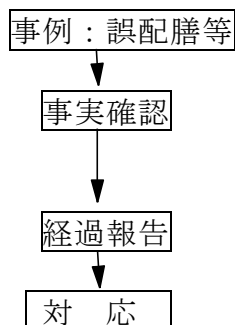
対策

- ・ 病院側と受託側責任者は、改善等検討する
- ・ 給食委員会、リスクマネジメント検討会へ報告する。
- ・ 場合によっては、院内感染対策委員会に図る。
- ・ 主治医、給食委員長、病棟師長、リスクマネージャー・患者等に原因と改善策等を報告する。
- ・ 医療安全管理委員会へ最終的に報告する。
- ・ 受託業者等は、改善策の実施と継続的な運用をする。

* 所定の様式にて、仮事例報告書は当日、本報告書は3日以内に提出とする。

② インシデントの場合

（厨房内での誤配膳・病棟に配膳されたが患者に影響のない場合等）



調理担当者から調理作業の報告
調理作業工程チェック（受託側責任者）
ヒヤリ・ハット体験報告書の提出（受託側責任者）

受託側責任者から栄養管理室長に改善策等の報告
受託業者は、改善策の実施と継続的な運用実施報告書を提出。
リスクマネジメント検討会→対策の検討（必要に応じて・数の報告）

* 所定の様式にて、仮事例報告書は当日、本報告書は3日以内に提出とする。

食品の納入基準

当院の入院患者に対する患者給食業務の目的及び性格等に鑑み、給食材料は食品衛生法に定められた基準に従ったものであり、食品の納入に当たっては、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(改正 J A S 法)の品質表示基準によるもののほか、鮮度、品質、安全性等において良質のものを納入させると共に、納入時刻、納入時の検温、賞味期限を記録すること。

なお、ここに定める基準で変更すべき事項が生じた場合は、当院管理栄養士に報告し、承認をとること。

1 食品の納入基準の考え方

(1) 精米

ア 銘柄については、石川産一等米コシヒカリ又はこれと同等なもの 100%使用とする。

イ 1月～8月は前年度産米、10月以降は、新年度産米とし、9月は適宜に対応する。

ウ ビタミン強化米を規格量入れること。

エ 食味については、事前に 5 kg の試作米を納品してもらい、検査をする。

オ 検収基準

- ・ 粒が揃っている。
- ・ 粒の割れがない。
- ・ 光沢が良い。
- ・ 被害粒がない。(特に黒く着色している粒がない。)
- ・ 異物がない。(小石、ぬか粒、虫がない。)
- ・ ぬかの付着がない。
- ・ 洗米した時に粒割れしない。
- ・ 炊き上がりがぬか臭くない。
- ・ 水分の含有量が適当である。
- ・ 炊き上がりのつやがある。

(2) 青果物

- ・ 生産地(原産地)表示のものとする。等級は秀品のものとする。
- ・ 新鮮で品質固有の形状を有し、色沢良好のものとし、傷がなく、腐敗変質のないもので、土砂や病害虫等の異物の付着がなく、適熟なものとする。
- ・ 廃棄量の少ないものとする。
 - * 風水害、干ばつ等の天候異常等により入荷不可能と認められた場合は、規格等を緩和する場合もある。

(3) 野菜製品

ア 乾燥野菜

切り干し大根

- ・ 乾燥良好で、固有の芳香を有するもの。カビ、変色、変質を認めないもの。

干し椎茸

- ・ 大中葉、足切りのもので、乾燥良好で、固有の芳香を有するもの。カビ、変色、変質を認めないもの。

イ 冷凍野菜

- ・ 品質、鮮度の良好な野菜を使用し、大きさが揃っていて、冷凍状態が良いもの。
- ・ 商品規格書、外国産の場合は残留農薬証明書等事前に書類を提出し、当院管理栄養士の承認を得た商品のみを使用すること。
- ・ 使用にあたっては事前に協議すること。

(参考) 現在の使用品目は、下記のとおり。

南瓜、ブロッコリー、筋なしいんげん、ミックスベジタブル、グリーンピース、フレンチポテト、グリーンアスパラ、里芋、むき枝豆、絹さや

ウ 漬け物類

- ・ 包装されていて、食品衛生法により許可された添加物を使用し、特殊な芳香のあるもの。
- ・ 異臭、異味、変色、カビ及び夾雑物のないもの。
- ・ 当院管理栄養士の承認を得た商品のみを使用すること。

(4) 魚介類

- ・ 原則として鮮魚を使用する。冷凍魚を使用する場合は、発注者の承認を受けること。
- ・ 鮮魚、冷凍魚等とも鮮度、品質は良好なものとし、原則当日納入とする。
- ・ 切り身にあつては、原則として骨抜きとする。
- ・ 固有の生臭さはあるが、悪臭のないもの。
- ・ 貝類は、鮮度が良好で、油臭くないものとし、原則当日納入とする。
 - * 大きさやおろし方は、その都度指示するので、規格にあったものとする。
 - * 品目によっては、見本を提出してもらうこともある。
 - * 鮮度保持のための温度管理がされていること。

(5) 魚介類加工品

ア 削りもの

- ・ 乾燥良好で、特有の香味があり、異臭のないもので、屑の少ないもの。

イ 練りもの

- ・ 新鮮な自身の魚を原材料とし、品質が良好で、異味、異臭を認めないもの。
- ・ 製造日が新しく、使用当日は賞味期限内であること。

(6) 肉類

原則として品質の良好な国産生肉とし、前日及び当日納品とする。

ア 豚肉・牛肉

- ・ 調理形態により指定部位を指定切り(薄切り、角切り、切り身)、ひき肉等で納入する。
- ・ 牛肉の規格は、品質が上ランク以上とし、ロースは脂肪を除いたもの、ひき肉は、脂身30%以下とする。
- ・ 牛肉においては、個体識別番号を納品伝票に記載すること。
- ・ 豚肉の規格は、品質が上ランク以上とし、肩ロース・ロースの脂身は20%以下、ひき肉は、脂身30%以下とする。
- ・ 異臭、変色のないもの。筋がないもの。

イ 鶏肉

- ・ 若鶏を使用し、調理形態により指定部位を指定切り(角切り、切り身)ひき肉等で納入する。ささみは筋とりしたもの。
- ・ 異臭、変色のないもの。

ウ 肉加工品

- ・ 品質の良好なもので、着色剤の度合は、事前に協議する。
- (7) 牛乳、乳飲料（ヤクルト等）、乳製品（ヨーグルト・チーズ等）
- ・ 検査合格品で、賞味期限が明記してあること。
 - ・ 牛乳は、使用日が賞味期限4日以上前のものを納入すること。
 - ・ 牛乳の規格は、180ml パックで、ストロー付きのものとする。
 - ・ 乳飲料、乳製品のうち、ヨーグルトはヤクルトのソフール、飲むヨーグルトはヤクルトのジョア又はこれと同等の品質のものとする。
- (8) 鶏卵
- ・ 規格は、Mサイズとし、新鮮で品質が良好なものとし、賞味期限が明記してあるもの。前日仕入れ、前日納品を原則とする。
- (9) パン類
- ・ 原則として、前日に製造、納入したものを使用する。
- (10) 麺類
- ・ 原則として、生麺・ゆで麺は前日または当日製造したものを納品し使用する。
 - ・ そうめんは、手延べ又はこれと同等のものとする。
 - ・ マカロニ・スパゲッティは、硬質小麦粉を原料とし、乾燥し半透明のもので折れや砕けのないものとする。
- (11) 豆腐・大豆製品（厚揚げ・薄揚げ・生揚げ・がんもどき）
- ・ 原則として、前日又は当日に製造納品したものを使用する。なお、遺伝子組み替えでない大豆を使用すること。
 - ・ 豆腐は、香味良好なもので、型くずれが目立たないもの。
 - ・ 容器が清潔で、衛生的なもの。
 - ・ 冷凍の豆腐やおからを使用する場合は、条件を整えば使用を許可する。
- (12) 総合食品（乾物類、調味料類、缶詰、瓶詰、菓子、冷凍食品、治療用食品）
- ・ 品質保持期限及び賞味期限内のものとし、納品時にその内容を記録すること。
 - ・ 商品規格書等事前に書類を提出し、当院管理栄養士の承認を得た商品のみを使用すること。
- ア 乾物類
- ・ 海草類（わかめ・昆布等）は、鮮度が良好なもので、油臭がなく、製造過程で洗浄されていて、夾雑物はないもの。国内産を原則とする。
 - ・ 春雨は、ロングでないもので、乾燥良好、変色や折れの少ないもので、水で戻しても弾力のあるもの。ミツカン又はこれと同等の品質のもの。
 - ・ でんぷん（ジャガイモ）は、羊蹄でんぷん又はこれと同等の品質のもの。
 - ・ パン粉は、粗めのもので、トリイ、関西食品又はこれらと同等の品質のもの。
 - ・ 小麦粉（薄力）は、日清フラワー又はこれと同等の品質のもの。
- イ 調味料
- ・ 濃口醤油は、石川醤油(株)濃口醤油鶴印、薄口醤油は、(有)安原味噌販売薄口醤油、又はこれと同等の品質のものを使用する。
 - ・ 味噌は、(有)安原味噌販売のウメヤス味噌上漉味噌と、さぬき味噌(株)の白味噌又はこれらと同等の品質のものを使用する。
 - ・ 砂糖は、上白糖とし、伊藤忠製糖(株)、ママ印、大日本明治製糖のもの又はこれらと同等の品質のもの。

ウ 油類

サラダ油とし、異臭がなく、清澄で香味良好なもの。味の素、日清、豊年製品又はこれらと同等の品質のもの。なお、遺伝子組み替えでない大豆を使用すること。

エ 缶詰・瓶詰

- ・ 缶に凹凸や錆のないもので、ラベルも変色していないもの。
- ・ 大きさは、指示したものとする。
- ・ 品質は、上等のもの。

オ 治療用特殊食品

- ・ 当院管理栄養士より、指示のあるもの。
- ・ 詳細は、濃厚流動食及び栄養補助食品使用要領を参照のこと。

カ 冷凍食品

品質、鮮度の良好な食品を使用し、冷凍状態の良いもの。

キ その他

- ・ 角こんにゃくは、弾力性に富み、糸こんにゃくは糸状のもので、表面に粘性のないもの。
- ・ 菓子類は、事前に食味の実施、成分表、組成表、品質証明書を提出し、発注者と協議の上、決めること。
- ・ クリスマスケーキ等の行事用の食材は、事前に提案すること。
- ・ 乳酸菌飲料は、ヤクルトの製品（ヤクルト・ミルミル）又はこれと同等の品質のものとする。

2 個別の食品の規格について

個別の食品の規格については、受注者と発注者で事前に協議する。

給食材料の納入及び検収要領

当院における患者給食に使用する給食材料の納入及び検収は、次によるものとする。

- 1 納入場所は、当院検収ホールとする。清掃・整頓は、毎日行うこと。
- 2 納入日及び納入時間は、発注時に指定する。
- 3 納入する材料の規格は、別に当院の承諾を得たものとする。ただし、特別の事情により規格品を納入できない時又は規格に定めのないものを納入する際は、当院の了解を得ること。
- 4 受注者は、納入業者に食品衛生に留意させ、必要に応じて保冷車を使用させること。
- 5 受注者は、納入業者に納入指定時間を厳守させ、必ず納品書を提出させること。
- 6 納入された原材料は、受注者で正確に検収を行うこと。
受注者の検収者は、栄養士又は調理師を充てること。必要に応じて、発注者も、検収に立ち会うこともある。
- 7 原材料を取り扱う際には、床から 60cm 以上の高さで行うこと。食品は、直接床に置かない。
- 8 納入された原材料が、発注条件に合致していることを確認し、所定の用紙に記録すること。
納品時間、納入業者、品目名、生産地、期限表示、品質、鮮度、数量、表示（賞味期限等）、異物、包装等の内容を確認すること。
保存基準のある食品においては、品温の測定を行い記録すること。
・品温測定を受ける必要のある食品
豆腐等大豆製品、牛乳、魚及び魚加工品、肉及び肉加工品、冷蔵・冷凍食品
- 9 賞味期限を越えたもの、定められた温度を超えたもの、不良品など次の場合は、受け取りを拒否し、返品すること。
 - (1) 肉類：表面がぬるぬるしている、乾燥している、ネットのあるもの、発泡している等腐敗の兆候があるもの。外装に触れると、明らかに暖かく感じるもの。
 - (2) 魚介類：肉質が柔らかく、弾力のないもの。粘度あり汚いもの。明らかに暖かく感じるもの。
 - (3) 冷凍類：霜が極端についているもの。食材の中に大きな氷の結晶があるもの。
 - (4) 缶詰類：膨張しているもの。くぼみがあり、その部分に錆が出ているもの。
 - (5) レトルト類：膨張しているもの。
 - (6) 卵：殻にひびがあるもの。変色しているもの。
 - (7) 野菜・果物：萎えているもの。乾燥しているもの。変色しているもの。
- 10 受注者は、納入する食材料に規格不合格、鮮度低下、数量不足等があった時は、直ちに交換補充させ業務に支障のないようにすると共に、発注者に報告すること。
- 11 検収後は、納入業者の搬送容器から病院の専用容器に食材を移し、厨房従業員が所定の場所に搬入すること。特に肉や魚を扱う際には、使い捨て手袋を使用すること。

納入業者の搬送容器は速やかに納入業者に回収してもらい、施設内に極力放置しないようにすること。

病院の専用容器（コンテナ等）は、定期的に（1週間に1回以上）は洗浄し、清潔にしておくこと。

- 12 受注者は、納品書を納入業者別に整理し綴じておくこと。なお、発注者の求めがあれば、提示すること。
- 13 納入業者が安全な業者であることを証するために、受注者は納入業者と契約する都度、発注者に次の書類の写しを提出すること。
食品衛生監視表、食品衛生法の営業許可証、食品衛生検査、従業員の検便検査結果
- 14 その他、食材料の受入管理、保管については、厚生省通知による「大量調理施設衛生管理マニュアル」概念を取り入れた「金沢市立病院 病院給食衛生管理マニュアル」に準ずるものとする。

別紙10 備蓄食食材リスト

【災害時献立(備蓄食材使用) 普通食用】

食数 240食×3日分

	商品名	メーカー	規格	3日分必要個数
朝	ひだまりパン	尾西食品	70g×6×6	720
	コーンポタージュ	ベターホーム	190g×30	480
	野菜1日これ一本	カゴメ	190g×30	240
	ポテトツナサラダ	レスキューフーズ [®]	100g×24	720
昼	わかめごはん、五目ごはん、山菜おこわ	尾西食品	100g×50袋	720
	いわしの梅煮	ベターホーム	90g×48	240
	ハンバーグ煮込み トマトソース	アルファフーズ [®]	100g×50	500
	味噌汁缶	ホリカフーズ	160g×24	720
夕	白飯	尾西食品	50食	720
	LLヒートレス カレー	ハウス食品	200g×30	480
	LLヒートレス シチュー	ハウス食品	200g×30	240
	みかん缶	サンヨー堂	130g×24	720

【災害時献立(備蓄食材使用) 嚥下機能低下食用】

食数 60食×3日分

	商品名	メーカー	規格	3日分必要個数
朝	粥	アルファ食品	41g×40	180
	鶏肉のトマト煮	ホリカフーズ	50g×12	180
	だし巻き卵	ホリカフーズ	50g×12	180
	なめらか野菜 コーン	キューピー	75g×6	180
昼	粥	アルファ食品	41g×40	180
	ビーフシチュー	ニュートリー	80g×30袋	180
	なめらか野菜 にんじん	キューピー	75g×12	180
	ブイクレスゼリー	ニュートリー	70ml	180
夕	粥	アルファ食品	41g×40	180
	豚肉のやわらか煮	ホリカフーズ	50g×12袋	180
	白花煮豆	ホリカフーズ	50g×12袋	180
	なめらか野菜 かぼちゃ	キューピー	75g×6袋	180
	ミネラルウォーター(300食分)	霧島湧水	500ml×24	900

給食材料保管マニュアル

食品検収後、給食材料は使用までの間、それぞれに適した状態で保管し、品質の保持に努めなければならない。

- 1 食品は必ず専用の容器（コンテナ）に入れ、指定の場所に保管するとともに、温度、湿度、保存状態を適正に保ち腐敗防止に努めること。
- 2 食品は賞味期限内に使用するものとし、先入れ、先出しで行うこと。
- 3 腐敗、変質した食品は使用しないこと。
- 4 食品庫の管理能力以上に保管しないこと。
- 5 食品は、直接床に置かないこと。
- 6 食品庫（冷蔵庫、冷凍庫含む。）は、定期的に清掃し清潔を保つこと。
- 7 食品の保管温度は次のとおりとし、毎日点検するとともに記録すること。

魚介類	5℃以下	冷蔵室に保管
肉類	10℃以下	冷蔵室に保管
野菜類	10℃以下	
果物	10℃以下	冷蔵室に保管
豆腐類	5℃以下	
鶏卵	10℃以下	
冷凍品	-15℃以下	冷凍室保管
乳製品	10℃以下	牛乳専用冷蔵庫保管
乾物類	20℃以下	食品倉庫保管
調味料	20℃以下	食品倉庫保管
精米	25℃以下	米専用倉庫保管

その他、食品の保管、管理については「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき作成された「金沢市立病院 病院給食衛生管理マニュアル」に準ずるものとする。

配膳・集膳マニュアル

1 配膳について

(1) 配膳時の服装等

- ・ 受注者は、清潔な服装とマスクと専用の病棟用履き物に替えて配膳を行うこと。
- ・ 受注者は、病棟から帰ったら、必ず厨房専用の履き物に替えて、手の消毒を行うこと。

(2) 基本的な配膳方法

ア 栄養管理室(受注者)の対応

- ・ 配膳チェック表の記入を確認後、配膳車のコンセントを抜き、配膳専用エレベーターで、病棟の所定の位置に運搬し、ナースステーションに声をかける。
- ・ 延滞食やおやつは、食事と共に病棟に運ぶ。
- ・ 配膳病棟の順
配膳の 15 分前から 医局→6 階→5 東→5 西→4 東→3 東の各病棟
- ・ 朝食、昼食、夕食とも受注者が担当する。

イ 病棟看護部門の対応

- ・ 配膳車運搬後は、看護師が配膳車から患者へ配膳する。
- ・ 延滞食やおやつは、病棟の冷蔵庫に適温で保管し、必要な時間帯に患者に配膳する。

ウ 通常の配膳時間を過ぎてから食事のオーダーがあった場合で、朝：8 時、昼：13 時、夕は 19 時まで、又は、延滞食の場合は、発注者の指示に従い、受注者が病棟ナースステーションへ届ける。

(3) 医師の検食(医局)の配膳方法

受注者は、専用配膳車を利用し、医局に運搬する。

ア 医師の検食(2階医局)の配膳

- ・ ピンク盆に陶器に盛った食事をセットする。(温める事が多いので、陶器の食器を使用する。)
- ・ 専用の配膳車で2階医局まで運び、専用の戸棚に常食と特食に分けて入れる。ただし、冷蔵保存の必要な料理に関しては、メモを付けて、冷蔵庫に入れる。
- ・ 配膳時間は、朝食は 6:55、昼食は 11:40、夕食は 17:55 までとする。

(4) 感染病床(別館3階)の配膳

ア 入院後最初の配膳は、使い捨て食器に盛られた食事と割り箸を、オレンジ盆にセットする。

受注者は、3階東病棟の温冷配膳車で3階に上がり、オレンジ盆を別館3階の食事戸棚に入れる。

イ 2回目以降の配膳は、お盆で戸棚まで運び、食事だけを既に置いてある戸棚の中のオレンジ盆に載せ、持っていったお盆は持ち帰る。

2 配膳後の処理

- ・ 厨房に配膳車が戻ったら清掃をする。
- ・ 配膳車は、外部内部共に、汚れを拭き取り、消毒する。

- ・ 配膳車にお盆と次回の食札をセットする。

3 集膳について

(1) 患者食の集膳

- ・ 食べ終わった盆は、集膳用のラックに返却される。(患者本人又は看護師が運ぶ。)

(2) 医師の検食の集膳

- ・ 原則、集膳・洗浄部門受託業者が対応するが、次の配膳時に棚に残っていれば、受注者が下げる。

4 連携

受注者は、集膳・洗浄部門受託業者と連携を密にし、円滑な運用に努める。

5 配膳時間と集膳時間

病棟

	配膳時間(受託業者)	集膳時間(集膳・洗浄部門受託業者)
朝食	7:00 ~ 7:15	8:30 ~ 9:00 最終: 11:00 ~ 11:20
昼食	11:45 ~ 12:00	13:30 ~ 14:00 最終: 16:00 ~ 16:20
夕食	18:00 ~ 18:15	19:00 ~ 19:30 最終: 20:40 ~ 21:00

医師の検食分

	配膳時間(受注者)	集膳時間(集膳・洗浄部門受託業者)
朝食	6:45 ~ 6:55	10:00
昼食	11:30 ~ 11:40	14:30
夕食	17:45 ~ 17:55	20:00

*集膳は、集膳・洗浄部門受託業者が原則おこなうが、集膳時に喫食されていない場合のみ 受注者が次回配膳時に集膳する。

6 配膳と集膳の場所、担当区分

配膳と集膳場所

配膳場所	集膳の担当・特記事項
3東、4東、5東、5西、6階	集膳・洗浄部門受託業者
感染症病床(別館3階)	*使い捨て食器使用のため、集膳はない。
医局(検食分)	集膳・洗浄部門受託業者

残菜等処理マニュアル

厨房内で出た残飯、残菜、調理屑等種々の廃棄物は、次のとおり処理すること。

1 ゴミ袋での処理

(1) 廃棄処理区分表に基づき、ゴミ袋の色別に分別し、所定の保管場所へ運ぶ。

廃棄処理区分

区分(ゴミ袋の色)	対象等	備考
オレンジ色ゴミ袋 (プラスチック類・ 廃プラスチック類・ 産業廃棄物)	プラスチック類・プラスチックボトル・包装袋 ・ナイロン袋・サランラップ・ペットボトル・ 発砲スチロール類・アルミ製包装・塩ビ包装・ 弁当箱・食器・盆 等	
青色ゴミ袋 (紙類・一般可燃物)	紙類 (伝表・集計用紙・紙コップ・包装紙類) ガーゼ類 等	
緑色ゴミ袋 (金属類)	空き缶・金属類 (金属が80%以上の物) ・ 瓶の蓋	
灰色ゴミ袋 (ビン・陶器類)	空瓶・陶器	医療行為業務に 伴わないもの。

その他留意点

- ・使用済み乾電池は、事務局へ提出すること。
- ・段ボールは、つぶすこと。新聞紙や雑誌等は紐でくくすること。
- ・容器は必ず洗浄してから廃棄すること。

(2) ゴミ箱の本体と周辺は、しっかり清掃する。

(3) 汚れやすい場所であるので、清掃状況を、責任者が定期的に点検をする。

2 排水口の清掃

(1) 排水溝に残菜が残らないように、定期的に清掃をすること。

(2) グリストラップにおいては、毎日、下処理終了後に清掃、消毒を行うこと。(蓋も清掃すること)

- ・グリストラップの残渣の吸引は、定期に病院側で実施する。

検食実施要領

検食とは、患者に提供する食事について、患者の治療方針、栄養的観点から、その量及び質が適当であるかどうか、食品衛生の見地から衛生的に取り扱われているか否かを調べるとともに、経済的又は嗜好的に適当であるかどうかなど、調理に対する評価を受けるために実施するものである。

受注者は、検食の実施にあたり、次の事項を行うこと。

1 検食実施者と検食数

検食実施者及び検食数は、次のとおりとする。変更がある場合は、発注者より事前に知らせる。

検食実施者	食事名と検食数	1日の検食数 合計	備 考
医師 *研修医用	朝食 2、昼食 2、夕食 2 *事前に知らせる	6 *0～6	毎日 *随時
発注者の 管理栄養士	平日朝食 1、昼食 4、夕食 1 土曜日・祝日 は朝食1、昼食1 日曜日は不要	6 (平日) 2 (土曜・祝日) 0 (日曜)	土曜、日曜、祝日 は、変更する場合 がある

検食実施者	食事名と検食数	1日の検食数 合計	備 考
受注者の栄養士 (責任者等)	朝食 1、昼食 1、夕食 1	3	毎日

2 検食簿

- ・ 受注者は、事前に15日(半月)分の検食簿を用意する。
- ・ 検食者は、検食簿に意見を記入するものとする。
- ・ 検食者は、患者が食する前に食して、記入忘れのないようにする。
- ・ 検食簿の設置箇所は、医師の分は医局、管理栄養士の分は栄養管理室とする。
- ・ 発注者受注者共に、検食簿に記載された意見を参考に、給食内容改善に取り組む。

3 検食の配膳と集膳

- ・ 受注者は、医師については医局に、その他の検食については、栄養管理室に配膳する。(朝7:00、昼11:30、夕17:30)
- ・ 医局の検食後の食器回収(集膳)については、別の集膳業者が行う。ただし、残っていれば次回検食配膳の際に、受注者が回収する。

～ 金沢市立病院 厨房機器一覽 (R5)



調理・設備機器一覧

令和5年4月1日現在

区画	No.	品名	数量	規格	メーカー	購入年月	備考
洗浄コーナー	1	パンラック	1	4段 1500×600×1500		S63.5	
	2	食器浸漬槽	1	深型2槽背付きシンク 2300×750×800		S63.5	
	3	食器消毒保管庫	1	550×450×1820	中西製作所	S63.5	
	4	背付2槽シンク	1	水切付 1800×800×800		S63.5	
	5	食器消毒保管庫	2	1280×962×1880 3φ 200V 9.75kw	日本調理器	H26.2	
	6	食器消毒保管庫	1	1300×900×1900	中西製作所	H6.10	
	7	食器浸漬槽	1	1500×750×800		S63.5	
	8	食器受け台	1	1200×600×570		S63.5	
	9	手洗いシンク	1			S63.5	
	10-1	食器洗浄機	1	THW182AAPuLS-H	TNK	R3.2	更新
調理準備室	101	冷凍冷蔵庫	1	HRF75S 720×800×1800	ホシザキ	H15	
	103	作業台（背付）	1	700×530×800		S63.5	
	104-1	電子レンジ	1	NE-710GP	パナソニック	H25.1	
	110	パンラック	1	1500×580×1800 4段		S63.5	
	105	台	1	700×530×800		S63.5	
	106	ガラス食器棚	1	1200×400×100		S63.5	
	107	戸棚	1	1200×600×800		S63.5	
	108	作業台（背付）	1	1100×600×800		S63.5	
	109	配膳台（カーテン付）	1	750×750×113		S63.5	
下処理コーナー	201	ドライ対応球根皮剥器	1	P28D型 C型 単相100V 0.20kw	アイホー	H25.11	
	203	ディスポーザー（背付）	1	1500×650×830	日立西商品エンジニアリング	H24.2	

区画	No.	品名	数量	規格	メーカー	購入年月	備考
ナ	204	熱風消毒保管庫	1	ISC-W40A-E 1800×750×1900	日調	H14.11	
	205	作業台(魚肉専用)	1	1500×900×800		S63.5	
下処理コーナー	206	パンラック	1	1080×490×1750		S63.5	
	207	ドライ対応フードスライサー移動台・受槽付	1	MK-201号 単相100V 1800×900×600	エムラ販売	H26.2	
	209	包丁組殺菌庫(下処理用)	1	RJET1701 850×500×1460	イシダ厨機	H17.1	
	211-1	冷蔵庫(両面型)		HR-180Z3-ML 1800×800×1890	ホシザキ	H30.3	H29更新
	212	3槽シンク	1	2500×750×850		H25.3	
	213	移動台	2	1200×750×850		H25.3	
	214	移動台	1	600×750×860		H25.3	
	215	ドライ仕様切込み台	1	850×750×850		H26.2	
	216	パンラック	1	750×590×1800		H25.3	
	217	エレクターシェルフ	1	759×461×1587		H26.2	
	354-1	恒温高湿庫	1	UQD-060WM7	福島工業	H29.6	H29更新
	218-1	業務用冷凍冷蔵庫	1	1800×800×2000 HRF-180SFS	ホシザキ	H31.3購入	H30更新
	219	球根野菜受けカート(L型水切り運搬車)	1	600×750×580	アイホー	H25.11	
	220	移動式一槽シンク(魚肉用)	1	750×750×800	アイホー	H25.11	
	221-1	冷蔵庫(両面型)	2	HR-180Z3-ML 1800×800×1890	ホシザキ	H30.3	H29更新
	調理室	301	1槽シンク	1	1500×700×800		S63.5
302		完全自動計量洗米装置[洗米機側]	1	RM-401CG45 600×600×1675	コニカミノルタ	H25.11	
353		洗米台	1	540×600×700		S63.5	
	303	抵輻射立体炊飯機	2	RMG-153R 830×720×1680	アイホー	H25.11	
	304	パンラック	1	1200×530×1490		S63.5	
	355	作業台	1	900×600×700		S63.5	

区画	No.	品名	数量	規格	メーカー	購入年月	備考	
調理室	305	IH炊飯器＋台	1	SR-IHFB54A	ナショナル	H15		
	306	スチームコンベクション オープン	1	ガス CSV-G10Z	コメットカト ウ	H19.5		
	306-1	スチームコンベクション オープン	1	ガス CSWH-GW201(特)	コメットカト ウ	R.3.3	更新	
	307	食器戸棚	2	900×750×1800	マルゼン	H24.3		
	308	2槽シンク	1	1500×800×800		S63.5		
	309	作業台（水切付）	2	1500×750×800		S63.5		
	310	パンラック	1	1500×580×1800		S63.5		
	311	作業台	1	1500×700×800		S63.5		
	312	ガステーブル（コンロ6）	1	XYs-18906T 1800×900×800	コメットカト ウ	H21.3		
	313	作業台	1	1000×900×800		S63.5		
	314	ガステーブル（コンロ3）	2	XYs-960T 900×600×800	コメットカト ウ	H21.3		
	315	ガステーブル（コンロ5）	1	XYs-1560T 1500×600×800	コメットカト ウ	H21.3		
	316	作業台	1	300×600×800	コメットカト ウ	H21.3		
	317	作業台	1	600×600×800	コメットカト ウ	H21.3		
	318	作業台	1	550×600×800	コメットカト ウ	H21.3		
	319	移動台	1	650×600×800	コメットカト ウ	H21.3		
	320	1槽シンク	1	900×900×1820		S63.5		
	321	作業台（水切付）	1	1800×900×820		S63.5		
	322	1槽シンク（水切付）	1	1800×750×820		S63.5		
	323	作業台	2	1800×750×820		S63.5		
		324	作業台の上台	1	1500×400×600		S63.5	
		325	作業台	1	1200×900×800		S63.5	
		238-1	ロボクープ	1	FMI ロボクープ R-3D 単相100V	FMI	H27.10	

区画	No.	品名	数量	規格	メーカー	購入年月	備考
調理室	329	下両面戸付作業台	1	1800×900×800		S63.5	
	330	下戸付作業台（盛付用）	2	1800×900×800		S63.5	
	331	作業台（盛付台）	2	1500×750×800		S63.5	
	332	蒸気回転釜	1	KS-II20 150ℓ	桐山工業	H18	
	333	背付きシンク	1	水切付 1500×750×820		S63.5	
	334	保存食用冷凍庫	1	HF-63XT-KS	ホシザキ	H20.7	
	335	食器棚（両面戸）	1	1500×800×1800		S63.5	
	336	コールドテーブル	1	1800×750×800 単相100V	ホシザキ	H25.11	
	337	背付き三角シンク	1	水切付 1060×1060×800		S63.5	
	338	配膳車用エレベーター	1		日立	S63.5	
	339	厨房配膳車盤	1			S63.5	
	340	食器棚	1	1800×600×1800		S63.5	
	341	食器棚	1	1800×600×1800		S63.5	
	342	食器棚（盆用）	1	1200×600×1800		S63.5	
	343	温冷配膳車(予備車)	1	MSC-28R ワントレイ式 【製造番号：A000130】	ホシザキ	H23.2	厨房外 保管
	344	温冷配膳車(6階②)	1	MSC-28R ワントレイ式 【製造番号：H013-D011】	ホシザキ	H23.2	
	345	温冷配膳車(5東①)	1	MSC-28R ワントレイ式 【製造番号：H013-D011】	ホシザキ	H23.2	
	346	温冷配膳車(3階①)	1	MSC-28RPE3 ワントレイ式 【製造番号：B00231】	ホシザキ	H24.3	
	347	温冷配膳車 (予備食用)	1	MSC-28RPE3 ワントレイ式 【製造番号：H013-H911】	ホシザキ	H24.3	
		348	温冷配膳車(5東②)	1	MSC-28RPE3 ワントレイ式 【製造番号：C100321】	ホシザキ	H25.3
	349	温冷配膳車(3階②)	1	MSC-28RPE3 ワントレイ式	ホシザキ	H25.3	
	351	ハンドプロセッサ	1	パーミックス ガストロ	チェリーテラス	H18	

区画	No.	品名	数量	規格	メーカー	購入年月	備考
調理室	352	フライヤー	1	CFB-6560	コメットカトウ	H21.3	
	356	パンラック	1	1050×600×1800		S63.5	
	357	移動台	1	600×600×800		S63.5	
	358	移動シンク	1	600×600×850		H24.3	
	359	温冷配膳車(4階①)	1	CD1128YG	パナソニック	H27.2	
	360	温冷配膳車(5西②)	1	CD1128YG	パナソニック	H27.2	
	361	温冷配膳車(5西①)	1	CD1128YG	パナソニック	H27.2	
	362-1	プラスチックラー	1	QXF-0 1 2SFSV 2	福島 GALILEI	R4.9	更新
	362-2	真空冷却機	1	CMJ-20QE	三浦	R4.9	更新
	363	手洗い	1			H25.6	
	364	パンラック	1	850×600×1500		S63.5	
	365	包丁俎殺菌庫(加熱済用)	1	RJET1701 850×500×1460	イシグ厨機	H17.1	
	367	温冷配膳車(4階②)	1	CD1128YG	パナソニック	H28.2	
	368	温冷配膳車(6階①)	1	CD1128YG	パナソニック	H28.2	
	372	器具用消毒保管庫	1	J S C-W20JW-F 3φ200w 7.95KW	日本調理機	H26.2	
	369	器具洗浄機	1	JW2000SUD-P	ホシザキ	H29.3	H28 新規
	370	ブrikサー	1		FMI	H30.9	H30 新規
	371	リヒートウォーマーキャビネット	1	RHW-1400	ニチワ	H30.12	H30 新規
前室	401	シューズロッカー	2	900×450×1800		H18.11	
	402	掃除用具入れ	1	700×520×1800	コクヨ	H17.11	
	403	手洗いシンク	2			S63.5	

区画	No.	品名	数量	規格	メーカー	購入年月	備考
検収室	501	検収台	1	1500×900×800		S63.5	
	502	シューズ棚	1	750×330×900		S63.5	
倉庫・廊下	601	パンラック	1	水受け5段 1500×750×1800		S63.5	
	602	完全自動計量洗米装置 [貯米庫側]	1	RM-401CG45 1100×750×1325	コニカミノル タ	H25.11	
	603	手洗いシンク	1			S63.5	
	604	パンラック	1	4段 1800×600×1500		S63.5	
	605	棚	1	水受け5段 1500×750×1800		S63.5	
	606	備蓄食材料保管庫	1	1900×1300×900	タクボ	H18	
			1	1600×1300×750			
706	下戸付き台	1	1200×600×800		S63.5	移設	
治療食研究室	701	冷凍冷蔵庫	1	HRF-75XT	ホシザキ	H20.2	
	702	ガスコンロ	1	コンロ4オープン1 600×600×800	パロマ	S63.5	
	703	背付き台	1	820×600×800		S63.5	
	704	2槽シンク	1	1500×600×800		S63.5	
	705	背付き台	1	1300×600×800		S63.5	
	707	食器棚	1	600×300×1800		S63.5	
	104-2	電子レンジ	1	NE-710GP	パナソニック	H25.1	移設
栄養相談室	801	デジタル身長体重計	1	AD-6400 AD-6121A		H28.5	
	802	PG加圧バッグ付電動ポン プ	1	テルモ	テルモ	H28.5	

病院給食 衛生管理マニュアル

平成 22 年 10 月 作成

平成 29 年 3 月 改正

令和 2 年 10 月 改正



金沢市立病院 栄養管理室

《帳票類》

- 様式1 ; 従事者の衛生管理点検表
- 様式2 ; 検収及び原材料の記録簿
- 様式3 ; 厨房内温度・湿度、食品保管庫内温度・湿度記録簿
- 様式4 ; 加熱加工時・保存時の記録
- 様式5 ; 検食簿
- 様式6 ; 冷蔵庫・冷凍庫温度記録簿
- 様式7 ; 使用水の点検記録簿
- 様式8 ; クックチルにおける食品加熱加工・冷却・保存時の記録簿

《別添付書類》

- 別紙1 : 危機管理マニュアル
- 別紙2 : クックチルシステム要領
- 別紙3 : 調理器具及び容器等の使い分け表

《目次》

I 趣旨	1
II 当院の衛生管理体制	1
1. 衛生管理体制について	1
2. 運営管理責任者	1
3. 衛生管理責任者	2
III 異常発生時の処理体制	2
IV 作業時の管理項目	2
1. 始業時	2
2. 検収時	6
3. 下処理時	9
4. 調理時	10
5. 盛付け、配送時	15
6. 検食	15
7. 保存食	16
8. 冷蔵庫、冷凍庫の温度衛生管理	16
9. 残菜の処理	17
10. 消毒保管庫の管理	17
11. 終業時	17
12. 施設の衛生管理	18
13. 使用水について	18

消毒について

食品

次亜塩素酸ナトリウム溶液と同等の効果を有する溶液として次の溶液がある。

亜塩素酸水(キノコ類は除く)亜塩素酸ナトリウム溶液(生食用野菜に限る)、
次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用出来る有機酸溶液

機具等：

80℃、5分間以上の加熱と同等の効果を有する溶液として次の溶液がある。

塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等)、
エタノール系消毒剤があり、濃度や方法等、製品の指示を守る。

I 趣旨

本マニュアルは、金沢市立病院（以下「当院」）における食中毒を予防するため、HACCP の概念に基づき、調理課程における重要管理事項として

- ①原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ②加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させること。
- ③加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の2次汚染防止を徹底すること。
- ④食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

このマニュアルは、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）に基づき、当院の衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、**点検・記録**を行うとともに、必要な改善措置を講じることである。加えて、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努めることを目的とする。

II 当院の衛生管理体制

1. 衛生管理体制について

当院の給食が安全で衛生的であるためには、給食に関わる全職員が衛生管理について、正しい知識を持ち、実践することが大切である。そのためには、施設の運営管理責任者及び衛生の管理責任者とその役割分担を明確に定め、それぞれの責任を持って与えられた部門の管理を行うことが必要となる。

2. 運営管理責任者

- (1) 当院の給食施設においては、栄養管理室長及びそれに準ずる管理栄養士を運営の責任者として定める。
- (2) 運営管理責任者(以下、「責任者」)は、当院給食の衛生管理について、常に注意を払うとともに、給食関係者に対し、衛生管理の徹底が図るよう注意を促し、病院給食の安全な実施に配慮すること。
- (3) 責任者は、衛生管理責任者に、「給食日常点検表」〈様式1:従事者の衛生管理点検表〉に基づく日常点検を行わせるとともに、点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認する。
- (4) 責任者は、食品の検収や日常点検の結果等、衛生責任者から異常の報告を受けた場合、食品の使用中止、代替品での対応等必要な措置を講ずること。
- (5) 責任者は、施設・設備等の日常点検の結果、改善に時間が要する事態が生じた場合、必要な応急措置を講ずること。
- (6) 責任者は、給食関係者(臨時職員等も含む)に定期的な健康診断及び月1回以上の検便(腸管出

血性大腸菌の検査含む)を受けさせること。

(7) 責任者は、調理従事者が下痢、発熱などの症状があったとき、また手指等に化膿創があったときは、調理作業に従事させないようにすること。

(8) 責任者は、実際に調理作業に従事する者の意見を十分に聴取し、調理作業に無理や支障が生じないよう配慮すること。

3. 衛生管理責任者

(1) 当院の給食施設においては、当院給食業務調理等業務受託側の総括責任者を衛生管理責任者として定める。

(2) 衛生管理責任者は、調理従事者の衛生、施設及び設備の衛生、食品衛生の日常管理などにあたるとともに、特に調理課程における下処理、調理、盛付けなどの作業工程を分析し、それぞれの工程において、清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が適正に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

(3) 衛生管理責任者は、作業動線図及び調理作業工程表に基づき、調理従事者と作業分担等について事前に十分な打ち合わせを行うこと。

① 調理従事者の汚染区域と非汚染区域の移動を極力行わせないようにする。

② 調理従事者の一日ごとの作業の分業化を図る。

③ 調理終了後、速やかに喫食されるように。調理開始時間等を工夫する。

III 異常発生時の処理体制

【 迅速に処理すること 】

配膳間違いや異物混入等の異常が発生した場合、**危機管理マニュアル<別紙:1>**に基づき、迅速に処理し、事故の拡大防止や業務内容の改善につなげること。

IV 作業時の管理項目

1. 始業前

【 健康な状態で調理に従事すること 】

毎朝、個人衛生自主管理点検表<様式1:従事者の衛生管理点検表>より、各自の健康状態を確認し記録する。従事員の健康に異常がある場合には、その程度により、調理作業に従事しない等の処置をとる。

①・下痢をしていないか。

②・発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。

③・本人もしくは同居人が、1類、2類、3類感染症、疑似症患者又は無症状病原体保有者の疑いがないか。

- ④・顔色に異常がないか。
- ⑤・咳、くしゃみがでていないか。
- ⑥・痰、鼻汁がでていないか。
- ⑦・声が変わった様子がないか。
- ⑧・疲れた様子はないか。
- ⑨・唇が荒れていないか。
- ⑩・手指及び顔面に傷はないか（傷等の部位、化膿の有無）。
- ⑪・手指及び顔面にできものはないか。

※ 下痢又は嘔吐等に症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関に受診し、感染性疾患の有無の確認をすること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、リアルタイムPCR法等の高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとること。

【 正しい服装で調理すること 】

- ① 調理衣、エプロン、マスク、帽子はよく洗濯してある清潔なものか。
- ② マスクをしているか。
- ③ 帽子から毛髪が出ていないか。
- ⑤ 調理場専用の履物をはいているか。
- ⑥ 履物は清潔か。
- ⑦ 指輪、ネックレス、イヤリング(ピアス)、ヘアピン、時計等は、はずしているか。
- ⑧ 爪はのびていないか。
- ⑨ マニキュアをしていないか。
- ⑩ 調理衣のままの用便や外出はしていないか。
- ⑪ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、エプロンや履物を交換しているか。また、履物の交換が困難な場合には、履物の殺菌消毒を行っているか。
- ⑫ 汚染作業区域用、非汚染作業区域用のエプロン、履物は色分け等して明確に区分し、保管場所も分けているか。

【 手指は正しく洗うこと 】

☆ 次の時には、必ず手を洗うこと

- ・ 作業開始前
- ・ 用便後
- ・ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類、ダンボール等に接触した後
- ・ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ・ 食品が直接触れる作業にあたる直前
- ・ 取り扱っている食材や調理作業が変わるとき
- ・ 同じ作業で、30分経過したとき

☆ 手洗い方法

- ① 水で手をぬらし、石鹼液をつける。
- ② 指、指の間、腕をよく洗う。(30秒程度)
- ③ 爪ブラシを使って、爪の間をよく洗う。(爪ブラシの共有はしないこと)
- ④ 石鹼液をよく洗い流す。(20秒程度)
- ⑤ 使い捨てのペーパータオルでよく拭く。(タオルの共有はしないこと)
- ⑥ 温風乾燥機をつかって、水分を飛ばします。
- ⑦ 消毒用のアルコールを、手指、爪から肘まで、蒸発するまでよくすりこむ。

※手洗い方法①～④までの手順は、2回以上実施する。」

【 洗浄、殺菌に関すること 】

調理機器や器具は、調理作業中に様々な食中毒菌によって汚染される。これらの菌を確実に洗浄、殺菌して、機械、器具から食品が汚染されることのないようにしなければならない。このため、調理機器、器具類は、調理作業終了時に分解して、洗浄・消毒した後、乾燥させること。

分類	機器名等	洗浄・殺菌方法
調理機械類	フードスライサー 球根皮むき機 ミキサー 洗米機等	<p>〔部品〕</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 部品はできるだけ取り外す。このとき分解した部品は床にじか置きしないようにする。 ② 飲用適の水(40℃程度の温湯)で3回洗う。 ③ スポンジタワシに中性洗剤又は、弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。 ④ 飲用適の水(40℃程度の温湯)で、よく洗剤を洗い流す。 ⑤ 次のいずれかの方法で殺菌する。 乾熱殺菌・・・温熱消毒保管庫に入れる (庫内温度 85℃以上 20 分間以上) 温熱殺菌・・・80℃以上の熱湯で5分以上煮沸します 薬液殺菌・・・有効塩素量 200mg/l の次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分以上浸漬し、よく水洗いする。 アルコール殺菌・・・水気をよく拭き取った後、70%前後のエタノールで直接スプレーし、ペーパータオル等でよくふきあげる。 ⑥ 清潔な場所できよく乾燥する。 <p>〔刃〕</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 刃の部分を取り外して、洗剤でよく洗浄した後、水気をよく拭き取り、アルコール等で殺菌する。 <p>〔本体〕</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 洗剤に浸したスポンジ等でよくふいた後、温湯できよく洗剤を洗い流す。清潔な布できよく水気をふきとる。

分類	機器名等	洗浄・殺菌方法
調理用器具	調理台 作業台 シンク等	① 水又は 40℃位の温湯でよく洗浄し、汚れを除去する。 ② 除菌洗剤溶液に浸したスポンジ等でよく洗浄する。 ③ 温湯でよく洗剤を洗い流す。 ④ 消毒したスクイザーで十分に水切りする。 ⑤ 洗浄後、あるいは使用前にアルコールを噴霧し、ペーパータオル等でよくふきあげる。
	温冷配膳車	① 除菌洗剤溶液に浸したタオルで、庫内を洗浄する。 ② 水を絞ったきれいなタオルで、ふきあげる。
調理用具	包丁・まな板 かご バット・ボール等	① 水又は 40℃位の温湯でよく洗浄する。 ② 洗剤溶液でスポンジ等を用いて、よく洗浄する。 ③ 飲用適の水(40℃程度の温湯)でよく洗剤を洗い流す。 ④ 次のいずれかの方法で殺菌する。 乾熱殺菌 …温熱消毒保管庫に入れる (庫内温度 85℃以上 20 分間以上) 温熱殺菌 …80℃以上の熱湯で5分以上煮沸します 薬液殺菌 …有効塩素量 200mg/l の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分以上浸漬し、よく水洗いする。 ⑤ 清潔な場所で乾燥する。 《魚・卵・肉用のバット等》 ① 決められた場所で、他の機具とは区別し洗浄する。
	ブラシ スポンジ	① 洗剤溶液でよく洗浄し、よくすすぐ。 ② 温熱殺菌又は薬液殺菌で殺菌する。 ③ よく水気を切り、乾燥する。 ④ 清潔な所定の場所に保管する。
	爪ブラシ	① 洗剤溶液でよく洗浄し、よくすすぐ。 ② 有効塩素量 200mg/l の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分以上浸漬し、よく水洗いする。 ③ よく水を切り、清潔な所定の場所で乾燥させる。
	防水用エプロン ホース	① 洗剤溶液でよく洗浄し、よくすすぐ。 ② 有効塩素量 200mg/l の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分以上浸漬し、よく水洗いする。 ③ よく水を切り乾燥させる。 ④ 清潔な所定の位置に保管する。(床から 60cm 以上の高さ) ※ 作業区分ごとに区別すること。

《殺菌方法について》

☆ アルコール殺菌

70%前後のエタノールで直接スプレーし、ペーパータオルでよくふきあげる。

注意;水分が付着していると、殺菌効果がない。スクイザー及びペーパータオル等で、水気をとること。

危険なので火の近くで、使用しないこと。

☆ 熱湯殺菌

80℃以上を保ち、5分以上煮沸する。

☆ 薬液殺菌(次亜塩素酸ナトリウム)

規定の溶液に、5分以上浸漬し、よく水洗いする。

[規定の溶液;有効塩素量 200mg/lの次亜塩素酸の場合、5分以上]

〈規約方法〉

- ・12%次亜塩素酸ナトリウム液を 590 倍に希釈する場合;

水 10 lに対して、次亜塩素酸ナトリウム 17ml

- ・5%次亜塩素酸ナトリウム液を 590 倍に希釈する場合;

水 10 lに対して、次亜塩素酸ナトリウム 40ml

※ よく攪拌すること。

※ 消毒液は作り置きしないこと。

☆ 乾燥殺菌

庫内温度 85℃以上 20 分以上

2. 検収時

【 検収は的確に行うこと 】

納品された食品の安全性を確認するのに検収は欠かせない業務である。

検収にあたっては、責任者を定め、次の様な点に注意する。

(1) 検収責任者が必ず立ち会うこと。

(2) 生鮮食料品は、原則として当日搬入であること。

(3) 食品検収及び保存食(原材料)の記録簿を作成し、納品時間、納入業者、品目名、生産地、期限表示、数量、鮮度、包装、品温、異物の混入などについて十分な点検を行い、記録すること。

〈様式 2: 検収及び原材料の記録簿〉

(4) 検収の際は、中身の確認をすること(すべての箱を開け、中身をよく見る)

(5) 検収場には、床から 60cm 以上の高さの置台を設け、食品を床に置かないようにする。

(6) 納入業者を調理室内に立ち入らせないこと。

(7) 魚、肉を専用容器に移し換える際は、使い捨て手袋を使用すること。

(8) トラブルがあった時の業者の連絡先、担当者を確認しておくこと。

(9) 食品は、検収室において専用の容器に移し替え、下処理等にダンボール等を持ち込まないこと。

【 検収時のポイント 】

食品類	ポイント	食品類	ポイント
食肉 魚介類	① 鮮度はよいか ② 品温は適当か ③ 変色、異臭はないか ④ 異物は混入していないか	鶏卵	① 鮮度はよいか ② 品温は適当か ③ 破損はないか
野菜 果物類	① 鮮度はよいか ② 病害痕、腐りはないか ③ 変色、異臭はないか ④ 異物が混入していないか	乾物類	① よく乾燥しているか ② カビ等が発生していないか ③ 異臭がないか ④ 異物が混入していないか ⑤ 包装が破れていないか
豆腐類	① 品温は適切か ② 豆腐の漬け水は濁っていないか ③ 異味、異臭、変色等がないか	加工品類	① 異味、異臭、変色はないか ② 包装が破れていないか ③ 異物が混入していないか
冷蔵 冷凍品	① 冷蔵品の品温は適当か、冷凍品は凍結した状態か ② 包装が破れていないか ③ 冷凍品は包装内部に霜がついていないか ④ 異物が混入していないか ⑤ 解凍後、異味、異臭、変色等がないか		

【 原材料の鮮度判定の目安～外観による各種食品原料鮮度判定の目安～ 】

食品類	良好	中程度	不良
野菜類	つやがあって、水々しい。	虫により被害され、又は傷があっても、一部切除すれば水々しい。	葉がしおれ、ぐったりし、弾力性がない。
卵	① 殻の表面がザラザラして光沢がない。 ② 振って音がしない。 ③ 電灯の光にすかして明るくすけて見える。		① 割ったときに卵白が広くひろがる。 ② 振って音がする。 ③ 電灯の光にすかして明るく見えない。
大豆製品	① 外観、臭気、味が正常。 ② 製造後短時間。		① 表面に粘液が生じている。 ② 異物が混入している。

食品類	良 好	中程度	不 良
鮮魚類 (冷凍魚は 解凍後)	① 死後硬直中 ② うろこが、しっかり皮膚についており、魚種特有の水々しい光沢がある ③ 眼球は突出し、血液の浸出や混濁がない ④ えらが美しい赤色を示している。 ⑤ 外部から圧しても、腹部に軟弱感がない。 ⑥ 肉質に透明感があり、骨から魚肉がとれ難い。	① 弾力性はやや劣る。 ② 眼球は突出せず、やや混濁している。 ③ えらは鮮明さを欠き、少量の粘着物を認める。 ④ 腹部はやや軟弱感がでてくる。 ⑤ 肉質はやや不透明となり、血管もやや不透明となっている。 ⑥ 臭気はやや生臭い感じとなる。	① 魚体は軟化し、自己消化が著しい。 ② 眼球は陥没し、著しく混濁しているか又は脱離している。 ③ えらは暗緑色となり、不快臭を出す。 ④ 腹部は崩れ、軟弱となる。 ⑤ 肉質は白濁する。 ⑤ 水に浮かぶ。
食肉	牛肉は、鮮紅色(ただし肉腫により異なる) 豚肉は、淡灰紅色(薄くやや灰色がかったピンク)。 脂肪分は白色又は乳白色		

【 原材料、製品等の保存基準 】

原材料名	保存手段		保存場所		保存温度
	防湿	空気遮断	冷暗所	冷蔵・冷凍	
穀類及び穀類加工品(米・小麦粉等)	○				室 温
砂糖・塩・調味料	○				
液状油脂		○	○		
乾燥卵	○				
缶詰・瓶詰食品			○		
清涼飲料水(保存基準のないもの)		○	○		
乾燥品	○		○		
レトルト食品			○		
その他の室温可能なもの			○		
バター・チーズ・練乳				○	15℃以下
乳・濃縮乳・脱脂乳・クリーム				○	10℃以下
殻付卵				○	
大豆製品(豆腐等)				○	
食肉				○	
ゆでたこ				○	

原材料名	保存手段		保存場所		保存温度
	防湿	空気遮断	冷暗所	冷蔵・冷凍	
魚肉練製品				○	10℃以下
固形油脂(ラード、マーガリン等)				○	
生鮮野菜、生鮮果実(室温保管品除く)				○	
漬物(浅漬等)				○	
その他冷蔵保管を要するもの				○	
液卵				○	8℃以下
生鮮魚介類(生食用鮮魚介類含む)				○	5℃以下
冷凍食肉・冷凍鯨肉				○	-15℃以下
冷凍食肉製品・冷凍鯨肉製品				○	
冷凍ゆでたこ				○	
冷凍食品				○	
冷凍魚肉練製品				○	
冷凍魚介類				○	
冷凍液卵				○	
その他冷凍保管を要するもの				○	

【 食品の保管は適切に行うこと！ 】

食品の保管は、専用の場所で、適切な温度及び温度管理を行い記録する。

＜様式 3：厨房内温度・湿度、食品保管庫内温度・湿度記録簿＞

3. 下処理時

【 下処理時には、専用の容器以外使用しないこと 】

- (1) 調理器具は下処理専用のもを設け、調理用、加熱調理済食品用等のもものと混用しないこと。
- (2) 生野菜・果物用、食肉類・魚介類、その他の加熱調理される野菜類の調理器具は、それぞれ色分けするなど区別して、混用しない。(包丁、まな板、ざる、ボール等)
- (3) 生野菜、果物類を洗浄する際には、シンクを洗剤で洗浄してから使用する。
- (4) スポンジ等は、下処理専用のもを使用する。
- (5) 汚れに応じて、流水で3回以上水洗いすること。

【 下処理から調理室へ汚れを持ち込まないこと 】

下処理室は食品によって、どうしても汚れる。この汚れが調理室へ持ち込まれると、場合によっては、食中毒の原因にもなりかねないため、次のことに注意する。

- (1) 下処理室と調理室の往来をできるだけ少なくする。
- (2) 下処理作業から調理作業に移る時には、必ず、エプロン、履き物を換え、手指を洗浄、殺菌する。

- (3) 下処理用の器具を調理室内に持ち込まない。
- (4) 下処理用の器具の洗浄、殺菌は他の用途のものと一緒に行わない。

【 食品は正しく扱うこと 】

- (1) 食肉、卵、魚介類は他の食品を汚染しないように専用の容器、器具で下処理する。(血卵は、サルモネラ汚染度が高いので除くこと)
- (2) キャベツ等の結球野菜は、汚れを落としてから、中心部までよく洗浄ができるよう2つ割、又は4つ割にして洗浄する(葉を1枚ずつはがして洗浄すること)。
- (3) ごぼう、れんこん等の泥付き野菜は、たわし等でよく汚れを落とし、3回以上流水でよく洗う。なお、泥付き野菜は、他の食品と区別し、二次汚染しないよう注意する。
- (4) その他の野菜の洗浄については、3回以上流水でよく洗います。
- (5) 果物及び生食する野菜の洗浄については、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、3回以上塩素臭がなくなるまで流水で十分にすすぐこと。
- (6) 食品を入れた容器は、床面から60cm以上の場所に置く。

4. 調理時

【 厨房内の衛生管理 】

厨房内の各施設はいつも清潔に保ち、他の場所から厨房内に食中毒菌を持ち込んだり、厨房内の食中毒菌によって、食品を汚染しないように注意すること。

- (1) 厨房内を、汚染区域と非汚染区域に分けること。
- (2) 汚染区域と非汚染区域の相互汚染を防止するため、室内の床等をわかりやすく色分けしたり、テープを貼るなどして、明確にすること。
- (3) 作業動線を工夫し、両区域の交流をできるだけ少なくすること。
- (4) 下処理室と調理室の境には、パンラック等を置くなど、食品のみが移動できるよう工夫すること。
- (5) 汚染区域と非汚染区域では、エプロンや履物等を交換すること。

【 食品の適切な温度管理を行うこと 】

調理時には、原材料や調理後の食品の温度管理を適切に行い、細菌を増殖させないこと大切である。また、厨房内は、適切な温・湿度条件に保ち、原材料や調理後の食品が高温多湿な状態で放置されることがないように留意すること。

- (1) 調理作業時における厨房内の温度、湿度の確認、記録<様式3:厨房内温度・湿度、食品保管庫内温度・湿度記録簿>を行うとともに、喚起を十分に行うこと。温度は25℃以下、湿度は80%以下であることが望ましい。
- (2) 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。特に、冷蔵・冷凍で保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。

(3)調理は当日行うこととし、前日処理は行わないこと。(クックチルシステム<別紙 2:クックチルシステム要領添付>対象調理は除く)また、その際は、温度、時間等を記録すること<様式 8:クックチルにおける食品加熱加工・冷却・保存時の記録簿>。

(4)加熱を要する食品(特に肉類、魚介類、卵類)は、十分に加熱処理を行うこと。

(5)和え物などの目的で加熱調理した食品は、真空冷却機を用いて温度を下げ、冷蔵庫で保管すること。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること<様式 4:加熱加工時・保存時の記録>。

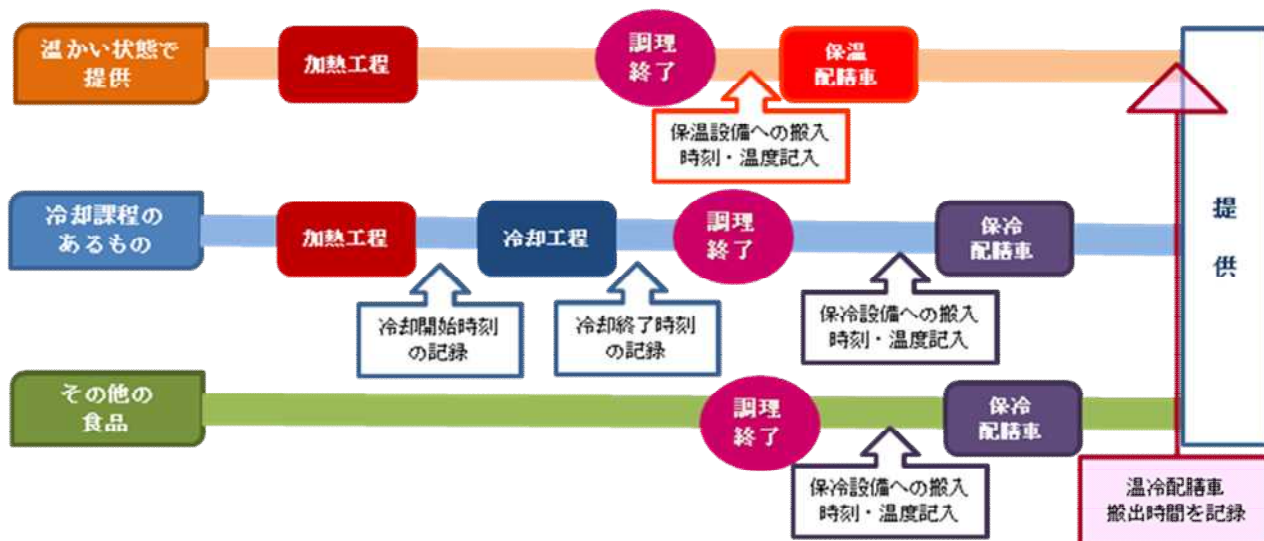
(6)調理後直ちに提供される食品以外の食品は、病原菌の増殖を抑制するため、10℃以下又は 65℃以上に管理された温冷配膳車に配食する。

(7)調理終了後、提供まで 30 分以上を要する場合については、次のア及びイによること。

ア) 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに、温冷配膳車の温蔵箇所に搬入すること。この場合、温冷配膳車の庫内温度及び搬入時刻を記録すること<様式 4:加熱加工時・保存時の記録>。

イ) その他の食品については、調理終了後、提供まで、10℃以下の温冷配膳車の冷蔵箇所に搬入し保存すること。この場合、温冷配膳車の庫内温度及び搬入時刻を記録すること<様式 4:加熱加工時・保存時の記録>。

〔調理後食品の温度管理に係る記録の取り方〕



【 食品は衛生的に扱うこと 】

調理時には、食品を二次汚染させないこと。また、付着している菌を増殖させないことが大切である。そのためには次のような事項に注意すること。

(1)食肉、卵、魚介類を扱った手指は必ず洗浄、消毒すること。

(2)食肉、魚介類は、使い捨て手袋や使い捨て又は専用エプロンを着用して扱うこと。

(3)作業が変わるごとに手指を洗浄、消毒すること。

(4)食品を入れた容器や調理器具は、床面に落ちた水の跳ね返りを避けるため、床面から 60m 以上の場所に置くこと。

(5)調理の混ぜ合わせ、ほぐし、タレをからめる時等は、必ず清潔な場所で清潔な器具を使用し、必要に応じて使い捨て手袋を着用して、料理に直接手を触れないようにすること。

- (6)調理済みの食品は、専用の容器に入れること。
- (7)加熱調理後の食品の冷却、非加熱食品の下処理後における厨房内での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で適切な温度管理に努めること。
- (8)調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- (9)生食用の野菜、果物は、殺菌した専用の機械、器具で調理すること。

【 使い捨て手袋の使用は適切に行うこと 】

手指から食品への二次汚染を防止するためには、使い捨て手袋の使用が効果的である。しかし、使い捨て手袋も使用方法を誤るとかえって汚染を広げることにもなりかねない。手袋を使用する場合には、常に清潔な手袋で作業するよう次のことに注意する。

- (1)一度はずした手袋は使用しないこと。
- (2)やぶれた手袋は、交換すること。
- (3)食品に直接触れる作業にあたる直前に着用すること。
- (4)移動台、身体等、食品以外の物に触れた場合は、交換すること。

【 器具は正しく使用すること 】(別紙3：調理器具及び容器等の使い分け表 参照)

- (1)下処理済食品用の容器と調理済み食品用の容器を混用しないこと。
- (2)器具類については、二次汚染を防止するため、次のように使用する食品によって色分けして使用すること。
 - 専用容器 …… ザル、ボール、バット等
 - 調理器具 …… 包丁、はさみ、まな板等

	専用容器	調理器具	エプロン
肉	肉専用容器	赤ライン	使い捨て
鮮魚	魚専用容器	黄色ライン	使い捨て
卵	卵専用容器		使い捨て
下処理用	青	青	白ゴム前掛
食肉加工品、練り製品用、加熱用食品、大豆加工品等	専用バット	茶色ライン	
生食用(それ以上加熱しないもの)	緑	緑	薄手 白ゴム前掛
調理用			青ストライプ
配食(盛り付け時)用	緑	緑	ベージュ

【 加熱は適正に行うこと 】

加熱調理では、食品の中心部が加熱不足にならないよう注意する。

- (1) 加熱温度については、中心部温度が 75℃で 1 分以上(ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上)まで十分に加熱し、その温度と時間を記録すること。〈様式 4; 加熱加工時・保存時の記録〉
- (2) 加熱時間を十分とれるよう作業工程を工夫すること。
- (3) バーナー、ボイラー等の加熱機器をよく整備し、いつも一定の状態で調理できるようにすること。

☆ 揚げ物

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で適当な時間を見計らって食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上測定し、すべての点において 75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける。(ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上)
- ④ 最終的な加熱終了時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるための必要な措置を講ずる。

☆ 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間を見計らって食品の中心温度を校正した温度計で 3 点以上測定し、全ての点において 75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける。(ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃～90℃で 90 秒間以上)
- ③ 最終的な加熱終了時間を記録する。
- ④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の 1 点のみでもよい。

☆ 煮物及び炒め物]

調理の順序は、食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分に解凍してから調理を行うこと。

- ① 調理の途中で適当な時間を見計らって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上(煮物の場合は 1 点以上)測定し、全ての点において 75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける。(ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は 85℃～90℃で 90 秒間以上)
- ② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

【 冷却する必要がある食品は十分に冷却すること 】

加熱調理後冷却する必要がある食品については、食中毒菌等の発育至適温度帯(20～40℃)の時間を限りなく短くすることが重要である。

- (1) 清潔な容器に小分けして水冷するか、真空冷却機を使用すること。
- (2) 冷却後は、中心部まで温度が下がっていることを確認すること。(10℃以下がよい)
- (3) 加熱終了後、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録すること。
- (4) 冷却後の二次汚染に十分注意し、専用の冷蔵庫等で保管すること。
- (5) 和え物で2種類以上の食品を混ぜ合わせる場合は、温度差をできるだけ小さくすること。
- (6) 冷却時間を十分取れるよう、調理の手順を工夫すること。

【 生食する食品は特に衛生的に取り扱うこと 】

生食する野菜、果実等は調理時に二次汚染されないよう十分注意して扱うこと。

- (1) 手指の洗浄を適切に行うこと。
- (2) スライサー、包丁、まな板等は、殺菌した専用のものを使用すること。
- (3) 容器は殺菌した専用のものを用いること。
- (4) 使い捨て手袋を着用し、作業すること。
- (5) 器具等の殺菌は、消毒剤や熱風消毒庫で行うこと。
- (6) 和え物については、各食材料を調理後速やかに冷却を行った上で、あえる時間をできるだけ配食の直前にするなど、適切な温度管理や喫食までの時間の短縮を図ること。

調理室のホース

ホースは洗浄ための道具である。洗浄ために蛇口にホースを接続して使用する時、長いホースを引きずって作業しているのを見かけるが、これでは、ホースを介して床の汚染を広げてしまう恐れがある。ホースからの二次汚染を防止するためには、洗浄用のホースの長さを必要最小限に止め、ホースの先は直接床に触れないようにしなければならない。

チューブ内は洗浄しにくいので、ホースを調理材料(食品)中に差し込んだりすると、チューブの中に汚染物質が残り、ここから二次汚染されるおそれがある、定期的な交換も必要である。

ホースは使用する時に蛇口に取り付け、使用後は所定の場所に保管しておくこと。使用後は洗浄、消毒して所定の場所に保管すること。

水まきの習慣を見直そう！

調理作業中は、ウェットシステムの厨房であっても、ドライシステムと同様に水まきせず、むやみに床をぬらさないようにする。たとえば、床に落ちた野菜くずは、ほうきとチリ取りを使って掃除する、よごれはペーパータオルで拭き取るなど工夫する。床に水が落ちないように水受けを用意したり、床に水が落ちたら、スクイザーで水を掃くなど気をつけることも重要である。厨房内を高温多湿にしないよう努めよう。

服装から始めよう！

ウェット式の調理場でも工夫することで、ドライ対応することが可能である。厨房内での作業によっては、長靴を脱ぎズックを履く、防水エプロンを脱ぎ布製のエプロンを着けることもできるのではないだろうか。「この厨房設備では、ドライ化なんて無理！」と諦めるのではなく、「この設備だから何ができるか」を一人一人が考えてみよう。

5. 盛付け、配送時

【 素手で盛り付けしないこと 】

調理済み食品を素手で配食することは、場合によっては食中毒菌を付着させる原因となる。

- (1) 専用の器具又は使い捨ての手袋を使用すること。
- (2) 配食用の手袋をしたまま、移動台、身体等、食品以外の物にさわらないこと。

【 温冷配膳車への配膳作業は、適切に行うこと 】

- (1) 配膳時の配膳車の庫内温度が、温食 65℃以上、冷食 10℃以下を保つように、扉の開閉等は、迅速にかつ適切に行うこと。
- (2) 調理終了時間から、喫食時間までが最短になるよう、調理作業及び盛付け作業、配送作業のタイムスケジュールを立てること。
- (3) 配膳時には、内容物がこぼれたりしないよう、ていねいに取り扱うこと。
- (4) 各病棟への配送時刻の記録を行うこと。
- (5) 厨房より病棟へ、配膳車を運搬する場合は、身なりを整え、履き物を交換すること。

【 温冷配膳車は、いつも清潔であること 】

- (1) 各病棟より戻ってきた温冷配膳車は、厨房入り口の汚染・清潔境界線上で、車輪を清掃すること。
- (2) 温冷配膳車の庫内及び外装を清掃すること。特に残渣や食材のこぼれは十分拭き取ること。

6. 検食

検食者は、患者に安全な食事を提供するためにも検食は必ず行うこと。また食事が、病院食として適切かどうかを、衛生面、栄養面、嗜好、味覚面等あらゆる角度から確認すること。

- (1) 検食者は、医師、管理栄養士、委託栄養士とし、複数で確認できる体制をつくること。
- (2) 検食時間は、目安として患者が喫食する前とし、検食結果については、検食簿<様式 5; 検食簿>に記録すること。
- (3) 検食者は、衛生管理の上から次の点に注意し検食すること。
 - ①・食品中に人体に有害と思われる異物の混入はないか。
 - ②・調理課程において、加熱及び冷却が適切に行われているか。
 - ③・食品に異味や異臭、その他の異常がないか
 - ④・一食分として、それぞれの食べ物の量が適切か。
 - ⑤・味付けや香り、色彩、形態など適切になされているか。
 - ⑥・食器は清潔か。

7. 保存食

【 保存食は必ず確保すること 】

保存食の確保は、次のようにおこなうこと。

- (1) 原材料は、品目毎に 50g ずつ採取し、清潔なビニール袋に入れ、空気を抜いて硬く結び密封する。このとき、原材料は、洗浄・消毒は行わないこと<様式 2; 検収及び保存食(原材料)の記録簿>。採取の基準は次の通り。
 - ①・野菜等で産地が異なる場合は、生産地ごとに採取する。
 - ②・米・麦・塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう等の調味料は保存食から除く。
 - ③・わかめ・干し椎茸・削り節・昆布・春雨・ごま・のり等の常温で保存できる乾物、缶詰等は保存食から除く。
 - ④・調理用牛乳も保存する。
 - ⑤・調理済み食品は、使用している食材が全て含まれるように、ロット別に 50g 採取する。
 - ⑥・卵は全て割卵し、混合したものから 50g 程度採取する。
(液卵の場合は、ロット別に 50g 程度採取する。)
- (2) 規定のビニール袋等に専用の消毒済みの用具で採取すること。
- (3) -20℃以下の冷凍庫で 2 週間以上保存すること。
- (4) 食材料、及び調理済み食品が確実に保管されているか、また廃棄日時を記録すること。

8. 冷蔵庫、冷凍庫の温度衛生管理

- (1) 冷蔵庫、冷凍庫は、毎日決まった時間(始業前、調理後、終業時)に温度チェックし、記録すること。<様式 6; 冷蔵庫・冷凍庫温度記録簿>

- (2)庫内には、食材を詰めすぎないこと。また冷気がよく環流するように、食材の間隔を十分にとること。
- (3)加熱料理した食品のまま庫内に入れないこと。
- (4)食肉、魚介類は、他の食品と汚染しないようきっちり包装するか、専用の容器に入れ、決まった冷蔵場所に保管すること。
- (5)庫内は常に整理整頓し、週に1回清掃して、清潔に保つこと。

【 清掃方法 】

- ① 庫内は温湯と洗剤液でよくふき、温湯でよく洗剤を拭き取る。
- ② 乾燥させて、消毒用アルコールで庫内を拭き上げる。

9. 残菜の処理

【 残菜、廃品は正しく処理すること 】

調理に伴い、ごみや残菜は、それぞれのごみに区別して、調理場に放置せず決められた集積場によく整理して置き、ハエやごきぶり等の産卵場所やねずみの進入場所及び巣等にならないように注意する。なお、ゴミ捨ての際は、専用の着衣又はエプロン、履き物を用意する。

【 排水溝はよく清掃すること 】

排水溝は、衛生的には最も不潔になりがちなところです。いつも清潔に保つため、室内部分は、1日の作業が終わったら、必ず清掃すること。

10. 消毒保管庫の管理

【 消毒保管庫は正しく機能させること 】

- (1)庫内温度が85℃以上で、少なくとも20分間以上保つよう調節し、水滴が残らないように十分乾燥させること。
- (2)消毒中は、扉を開閉しないこと。

11. 終業時

【 調理場内の清掃はていねいに行うこと 】

- (1) 清掃は、年間清掃計画に基づき、『清掃マニュアル』の沿って行うこと。
- (2) ゴミを取り除くこと。
- (3) 床と床面から1 m位までの内壁を、洗剤液又は温湯でブラシ洗いすること。
- (4) 床の消毒は、5%の次亜塩素酸ナトリウムの250倍溶液又は10%次亜塩素酸ナトリウムの500倍溶液をまき、スクイザーで水分をきること。
- (5) 排水溝の室内部分は、開口部の網等についたゴミを取り除き、ブラシ洗浄すること。
- (6) ドアの取っ手、水道の蛇口コック等、手のよく触れるところは、よく洗浄し、アルコール殺菌すること。

【 洗浄及び清掃用具は、よく洗浄して乾燥し保管すること 】

用具類は必要に応じて、殺菌消毒する。

1 2. 施設の衛生管理

- (1) 調理室、調理室周辺、食品倉庫、休憩室、その他の施設内は、毎日清掃し、常に整理整頓を行うこと。
- (2) 天井、腰壁、扉、床等は、常に清潔に保つように清掃すること。
- (3) 排水溝の厨芥、残菜等は常に除去し、清潔にしておくこと。
- (4) 調理室に関係者以外の者を立ち入らせたり、動物などを入れないこと。やむを得ず厨房内に立ち入る場合は、健康状態などを点検・記録し、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履き物を着用させること。
- (5) 手洗設備は、常に清潔に保ち、石鹸、ブラシ、消毒液等を常備すること。
- (6) ねずみ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫によって汚染されないように注意すること。
(出入口は、開放したまま調理業務を行わない)

1 3. 使用水について

- (1) 使用水に関しては、調理開始前及び調理終了後に、遊離残留塩素が0.1mg/dl以上であること及び外観、臭気、味等について、水質検査を実施し記録すること<様式7:使用水の点検記録簿>
- (2) 水質検査の記録については、1年間保管すること。
- (3) 貯水槽を設けている場合は、清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。なお清掃した記録(証明書等)は、1年間保管すること。