

# 作業基準書

この基準書は、入院患者給食業務を実施するに当たり、作業上、注意する基準を示すものである。

## 1 給食業務従業員の作業管理

- (1) 入院患者給食受託責任者（以下「責任者」という。）、指導助言者（以下「指導者」という。）及び業務代行者（以下「代行者」という。）は、業務従業員の指揮監督を行うこと。
- (2) 責任者、指導者及び代行者は、絶えず甲と密接な連絡をとるとともに甲の指示事項を従業員に徹底させること。
- (3) 責任者又は代行者は、作業に従事するに当たり事前に勤務表を甲に提出すること。
- (4) 従業員は、勤務表に基づき就業することを原則とし、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業員の補充等の措置を講じること。
- (5) 従業員は、常に作業の内容を分析・検討し、合理化・能率化を図ること。
- (6) 従業員に対する衛生や調理技術の教育、研修及び「子供の給食」に対する考え方等についての講習会を定期的に行うこと。また、実施に当たり事前に計画書、事後に実施報告書を甲に提出すること。

## 2 従業員の衛生管理

- (1) 従業員の健康管理については絶えず注意を払い、年1回以上の健康診断を実施し、その結果を甲に報告すること。甲は必要により医師の診断書の提出を求めることができる。
- (2) 従業員の細菌検査は毎月2回実施し、その結果を甲に報告すること。なお、検査には腸管出血性大腸菌O157検査を含めること。
- (3) 従業員が食中毒や伝染病疾患に感染し、若しくは疑いのある場合及び化膿性創傷を有する者を業務に従事させてはならない。
- (4) 従業員の同居者が、食中毒や伝染病疾患に感染した場合は、従業員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、(3) (4) の事項が発生したときは直ちに甲に届け出て、甲の指示を受けること。

## 3 作業

- (1) 共通事項

ア 作業に当たり、業務の特質をよく理解して、各自が持つ能力を作業に十分発揮すること。

イ 作業に際しては、意欲と情熱を子供たちのために傾け、細心の注意を払って能率よく作業する習慣をつけること。

ウ 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。

エ 作業中は、必要に応じてマスク及びディスポグローブを着用すること。

オ トイレを使用する時は、作業服を脱ぎ、トイレ専用の履き物に履き替えること。

カ 作業に当たっては、常に衣服・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。

キ 厨房内での更衣・喫煙・休息や休憩・放痰等の不潔な行為をしないこと。

ク 作業中は、髪・鼻・口・耳等に手を触れないこと。

ケ 火気の取り扱いには、十分気をつけること。

コ 電気・給水・給湯等の使用に当たっては、節約に努めること。

サ 作業中は、無駄な私語は慎むこと。

## (2) 調理・調乳業務

ア 食材は、新鮮な物を使用すること。

イ 食事の調理・盛り付け、ミルクの調乳・分注に当たっては、事前に承認された献立表及び調乳表に従い作業すること。

ウ 次の献立及び翌日の献立、調乳の指示については、必ず事前に内容を把握して作業の能率化を図ること。

エ 調理・盛り付け作業は、次の点に注意すること。

(ア) 土砂の付着した食材等を直接厨房内に入れないこと。

(イ) 栄養素の損失を防ぐために、材料を必要以上に加熱、水に浸さないこと。

(ウ) 加熱作業は、中心部温度計を使用して、中心部が75℃で1分間以上またはこれと同等以上まで加熱されていることを3カ所で測定し、温度と時間を記録すること。

また、調理の開始は、盛り付け・配膳時間を考慮して行い、前日調理等は行わないこと。

(エ) 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200mg／lの溶液に5分間又はこれと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を行うこと。

(オ) 食材は、患者の消化機能や料理の形態等を十分考慮すること。また、甲からの指示があった時は、それに従うこと。

(カ) 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。

(キ) 食材は衛生的に取り扱い、盛り付けは、マスク・グローブ（食品ごとに交換する）を着用して行うこと。

(ク) まな板・包丁等の調理器具は殺菌消毒をこまめに行うこと。

なお、肉類、魚類、その他に区別し、それぞれの専用とすること。

(ケ) 予備食を確保するために、すべての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存すること。

(コ) 使用水は、色・濁り・臭い・異物のほか、貯水槽を使用しているため、遊離残留塩素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。

### (3) 配膳（配乳）・下膳（引ビン）作業

ア 配膳は、所定の時間までに行うこと。また、料理の味や温度を損なわないよう短時間に配膳すること。

イ 配膳（配乳）は、各病棟において必ず配膳車を停止させて、病棟関係者に間違いなく手渡すこと。

ウ 下膳は、所定の時間に各病棟及び配膳室から行うこと。

エ 配膳車・配乳車等は常に清潔に保つよう薬液清拭を行うこと。

### (4) 食器・哺乳ビン洗浄業務

ア 食器、哺乳ビン・乳首等はその都度洗浄、消毒（殺菌）を行うこと。

イ 食器等の消毒は、80℃の熱風に30分以上触れさせること。

ウ 消毒・乾燥後の食器等及び殺菌後の哺乳ビン・乳首等は、次の使用時まで衛生的に保管すること。

エ 錆を生じたものや破損した食器器具類は、使用しないで甲に報告後廃棄処分すること。

オ 布巾は、洗濯・消毒・乾燥後、衛生的に保管すること。

### (5) ごみ処理業務

ア 残飯・残菜は厨房から速やかに、所定の容器で搬出及び処分を行い、必要以上に厨房内に置かないこと。残菜量を食事区分毎に記録すること。

イ 廃棄食器、紙・段ボール・スチロール類についても同様とする。

ウ 機密文書については別に甲の指示を受けること。

### (6) 厨房管理作業

ア 厨房及びその周辺は、常に清潔に保ち、食品や食器類を衛生的に保ち、損傷・破損等がないよう細心の注意を払うこと。

イ 食器類に損傷・破損等が生じた場合は、必ず甲に届け出ること。

ウ 壁・窓・フード等は、清潔を保つように管理すること。

エ 床及び排水溝は、毎日掃除すること。

- オ 冷凍冷蔵庫、台下戸棚は、週1回以上の清拭消毒を実施し、清潔に管理すること。
- カ 床は、常に乾燥状態を保つように努める。
- キ 防鼠・防虫に努めること。
- ク 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。
- ケ 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。
- コ 厨房内は、衛生的な管理に努め、関係者以外の者を立ち入れないこと。
- サ 厨房内には、直接作業に関係ない物及び不用な物品、段ボール等を置かない。  
また、私物を持ち込まないこと。
- シ 厨房内、下処理室、洗浄室では、専用の履き物に履き替えること。

#### (7) 帳票管理作業

- ア 作業に伴う各種帳票は、甲の指示に基づき保管・管理すること。
- イ 甲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。

#### (8) 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、調乳済みミルク等は食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れて、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍庫で2週間保管すること。  
なお、原材料は、洗浄・消毒を行わず、購入した状態で保存すること。
- イ 検食は、毎食2食とし、甲の指示による食種を指定した時刻までに、所定の場所に配膳すること。

#### (9) 食品・食器具類管理作業

- ア 食材料は、直接床に置かないこと。
- イ 食器類を出庫、廃棄する時は、指定の用紙に記入して甲に提出する。また、常に点検、整理整頓、清掃し食器類の不足が生じないように管理すること。

#### (10) 食事・食種情報管理作業

- ア 所定の時間に給食オーダーの情報を処理し、食札を作成する。なお、情報の処理に当たっては、オーダー締め切り時間後のオーダーを確認すること。
- イ 食数表等の帳票、積算根拠を出力し、内容を確認した後甲に手渡すこと。

### 4 その他

- (1) 甲の定める災害対策関連計画及び衛生管理計画に従うこと。
- (2) 監督官庁の調査等がある場合は、甲の指示に従うこと。