

仕 様 書

京都大学医学部附属病院(以下「甲」という。)における患者給食業務は、入院患者及び精神科デイケア患者のその治癒又は疾病回復を図るための医療行為の重要な一環である。

さらに2017年度に ISO9001 の品質マネジメントシステム認証を取得し、今後、患者給食業務においても、患者サービスの向上の観点から、この品質マネジメントシステムを用いて管理を行い、質の高い快適な環境を継続的に維持していくことを目指している。

従って受託者(以下「乙」という。)は、本業務の重要性を十分認識し、本仕様書及び別に定める、患者給食提供業務実施要領(以下「実施要領」という。)に基づき、病状に応じた適切な食事を提供するものとする。

記

1. 本院の患者給食業務に係る基本方針

- (1) 本院における患者給食業務は、「医療行為の一環」として実施されること。
- (2) 本院の運営の責務を保持し、本院の諸規則を遵守するとともに品位を保つこと。
- (3) 本院の給食設備(以下「厨房施設」という。)を使用した新調理方式(ニュークックチル方式)で、患者給食の調理等を行うこと。
- (4) 厚生労働省の示す「病院、診療所等の業務委託について」(平成5年2月15日付指第14号厚生省健康政策局指導局長通知、以下「病院、診療所等の業務委託について」という。)及び「医療法の一部を改正する法律の一部の施行について」(平成5年2月15日付健政発第98号厚生省健康政策局長通知、以下「医療法の一部を改正する法律の一部の施行について」という。)に則って業務を行うこと。
- (5) 厚生労働省令で定めた入院時食事療養(I)の水準以上であること。
- (6) 患者の治療指針、栄養的観点から患者給食としての質および量を確保すること。
- (7) 国民の祝日及び季節の主要行事日の食事(行事食)が提供できること。
- (8) 患者サービスに十分配慮すること。
- (9) 栄養指導、栄養管理の重要性を十分認識し、積極的に協力すること。
- (10) 厨房施設ならびに食材料は、食品衛生の見地から衛生的に取り扱うこと。

2. 乙は、患者給食の特性を十分理解するとともに、次の条件を満たすものとする。

- (1) 乙は下記条件を満たす従業員を配置するものとする。

① 受託責任者

病院内に病院における責任者(以下「受託責任者」という。)を配置し、病院の管理者や担当者等と受託業務の向上と円滑な運営のために随時打ち合わせ等を行うとともに、従業員の人事管理、労務管理、研修及び健康管理、業務の遂行管理、施設設備の衛生管理等の業務に当らせるものとする。なお受託責任者は、新調理方式(ニュークックチル方式あるいはクックチル方式)による病院給食業務について、相当の知識及び経験を有する者を配置すること。

② 指導助言者

下記のいずれかの者を指導助言者として配置すること。なお、指導助言者は、常勤で日常的に指導・助言を行なうことができる者であること。

- ・ 病院の管理者の経験を有する医師。
- ・ 病院の給食部門の管理責任者の経験を有する医師。
- ・ 臨床栄養に関する学識経験を有する医師。
- ・ 病院において患者等給食業務に5年以上の経験を有する管理栄養士。

③ 食品衛生責任者

食品衛生法に定める衛生管理を行なうため、食品衛生責任者を配置すること。

④ 従業員

病院内に専門知識を有する管理栄養士又は栄養士及び相当経験を有する調理師を従業員として配置すること。

なお従業員の半数以上は、新調理方式(ニュークックチル方式あるいはクックチル方式)による病院給食業務について経験を持つ者であること。

- (2) 乙は、受託業務を円滑に遂行できる人員を確保するとともに一定の人員を常勤とし、欠員がでた場合は速やかに対応して業務に支障がないようにすること。また、円滑な業務遂行のために、次の職種ごとの要員確保を厳守すること。なお、従業員を頻繁に変えることのないように努め、やむなく従業員の変更を行うときは、業務の低下を招かないよう甲の承諾を得て書面にて報告を行うこと。

ただし、受託責任者、管理栄養士責任者及び調理部門責任者の契約期間中の変更は、原則認めない。また、甲が業務の評価を行い不適切であると判断した場合は、これらの従業員の変更を行うものとする。

① 受託責任者 1名

② 管理栄養士・栄養士 15名以上

(治療食管理の面から、業務時間中(1日を通して)は、管理栄養士もしくは栄養士10名以上の体制であること。ただし、管理栄養士4名以上の体制を原則とする。)

- ③ 調理師については、本院における個別対応の特殊性を考慮し、専門技能(特殊調理師免許取得者等)を有する調理師を常時1名以上は配置すること。なお、調理技術の向上を目指し年に数回調理師向けの技術講習会を行い、その実施報告書を甲に提出すること。

3. 給食施設等の使用場所は、積貞棟地下1階の図面(別添)で示す場所とし、厨房施設等の使用時間は原則として午前6時から午前0時までとする。所定の業務が終了しない等の事情により使用時間を延長する場合には甲の承認を得ること。使用場所は常に清潔、整理、整頓を心掛け使用すること。

4. 甲及び乙の業務分担及び関係書類等の保管分担は、「患者給食業務分担表」(別紙1-1、1-2)及び「入院時食事療養関係書類等の分担表」(別紙2)のとおりとする。

5. 患者給食として提供する食種は、甲が定めた栄養基準を満たす一般食(医師の指示に基づく院内約束食事箋により指示された食種(治療食)で特別食を除くものを含む)及び、特別食(医師の指示に基づく院内約束食事箋により指示された食種(治療食)で平成6年8月5日付厚生省告示第238号「入院時食事療養及び入院時生活療養の食事の提供たる療養の基準等」の第2号に示された「特別食」(以下、「入院時食事療養に係る特別食」という。))によるもので、平成18年3月6日付保医発0306009号「入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の留意事項について」に基づくものとし、それぞれ1日朝、昼、夕3回、年中無休で提供するものとする。(治療上必要となる補食及び分割食、遅延食等については、甲と協議を行い決定するものとする。)

精神科デイケア患者給食(以下、「デイケア患者給食」という。)は、精神科デイケア患者を対象として、基本的に平日に、昼食(一般食、常食の栄養量に準ずる)を提供するものとする。

産後食は、出産後の患者を対象として、毎日、毎食提供するものとする。なお、産後食に使用する食器は通常の食事とは別の運用とし、洗浄も分けて行うが、配膳や下膳は通常の食事と同じ運用とする。

産科祝い膳は、出産患者を対象として、毎週月、水、金に、夕食を提供するものとする。提供曜日や時間について病棟との調整によって変更となった場合は、それに対応すること。栄養量は基本的に一般食、常食に準じるが、祝い膳としてふさわしい食事であることを踏まえて受託者と協議の上決定するものとする。なお、調理、配膳、下膳は、通常の食事とは別の運用とする。

特別室食は、積貞棟6階 SA 室、積貞棟8階 SS 室の2部屋及び中病棟(2019.12 移転予定)8階特別室1部

屋の入院患者を対象とし(但し、骨髄バンクドナー患者は除く)、毎食の食事提供を基本とする。特別食にも対応し、調理、配膳、下膳は、通常の食事とは別の運用とする。

(休日とは国民の祝日に関する法律第3条に規定する休日及び年末年始(12月29日～1月3日)をいう。以下、同じ。)

6. 提供する食事は、甲が貸し付ける厨房機器(別紙4)を使用した新調理方式(ニュークックチル方式)とする。調理等は、本院厨房内施設及び貸付物品(別紙4)を使用し、病棟からの食事オーダー等に基づき行う。なお、食事変更が発生した場合は、甲は、食事オーダー及び部門変更を行い、乙はサテライト事務室にて変更リストを出力して食事変更に対応する。
また、給食管理システム(別紙4:貸付物品)を用いて、献立管理業務、発注・納品業務、食数管理及び配膳業務を行う。各種機器類の操作にあたっては、十分注意を払うこと。なお、給食管理システム内の情報を許可なく消去したり、外部に持ち出したりしてはならない。(その他、詳細事項については、実施要領に定めるものとする。)
7. 提供する食事の費用は、一般食(デイケア患者給食を含む)及び特別食とも枕頭配膳に係る経費を除き、入院時食事療養(1)の範囲内であることを原則とする。ただし、産科祝い膳は、一般食 夕食1食の食材費に+1,200円(税抜)程度、特別室食は、一般食や特別食の1日3食(朝食、昼食、夕食)の食材費に+1,000円(税抜)程度、産後食は、一般食の1日3食(朝食、昼食、夕食)の食材費に+500円(税抜)程度の価格で提供すること。
8. 献立表の作成及び変更等
甲が定める「院内約束食事箋」等をもとに、新調理方式(ニュークックチル方式)に対応した献立を作成すること。甲が作成した基本献立表(サイクルメニュー)を調整して使用しても差し支えない。
9. 諸事情により献立及び材料の変更の必要が生じた場合は、事前に書面にて甲に報告し甲の承認を得て実施すること。
10. 調理は献立表に従い、食材料の質と量を守り特に味付けに留意し、患者の食欲をそそるような創意工夫を行うとともに、適正温度の確保及び低菌状態での提供ができるように努めること。また、調理品は甲の点検を受け、患者への食事として不適格と判断された場合は、ただちに代替の食事を調理すること。
11. 給食作業時間等は、次のとおりとする。

区 分	食事オーダー 一次締切時間 (病棟オーダー締切時間)	食事オーダー 二次締切時間 (配膳表確定時間)	再加熱時間	配膳時間 (ベットのサイド及び食堂 配膳)	下膳時間
朝 食	前日 17:00	前日 18:00	6:10～ 7:40	7:50～ 8:00	9:00～ 9:45
昼 食	当日 8:00	当日 9:00	10:10～11:40	11:50～12:00	13:30～14:15 (西病棟 15:15)
夕 食	当日 14:00	当日 15:00	16:10～17:40	17:50～18:00	19:00～19:45
産後食	朝食 前日 17:00	前日 18:00	6:30～ 7:40	7:50～ 8:00	9:00～ 9:45
	昼食 当日 8:00	当日 9:00	10:30～11:40	11:50～12:00	13:30～14:15
	夕食 当日 14:00	当日 15:00	16:30～17:40	17:50～18:00	19:00～19:45

産科 祝い膳	提供日(月・水・金)の 前々日 14:00		適時	18:30~19:00	20:30
特別室食	朝食 前日 14:00		6:40~ 7:50	8:00	9:30
	昼食 前日 17:00		10:40~11:50	12:00	13:30
	夕食 当日 8:00		16:40~17:50	18:00	19:30
デイケア患者 給食	予定食数締切時間	確定食数 締切時間	再加熱時間	受渡時間	下膳時間
	前週(金) 16:00 (1週間分)	当日 9:00		9:15	15:15~15:30

配膳時間は治療に影響することもあるので厳守すること。

特別室食については、検査などで食事が遅延する場合も可能なかぎり作業時間等を調整し、食事を提供すること。

【時間外食事配膳について】

下記の受付時間帯に、追加食事提供分(栄養剤も含む)として、時間外変更連絡票により依頼を受けた場合は、別便で各病棟の詰所に配膳するものとする。なお、朝食については、前日の18:00から当日8:00に、厨房内のサテライト事務室の「締切後朝食開始連絡システム」での対応となる。

区分	変更追加等 受付時間	配膳時間 (各病棟詰所)
朝食	時間外変更連絡票 前日 18:00~18:30 7:30~8:00	8:00~ 8:30
	締切後朝食開始連絡書 前日 18:00~8:00	
昼食	時間外変更連絡票 9:00~12:00	12:00~12:30
夕食	時間外変更連絡票 15:00~18:00	18:00~18:30

12. 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ついて評価を行うために甲は検食を行うので、乙はその必要食数を用意するものとする。

(1) 検食については、次のとおり実施する。

曜日等	医学部附属病院			
	朝食	昼食		夕食
	一般食	一般食	特別食	一般食
土曜日、日曜日及び休日	2食	2食		2食
水曜日	2食	4食	1食	2食
以外の曜日	2食	2食	1食	2食

なお、水曜日が休日にあたる時は、翌日に水曜日と同様の食数とする。(ただし、年末年始を除く。)

- (2) 一般食のうち甲の栄養士が検食を行う1食分については、事前に甲が申し出る食種の食事(特別食の場合もある。)を提供するものとする。
- (3) 上記以外に、甲が事前に申し出をした場合には、病院長、事務部長等病院執行部、学外見学者用の検食(昼食)を提供するものとする。
- (4) 検食は、配膳時間の30分前に実施する。
- (5) 検食で指摘された事項については、すみやかに献立ならびに調理方法の改善を図ること。
- (6) 検食に係る経費はすべて甲が負担するが、すべて一般食として取り扱うものとする。

13. 乙は保存食として、原材料は食品ごとに50g ずつ分けて検収エリア冷凍庫に、調理済み食品は 1 料理ずつ分けて盛付エリア冷凍庫に、それぞれ清潔な容器に密封し、-20℃以下で食事提供後2週間以上冷凍保存すること。
なお、原材料は特に洗浄、殺菌等を行わず、購入した状態で保存するものとする。
14. 乙は平成15年8月29日付食安発第0829001号「食品衛生法第1条の3第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について」を行うこと。
15. 甲・乙の経費分担については、「患者給食業務経費分担表」(別紙3)のとおりとする。
16. 甲の責に帰する事故食は、実施要領に定めるものとする。
17. 乙は、調理にあたっては適正な食材料を使用するとともに、所要の栄養量が確保される調理を行うものとする。
18. 乙は、次の帳票を病院内に備えるものとする。関係帳票は、甲から求められた場合又は医療監視等行政の立入検査の際には、提示できるように整理しておくものとする。
 - (1) 業務の標準作業書及び月単位等の作業計画書
 - (2) 業務案内書
 - (3) 給食業務従業員名簿及び勤務表
 - (4) 給食業務日誌・施設管理業務日誌
 - (5) 在庫食品の払い出しに関する帳票
 - (6) 調理等の機器の取扱要領及び緊急修理案内書
 - (7) 病院からの協議・要望事項とその対応結果を示す書類
 - (8) 給食業務に関して行政の立入検査の際、病院が提出を求められる帳票
 - (9) 代行保証人に依頼する場合の業務内容と連絡方法を示す帳票
 - (10) 作業マニュアル一式(本院給食業務に関する具体的な作業マニュアル)
19. 食器等の洗浄及び消毒は1日3回行い、回収した食器等は分類した後に食器洗浄機で洗剤を使用して洗浄し、食器消毒保管庫で消毒のうえ食器庫に保管し清潔を保持すること。食器の使用に際しては汚れ等を必ず確認すること。なお、「産後食」「産科祝い膳」用及び「特別室食」用の陶器食器類は、洗浄、消毒、保管を他の食器と別で行い、破損等に対して最大限の注意を払い作業を行うこと。
20. 乙は、労働安全衛生法に基づく年1回の定期健康診断及び月1回の検便(細菌培養検査、腸管出血性大腸菌 O-157 を月1回(但し、夏季(6月~9月)は月2回、10月から3月までの間には月1回のノロウイルスの検便検査を含めること)実施し、その結果を甲に報告の上、保存するものとする。
また、検診等で異常が確認された場合は、直ちに甲に報告し、その対応を協議するものとする。
21. 乙は、給食業務に関する評価等に関し甲から必要な対応を求められた場合は、受託者として対応できるように担当者を定め、甲に協力するものとする。
22. 設備等の使用については、「貸付物品一覧表」(別紙4)によるものとし、次の条件を付す。
 - (1) 使用施設及び貸付物品の管理は乙として責任をもって行うこと。
 - (2) 機器及び器具の使用にあたっては、細心の注意を払い常に丁寧に扱うこと。
 - (3) 入退室に使用するセキュリティータグについては、配布責任を明確にして管理使用すること。

- (4) 貸付物品の維持、修理に関する費用は原則として甲が負担する。ただし、故意又は過失により損害を与えた時は、乙が賠償の責を負うものとする。
 - (5) 貸付物品を使用し患者との事故等が発生した場合は、乙として責任をもって対応すること。
 - (6) 貸付物品は善良な管理者の注意をもって管理し、効率的使用に務めること。
 - (7) 貸付物品は本学が委託する患者給食業務以外の目的に使用してはならない。
 - (8) 退室時には火気の点検及び施錠や消灯の確認を行うこと。
23. 乙は、「入院時食事療養及び入院時生活療養の食事の提供たる療養の基準等」（平成6年8月5日厚生省告示第238号）に則り、入院時食事療養（Ⅰ）の基準を満たす患者給食を実施するとともに、業務日誌を作成の上甲に毎日報告すること。
24. 塵芥残菜等の処理は速やかに行うこと。なお、厨芥処理室、ゴミ保管庫及びその周辺については、常に整理・清掃を行い、衛生面に留意すること。
25. 乙は、平成9年3月24日付衛食第85号別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成20年6月18日付け食安発第0618005号と平成29年6月16日付け生食発0616第1号の改正を含む。以下「大量調理マニュアル」という。）に定める衛生管理に関する記録は、総合厨房管理システム（別紙4：貸付物品）に登録し甲に報告すること。総合厨房管理システムの各管理システムへの登録内容・方法等は、実施要領に定める。
26. 乙は、リスク検討委員を配置し、医療事故（異物混入等）への対応を担当調理師と共に行い、事故報告書を甲へ提出すること。また、甲と合同で開催する月1回のリスク検討委員会にて各月の問題点の改善報告を行うこと。
27. 乙は、従業員の調理衣（病棟配膳衣も含む）等について、清潔で衛生面に留意した制服を着用させ、帽子、マスク、手袋等を着用し、名札を付けること。
28. 乙は、従業員に対する初任者研修、資質・技術向上のための研修および接遇面の研修を適宜実施する。年間研修スケジュール（年度当初）を甲に提出し、研修報告書（随時）は要請に応じて速やかに提出できるように保管管理すること。
29. 食数等
- (1) 契約期間中の1年（365日）（あたりの予定食数（検食数含む）は、806,400食（1日1回平均760食）とし、その内訳は下記のとおりである。
 - ・朝食 一般食：179,000食、特別食：87,400食、産後食：2,100食
 - ・昼食 一般食：178,000食、特別食：84,300食、産後食：2,100食
 - ・夕食 一般食：182,090食、特別食：87,400食、産後食：1,700食
 - ・産科祝い膳：310食
 - ・デイケア食：1,900食
 - ・特別室食 朝食（一般食+特別食）35食、昼食（一般食+特別食）30食、夕食（一般食+特別食）35食
 - (2) 乙は、甲の示す食数情報に基づき、適正な食事を提供すること。
 - (3) 前記(1)の予定食数は最低保証食数とし、1年間の提供食数の委託費が前期(1)の予定食数の代金額（これを「最低保証額」という）に満たなかった場合は、甲は乙に対して最低保証額の差額分を3月請求分とともに支払うものとする。

30. 再委託の禁止

乙は、患者給食業務の全部又はその主たる部分を再委託することはできない。ただし、次の業務についてはこの限りでなく、必要に応じて再委託を認めるものとする。再委託する場合は、契約時に甲の審査及び承認を得るものとする。また、契約期間中に再委託をする場合は事前に甲にその旨を申し出て、甲の審査及び承認を得ること。

甲は一部の業務を再委託する場合においても、受託者として患者給食業務全体の責務を負うものとする。また、再委託の相手と適切にコミュニケーションをとり、再委託先の業務の履行について一切の責任を負うものとする。また、再委託先は再委託された業務に関して、乙同様の責任を負うものとする。

〈再委託することができる業務〉

- (1) 下膳業務
- (2) 食器類洗浄・消毒及び保管業務

31. 代行保証について

「医療法の一部を改正する法律の一部の施行について」により、食中毒の発生及び災害時等、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でも食事の提供が行えるよう、実質的な代行形態ができるように、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こと。
- (2) 業務を代行できる能力が担保されていること。
- (3) 地震等広域災害時等においても、一般食及び治療食が提供できること。(提供方法は問わない)
- (4) 代行に当たっての連絡体制が明確であること。

32. 契約解除

甲は、次の各号に該当する事由が生じたときは、契約を解除するものとする。契約を解除する場合には、甲は乙に対し契約解除の理由を記載した書面により通告するものとする。

- (1) 書面による改善要求を3回にわたって行ってもなお改善されないとき。
- (2) 乙が正当な理由なく、この仕様の全部または一部を履行しないとき。
- (3) この契約の履行について、乙または従業員等に不正・不当な行為があったとき。
- (4) 乙の責に帰すべき理由により、乙がこの契約を履行する能力を失ったことが明らかに認められるとき。
(ISO9001 品質マネジメントシステムによるモニタリング評価を行い、「問題あり」という評価結果がでた場合など)
- (5) 再委託先が前各号に該当する事由を発生させた場合においては、乙が甲からの書面による改善要求を受けても、再委託者の変更を行わないとき。
- (6) 前各号のほか、乙がこの契約に違反し、その違反により契約の目的を達することができないとき。

33. その他

- (1) その他詳細については、実施要領に定めるものとする。
- (2) 乙は、業務の実施にあたり事故防止に注意を払い、天災その他やむを得ない場合を除き、甲の建物、物品等に対して故意又は過失により滅失・毀損したとき及び乙の責に帰すべき事由により喫食した者に対して食中毒又は伝染病等の被害を与えた時は、甲及び被害者に対し損害を賠償しなければならない。
従って、賠償責任保険に加入するなど、受託業務に係るリスク対策を講じておくこと。
- (3) 従業員は4月1日までにすべて確定させて、業務の周知・教育等を行うこと。また、業務開始時等業務加重時は、応援態勢を確保すること。また、契約終了時には、次の受託者による業務が円滑になされるよう、次の受託者に適切に業務内容に係る引継、その他の措置を講じなければならない。
- (4) 乙は、契約締結後、以下の書類を速やかに提出すること。

①確定の従業員名簿(受託責任者、指導助言者、食品衛生責任者、(管理)栄養士、調理師については

業務経験を示す書類及び免許を添付すること。)

②確定の実施計画書

③確定の代行保証体制が明記をされた書類及び代行保証契約書(写)(又は契約書に準じるもの)

(5) 乙の毎月の収支状況について、上期下期の年2回、乙は甲に報告するものとする。

(6) 医療監視、ISO9001 品質マネジメントシステム認証審査・内部監査等への協力

本院がISO9001 品質マネジメントシステム認証審査や医療監視等関係省庁の立入検査等を受ける場合に、検査内容に係る事項や実務について、必要な支援や協力を行うこと。また、検査において、患者給食業務に係る是正事項が発生した場合は、速やかに改善を行うこと。

(7) 契約期間中に下記のとおり、病院整備計画に伴う病床移転や改修工事が予定されているので、その都度移転の状況に対応して、食事の提供及び配膳を行うこと。

なお、移転に関係して配膳業務等の経費が増加した場合は、別途協議する。

○ 2019年12月に、北病棟の以下の病棟等が中病棟に移転する。北病棟は3階(小児科)、1階(結核・RI病室)、地階(総合臨床教育・研修センター)がそのまま残留し、改修工事に入る。

移転先病棟・診療科名			移転元病棟		移転時期
中病棟	8階	婦人科、産科	北病棟	6階・2階	2019.12 下旬
	7階	循環器内科	北病棟	5階	2019.12 下旬
	6階	肝胆膵・移植外科	北病棟	4階	2019.12 下旬
	5階	心臓血管外科 初期診療・救急科	北病棟 南病棟	1階 2階	2019.12 下旬
	4階	ICU	中央診療棟	4階(ICU)	2019.12 月上旬
	3階	HCU、CCU	中央診療棟	3階(CCU)	2019.12 月上旬
	2階	周産期センター NICU・GCU MFICU・産科	北病棟	2階	2019.12 下旬
	1階	EICU	中央診療棟	1階(SCU)	2019.12 月上旬
	地階	放射線部(RI・治療)	中央診療棟 RI診療棟	地階 全階	2020.3 下旬

○ 2020年12月にかけて、西病棟、デイケア診療部及び北病棟3階が、改修工事後の北病棟に移転する。

移転先病棟・診療科名			移転元病棟		移転時期
北病棟	6階	総合臨床教育・研修センター 精神科神経科(医局)	西病棟	2階	2020.12 下旬
	5階	小児センター(仮称)	北病棟	3階	2020.12 下旬
	4階	小児センター(仮称)	北病棟	3階	2020.12 下旬
	3階	精神科神経科・作業療法 デイケア診療部	西病棟 デイケア診療棟	1階 1階	2020.12 下旬
	2階	精神科神経科・病棟	西病棟	1階	2020.12 下旬
	1階	精神科神経科・外来 結核・RI病室	西病棟 北病棟	1階 1階	2020.12 下旬 移転せず
	地階	総合臨床教育・研修センター	北病棟	1階	移転せず
	地階	新サプライセンター (和進会売店跡地)	サービス サプライ棟	1階	2020.7 下旬

○ 上記を含め、改修工事の予定は以下のとおりである。

建物名			特記事項
中病棟	地階～8階	2019.9 竣工予定	新設工事 詳細は上記のとおり
中央診療棟(中央診療部門)	地階～4階	2019.10～	人工腎臓部、医療器材部、手術部 等の改修工事や移転あり
北病棟	地階～8階	2019.10～	詳細は上記のとおり
サービスサプライ棟		2020.8～	
第一臨床研究棟		2021.9～	

(8) この仕様書について定めのない事項については、甲、乙両者間において協議のうえ定めるものとする。

患者給食業務分担表

区 分	業 務 内 容	業 務 分 担		備 考	
		甲	乙		
栄養管理	患者給食運営の総括	○			
	食事管理委員会の開催、運営	○			
	院内関係部門との連絡、調整	○			
	献立表作成基準の作成(治療食含む)	○			
	献立表の作成		○		
	献立表の確認	○			
	食数、食種の決定及び通知	○			
	食事箋の管理	○	補助		
	嗜好調査等の企画、実施	○	○		
	検食及び検食簿の作成		○		
	検食の実施、評価	○			
	関係官庁等に提出する食事の 提供関係書類の保管管理	○			
	関係官庁等に提出する食事の 提供関係書類の作成		○		
	残食調査の企画・実施		○		
	調理業務全般に対する指示・確認 作業書の作成	○	○		
	作業管理	作業書の確認	○		
		作業計画書の作成		○	
		作業実施状況の確認	○		
		献立表に基づく調理・盛付け業務		○	
積み込み、搬送、配膳			○		
下膳、食器洗浄、消毒保管			○		
管理点検表の作成			○		
管理点検表の確認		○			
作業管理に関する書類の保管			○		
材料管理	患者給食食材料の調達及び出納事務		○		
	患者給食食材料の点検	○	○		
	患者給食食材料の保管、在庫管理		○		
	患者給食食材料の使用状況の確認	○			
	材料管理に関する書類の保管		○		

区分	業務内容	業務分担		備考
		甲	乙	
施設管理	厨房施設、主な設備の設置・改修	○		
	厨房施設、主な設備の管理		○	
	その他設備の確保・保守・管理	○		
	簡易な調理器具の確保・保守・管理		○	
	使用食器の確認、保管	○	○	
	施設管理に関する書類の保管		○	
業務管理	従業員名簿の提出		○	
	勤務表の提出		○	
	業務分担、従業員配置表の提示、保管		○	
	業務分担、従業員配置表の確認	○		
	業務管理に関する書類の保管		○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○		
	食材料の衛生管理		○	
	施設、設備の衛生管理		○	
	従業員の清潔保持		○	
	保存食の確保		○	
	直接納入業者に対する衛生管理		○	
	衛生管理簿の作成		○	
	衛生管理簿の点検、確認	○		
	衛生教育	○		
	衛生管理に関する書類の保管		○	
緊急対応を要する場合の指示	○			
研修教育	調理従事者の研修、訓練		○	
労働安全 衛生	健康管理計画の作成		○	
	定期健康診断の実施		○	
	健康診断結果の保管		○	
	健康診断実施状況の確認	○		
	検便の定期実施		○	
	検便結果の確認	○		
	事故防止対策の策定		○	
	労働安全衛生管理に関する書類の保管		○	

入院時食事療養関係書類等の分担表

内 容	分 担		備 考
	甲	乙	
資格免許証	○	○	
従業員出勤簿		○	
従業員賃金台帳		○	
検便結果綴り		○	
健康診断結果綴り		○	
栄養業務日誌	○		
食事管理委員会議事録	○		
検食簿の作成		○	
検食簿の確認・保管	○		
栄養指導記録簿	○		
院内約束食事箋	○		
契約書	○	○	
業務委託料請求書控え	○	○	
年齢構成表・荷重平均栄養所要量表綴り	○		
食糧構成表綴り	○		
給食食品量表(栄養出納表)	○		
患者給食数表		○	
献立表		○	
食品消費日計表		○	
発注書		○	
納品書		○	
在庫品受払簿		○	
食事変更箋(変更リスト)		○	
患者給食管理表(患者台帳)	○		
嗜好調査結果	○		
残食調査結果		○	
栄養指導報告書	○		

患者給食業務経費分担表

内 容	分 担		備 考
	甲	乙	
厨房設備の維持管理費	○		
厨房機器購入費	○		
厨房設備の保守管理費、修繕費	○		
厨房設備の修繕費(乙の責によるもの)		○	仕様書 22.33.
給食管理システムに係る経費	○		
食器類購入費	○		
備品購入費	○		
検食に係る経費	○		仕様書 12.
甲の責に帰すべき事故食に係る経費	○		業務要領 14.
従業員の人件費(給与・諸手当・福利厚生費・法定福利費等)		○	
従業員の保健衛生費(定期健康診断、検便)		○	仕様書 20.
従業員の被服費(白衣、長靴、エプロン、帽子等)、洗濯費		○	仕様書 27.
給食食材料費		○	
(おやつ、飲料、ミルク、栄養剤、栄養補助食品、保存食、非常食を含む)			
業務用消耗品費		○	
(消耗品、購入単価 1 万円未満の調理器具・調理用具)			
洗剤類購入費(食器、消毒用等)		○	
通信費(材料購入事務及び会社事務に係るもの)		○	
事務消耗品費			
・食数、献立、発注管理に使用する用紙類	○		
・上記以外の会社事務に係るもの		○	
コピー機賃貸借費及び消耗品費(会社事務、委託業務専用)		○	
光熱水費	○		
衛生費			業務要領 12.
・定期点検、害虫駆除、グリスフィルター・グリストラップ清掃、 トイレ・事務室等の清掃	○		
・上記以外の日常清掃		○	
残飯、厨芥処理費		○	業務要領 10.
西病棟用運搬自動車に係る経費(2020.3 まで、移転後は不要) (リース費、ガソリン代、維持費等)		○	業務要領 7.
従業員の教育・研修費用		○	仕様書 28.

貸付物品一覧表(厨房機器)

セクション	No.	品名	MODEL	メーカー名	購入年月日	寸法(mm)			備考1	備考2
						間口	奥行	高さ		
汚染作業区域										
B-1	B-1-1	検収エリア								
	1	検収台				1800	750	750		
	2	デジタル台はかり	KL-100NX-60A-IF	クボタ		370	636	797		
	3-1	L型運搬車	LS(DA-LS)	花岡車両		920	620	830		
	3-2	L型運搬車	LS(DA-LS)	花岡車両		920	620	830		
	3-3	L型運搬車	LS(DA-LS)	花岡車両		920	620	830		
	3-4	L型運搬車	LS(DA-LS)	花岡車両		920	620	830		
	4	検食用冷凍庫(センターヒラース)	FRF1265JP3	フジマック		1200	650	1950		
	5	卓上デジタルはかり	UDS-200W	大和製衡		270	248	175		
	6	掃除用具ロッカー				450	515	1800		
	7	移動台				700	300	750		
	8	床洗浄装置								
	9	掃除用具ロッカー				450	515	1700		
B-1-2	ギャベッジルーム									
	1	床洗浄装置								
	2-1	トレー乾燥用ラック		キャンプロ						
	2-2	トレー乾燥用ラック		キャンプロ						
	2-3	トレー乾燥用ラック		キャンプロ						
B-1-3	厨芥処理室									
	1	厨芥処理機操作盤	SB-1P	フロムシステム		600	200	600		
	2	ポリバケツ交換装置	GR-8	フロムシステム		1650		350		
	3	厨芥処理機	YS-1500RT	フロムシステム		720	1175	1470		
B-1-4	厨芥処理室(冷蔵庫)									
	1	プレハブギャベジ室		三洋電機		1750	2250	2700		
	2-1	ギャベジ缶	2643	エレクター		680	610	920		
	2-2	ギャベジ缶	2643	エレクター		680	610	920		
	2-3	ギャベジ缶	2643	エレクター		680	610	920		
B-1-5	非常用食品庫									
	1-1	シェルフ(ベンチ4段)	CSU44547V	キャンプロ		1380	610	1830		
	1-2	シェルフ(ベンチ4段)	CSU44547V	キャンプロ		1380	610	1830		
	2	シェルフ(ベンチ4段)	CSU44727V	キャンプロ		1820	610	1830		
B-1-6	電解水生成室									
	1	電解次亜水生成装置	CL-S1000	三浦電子		880	960	2100		
B-1-7	コンテナ洗浄室									
	1	ソイルドテーブル				1900	900	850		
	2	プレリンスユニット								
	3	食缶洗浄機	FV250.2H	マイコ		1490	895	1935		
	4	クリーンテーブル				550	1270	850		
	5-1	電気消毒保管庫	FEDBW40	フジマック		1750	950	1900		
	5-2	電気消毒保管庫	FEDBW40	フジマック		1750	950	1900		
	6	冷水高圧洗浄機	HD4/8C	ケルヒヤー		360	375	925		
	7	床洗浄装置								
	8	移動台				1000	700	600		
	9	移動台				1000	900	850		
B-1-8	冷凍室(野菜)									
	1	プレハブ冷凍室(野菜用)		三洋電機		3600	4040	2700		
	2-1	移動式シェルフ(ベンチ4段)	CSUR44486V	キャンプロ		1220	610	1700		
	2-2	移動式シェルフ(ベンチ4段)	CSUR44486V	キャンプロ		1220	610	1700		
	2-3	移動式シェルフ(ベンチ4段)	CSUR44486V	キャンプロ		1220	610	1700		
	2-4	移動式シェルフ(ベンチ4段)	CSUR44486V	キャンプロ		1220	610	1700		
	2-5	移動式シェルフ(ベンチ4段)	CSUR44486V	キャンプロ		1220	610	1700		
	2-6	移動式シェルフ(ベンチ4段)	CSUR44486V	キャンプロ		1220	610	1700		
	3	移動式シェルフ		エレクター		1213	614	1049		
B-1-9	冷蔵室(野菜)									
	1	プレハブ冷蔵室(野菜用)		三洋電機		4400	4040	2700		
	2	シェルフ(ベンチ4段)	CSU44727V	キャンプロ		1820	610	1830		
	3-1	シェルフ(ベンチ4段)	CSU44487V	キャンプロ		1220	610	1830		
	3-2	シェルフ(ベンチ4段)	CSU44487V	キャンプロ		1220	610	1830		
	4	シェルフ(ベンチ4段)	CSU44727V	キャンプロ		1830	610	1830		
	5-1	移動式シェルフ		エレクター		1213	614	1049		
	5-2	移動式シェルフ		エレクター		1213	614	1049		
	5-3	移動式シェルフ		エレクター		1213	614	1049		
B-1-10	下処理室(野菜)									
	1	電気消毒保管庫(器具用)	(FEDBW30S)	フジマック		1300	950	1900		
	2	パンラック				750	750	1800		
	3	シンク付台				1200	900	850		
	4	フードスライサー	(ML-201)	エムラ		646	1100	865		
	5	スライサーシンク				1750	900	450		
	6	台				1300	650	850		
	7	二槽シンク				2200	900	850		
	8	台				2000	900	850		
	9	床洗浄装置								
	11-1	移動台				900	600	800		
	11-2	移動台				900	600	800		
	12	掃除用具ロッカー				450	515	1800		
	13-1	卓上はかり	SL-20KWP	イーアンドディー						
	13-2	卓上はかり	SL-20KWP	イーアンドディー						
B-1-11	食品庫1									
	1-1	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44547V)	キャンプロ		1380	610	1830		
	1-2	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44547V)	キャンプロ		1380	610	1830		
	1-3	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44547V)	キャンプロ		1380	610	1830		
B-1-12	食品庫2									
	1-1	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44547V)	キャンプロ		1380	610	1830		
	1-2	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44547V)	キャンプロ		1380	610	1830		
	2-1	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44727V)	キャンプロ		1820	610	1830		
	2-2	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44727V)	キャンプロ		1820	610	1830		
B-1-13	食品庫3									
	1-1	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44547V)	キャンプロ		1380	610	1830		
	1-2	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44547V)	キャンプロ		1380	610	1830		
	2-1	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44727V)	キャンプロ		1820	610	1830		
	2-2	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44727V)	キャンプロ		1820	610	1830		
B-1-14	食品庫4									
	1-1	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44727V)	キャンプロ		1820	610	1830		
	1-2	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44727V)	キャンプロ		1820	610	1830		

セクション	No.	品名	MODEL	メーカー名	購入年月日	寸法(mm)			備考1	備考2
						間口	奥行	高さ		
B-1-26		食品庫廊下								
B-1-27		下処理廊下1								
	1	サニタリーシンク				1800	650	850		
	2-1	自動手指洗浄消毒器	WS-B3 SN	サラヤ		300	125	97		
	2-2	自動手指洗浄消毒器	WS-B3 SN	サラヤ		300	125	97		
	3	床洗浄装置								
B-1-28		下処理廊下2								
B-1-29		退室用廊下								
B-1-30		洗浄室廊下								
B-1-31		給食EVホール(下膳用)								
	1-1	再加熱カート	1台タイプ	ハナソニック		1290	920	1940	No.14	
	1-2	再加熱カート	1台タイプ	ハナソニック		1290	920	1940	No.22	
	2	再加熱カート	2台連結タイプ	ハナソニック		2443	920	1940	No.23	
B-1-32		物品庫2								
	1-1	シェルフ(ベンチ4段)	CSU44607V	キャンプロ		1520	610	1830		
	1-2	シェルフ(ベンチ4段)	CSU44607V	キャンプロ		1520	610	1830		
	2	シェルフ(ベンチ4段)	CSU44547V	キャンプロ		1380	610	1830		
衛生作業区域										
B-2		B-2-1								
	1	プレハブ冷蔵庫(野菜)		三洋電機		3840	1900	2700		
	2	シェルフ(ベンチ3段)	(CSU44607V)	キャンプロ		1520	610	1830		
B-2-2		調味料調合室								
	1	台				1700	750	850		
	2-1	粉入カート	3600-88	エレクター		333	743	711		
	2-2	粉入カート	3600-88	エレクター		333	743	711		
	2-3	粉入カート	3600-88	エレクター		333	743	711		
	2-4	粉入カート	3600-88	エレクター		333	743	711		
	3	電動缶切機	EC-1L	新考社		250	475	580		
	4	卓上デジタルはかり	SK-10KWP	イーアンドティ		266	280	146		
	5	シンク付台				1800	750	850		
	6	戸棚				1200	600	1800		
	7	台				1200	600	850		
	8	吊戸棚				1000	300	620		
	9	シーラー	CS-400	朝日産業		80	550	180		
	10	デジタル台はかり	KL-100NX-60A-IF	クボタ		370	636	797		
B-2-3		調理エリア								
	1	包丁まな板消毒保管庫	FEDB0955	フジマック		900	550	1900		
	2	一槽シンク				1200	900	850		
	3-1	台				2700	600	850		
	3-2	台				2700	600	850		
	4	上棚				2680	500	1段		
	5-1	卓上デジタルはかり	SK-10KWP	イーアンドティ		266	280	146		
	5-2	卓上デジタルはかり	SK-10KWP	イーアンドティ		266	280	146		
	6-1	台下戸棚				1770	750	850		
	6-2	台下戸棚				1770	750	850		
	7	コールドテーブル	FRT1875JF	フジマック		1830	750	850		
	8	台下戸棚				1830	750	850		
	9	一槽シンク				1500	900	850		
	10	IHコンロ+架台		フジマック		1800	750	850		
	11	IHコンロ+架台		フジマック		1200	750	850		
	12	IHマルチコンロ	FIC46604	フジマック		460	600	300		
	13	IHコンロ架台				600	750	850 550		
	14-1	台下戸棚				900	750	850		
	14-2	台下戸棚				900	750	850		
	15	二槽シンク				1500	900	850		
	16	電子レンジ	NE-1800	ハナソニック		422	473	337		
	17-1	コールドテーブル(センターヒラレス)	(FRT1575JPF)	フジマック		1500	750	850		
	17-2	コールドテーブル(センターヒラレス)	(FRT1575JPF)	フジマック		1500	750	850		
	18	上棚				2380	500	1段		
	20	卓上カッターミキサー	DLC-NXPLUS			311	305	346		
	21-1	台下戸棚				900	750	850		
	21-2	台下戸棚				900	750	850		
	22	一槽シンク				900	750	850		
	23	IHマルチコンロ	FIC46604	フジマック		460	600	300		
	24	IHコンロ架台				600	750	850 550		
	25	IHコンロ+架台	FIC90756B	フジマック		900	750	850		
	26	台下戸棚				900	750	850		
	27-1	戸棚				1650	750	1800		
	27-2	戸棚				1650	750	1800		
	28	掃除用具ロッカー				1000	515	1900		
	29-1	移動式シェルフ(ベンチ3段)	(CSUR44487V)	キャンプロ		1220	610	1910		
	29-2	移動式シェルフ(ベンチ3段)	(CSUR44487V)	キャンプロ		1220	610	1910		
	30-1	移動台				900	600	850		
	30-2	移動台				900	600	850		
	30-3	移動台				900	600	850		
	31	電気連続フライヤー	FECF1560R	フジマック		1645	895	1450		
	32	電気フライヤー	FEFS186	フジマック		450	600	850		
	33-1	スチームコンベクションオープン	OEB-20.10	FMI		1020	855	1955		
	33-2	スチームコンベクションオープン	OEB-20.10	FMI		1020	855	1955		
	33-3	スチームコンベクションオープン	OEB-20.10	FMI		1020	855	1955		
	33-4	スチームコンベクションオープン	OEB-20.10	FMI		1020	855	1955		
	34-1	移動台				1200	600	850		
	34-2	移動台				1200	600	850		
	35	電気クッキングケトル	(CSK-200W)	三和厨理		1650	1280	850		
	36	電気クッキングケトル	(CSK-200W)	三和厨理		1650	1280	850		
	37	電気スूपケトル	(FNSK-150HSP)	ニチフ		1520	1235	900		
	38	真空包装機	V-553-1	東静電気		780	845	973		
	40-1	ザル受カート								
	40-2	ザル受カート								
	41-1	プラスチックラ	AL-20MC2	FMI		1060	1085	2375		
	41-2	プラスチックラ	AL-20MC2	FMI		1060	1085	2375		
	41-3	プラスチックラ	AL-20MC2	FMI		1060	1085	2375		
	41-4	プラスチックラ	AL-20MC2	FMI		1060	1085	2375		
	41-5	プラスチックラ	AL-20MC2	FMI		1060	1085	2375		
	41-6	プラスチックラ	AL-20MC2	FMI		1060	1085	2375		
	42	アイスチラー	FIC-T600R-R	三洋電機		2050	942	2082		
	43	アイスメーカー	SIM-S240N-FB2	三洋電機		1087	862	1430		
	44	冷風真空複合冷却機	CY-80R	三浦工業		2670	1110	2275		
	45-1	モービルシンク				900	750	850		
	45-2	モービルシンク				900	750	850		

セクション	No.	品名	MODEL	メーカー名	購入年月日	寸法(mm)			備考1	備考2
						間口	奥行	高さ		
	46-1	真空冷却機用カート				600	700	1700		
	46-2	真空冷却機用カート				600	700	1700		
	47	マルチファンクション・フレッシャー・クッカー	EJET-80	ニチワ		1320	1000	1050		
	48-1	床洗浄装置								
	48-2	床洗浄装置								
	50	卓上カッターミキサー	DLC-NXPLUS			311	305	346		
	51-1	ホットブレンダー	VM0113E	VITAMIX						
	51-2	ホットブレンダー		VITAMIX						
	52-1	デジタルはかり	HL-3000WP	エーアンドデイ						
	52-2	デジタルはかり	HL-3000WP	エーアンドデイ						
	53	デジタルはかり	HL-300WP	エーアンドデイ						
	54	プラスチックラー(小型)	AL-14M	FMI						
	55	スチームコンベクションオーブン(卓上)	OES-6.10	FMI						
	56-1	UTカート		エレクター		600	760	970		
	56-2	UTカート		エレクター		600	760	970		
	56-3	UTカート		エレクター		600	760	970		
B-2-4										
炊飯室	1	シェルフ(ベンチ3段)	(GSU44727V)	キャンプロ		1820	610	1830		
	2	一槽シンク				1800	800	850		
	3-1	電気自動炊飯器	FRC162F	フジマック		760	600	1351		
	3-2	電気自動炊飯器	FRC162F	フジマック		760	600	1351		
	3-3	電気自動炊飯器	FRC162F	フジマック		760	600	1351		
	3-4	電気自動炊飯器	FRC162F	フジマック		760	600	1351		
	4	台				1150	800	850		
	5	移動台				1200	600	850		
	6	掃除用具ロッカー				450	515	1800		
	7-1	L型運搬車				900	600	600		
	7-2	L型運搬車				900	600	600		
	8	卓上デジタルはかり	SL-20KWP	エーアンドデイ		266	280	146		
	9	床洗浄装置								
	10	シェルフ	エレクタ			1821	613	1892		
B-2-5										
食器消毒エリア	1-1	電気カートイン式消毒保管庫	FEDBW135-200C	フジマック		1350	1900	1955		
	1-2	電気カートイン式消毒保管庫	FEDBW135-200C	フジマック		1350	1900	1955		
	2-1	電気カートイン式消毒保管庫	FEDBW195-19C	フジマック		1950	1900	1955		
	2-2	電気カートイン式消毒保管庫	FEDBW195-19C	フジマック		1950	1900	1955		
	2-3	電気カートイン式消毒保管庫	FEDBW195-19C	フジマック		1950	1900	1955		
	3-1	移動水切台				1500	800	900		
	3-2	移動水切台				1500	800	900		
	4	掃除用具ロッカー				450	515	1800		
	5	床洗浄装置								
	7	食器乾燥用ラック							12台	
	8-1	食器乾燥用ラック(1/2サイズ)		フジマック						
	8-2	食器乾燥用ラック(1/2サイズ)		フジマック						
	8-3	食器乾燥用ラック(1/2サイズ)		フジマック						
	9	食器乾燥用ラック(1/2サイズ、試作品)		フジマック						
	10-1	トレイ乾燥用ラック		フジマック						
	10-2	トレイ乾燥用ラック		フジマック						
	10-3	トレイ乾燥用ラック		フジマック						
	10-4	トレイ乾燥用ラック		フジマック						
	10-5	トレイ乾燥用ラック		フジマック						
	10-6	トレイ乾燥用ラック		フジマック						
B-2-6										
サニタリー準備室										
B-2-7										
サニタリーエリア	1	サニタリーシンク				2300	650	850		
	2-1	自動手指洗浄消毒器	WS-B3 SN	サラヤ		300	125	97		
	2-2	自動手指洗浄消毒器	WS-B3 SN	サラヤ		300	125	97		
	2-3	自動手指洗浄消毒器	WS-B3 SN	サラヤ		300	125	97		
	3	自動靴底洗浄機	GS-313DXR	GS7-ト		1155	810	970		
	4	エアシャワー	GS-A36	GS7-ト		1800	2254	2200		
	5	床洗浄装置								
	6	ローラー用フック								
	7	掃除用具ロッカー				450	515	1800		
衛生作業区域										
B-3										
B-3-1										
衛生検査室	1	家庭用冷凍冷蔵庫	SR-361RL(S)	三洋電機		600	647	1720		
	2	シンク付台				1500	600	850		
	3	台				1330	600	850		
	5	床洗浄装置								
	6	電子レンジ	RE-T1	シャープ						
	7	脚立				35	87	58		
B-3-2										
冷蔵室(飲料)	1	フレハブ冷蔵室(牛乳・乳製品用)		三洋電機		2130	2870	2700		
	2	シェルフ(ベンチ4段)	CSU44727V	キャンプロ		1820	610	1830		
B-3-3										
食器冷却ルーム										
B-3-4										
食器保管スペース	1	移動式シェルフ(ベンチ3段)	CSUR41547V	キャンプロ		1380	540	1910		
B-3-5										
クリーン調理室	1	冷凍冷蔵庫	(FR6180FJ)	フジマック		610	800	1950		
	2	シンク付台				1820	750	850		
	3-1	卓上デジタルはかり	EK-3000i	エーアンドデイ		190	218	53		
	3-2	卓上デジタルはかり	EK-3000i	エーアンドデイ		190	218	53		
	4	IHマルチコンロ	FIC46604	フジマック		460	600	300		
	5	終末殺菌冷却槽	PCH-230E	三田理化		2300	800	850		
	6	格納戸棚				1000	520	1800		
	7	バスボックス				750	750	1950		
	8	調乳ユニット	CMD-220V	三田理化		2200	600	850		
	9	調乳水製造装置	MIFS-701EV	三田理化		780	520	1750		
	10	サイドテーブル				830	630	850		
	11	吊戸棚				2200	300	600		
	12	流し台				1000	520	850		
	13	冷蔵バスボックス	(FR7685WJ)	フジマック		760	850	1950		
	14	床洗浄装置								
	15	掃除用具ロッカー				450	515	1800		

セクション	No.	品名	MODEL	メーカー名	購入年月日	寸法(mm)			備考1	備考2
						間口	奥行	高さ		
	16	サービスカート		キャンプロ						
B-3-6										
サテライト事務室										
B-3-7										
炊飯盛付室	1	冷風真空複合冷却機	CY-80R	三浦工業		2670	1110	2275		
	2	水切付一槽シンク				2150	750	850		
	3	台下戸棚				1800	900	850		
	5	マルチにぎりメーカー	ASM545	オーティオテクニカ		310	497	691		
	7	床洗浄装置								
	8	電気消毒保管庫(器具用)	FEDBW30	フジマック		1300	950	1900		
	10-1	卓上デジタルはかり	HL-3000WP	エーアンドディ						
	10-2	卓上デジタルはかり	HL-3000WP	エーアンドディ						
	10-3	卓上デジタルはかり	HL-3000WP	エーアンドディ						
	12	移動台				900	750	850		
	13	移動台				900	600	850		
	14	移動式シェルフ				910	756	1740		
B-3-8										
器具洗浄室	1	掃除用具ロッカー				450	515	1800		
	2	ソイルドテーブル				2550	900	850		
	3	フレックスユニット								
	4	食缶洗浄機	FV250.2H	マイコ		1490	895	1935		
	5	クリーンテーブル				1300	900	850		
	6	電気カートイン式消毒保管庫	FEDBW-195-1500	フジマック		1950	1500	1955		
	8	床洗浄装置								
	9	高温高圧洗浄機		有光						
B-3-9										
盛付エリア	1-1	移動台				1500	900	850		
	1-2	移動台				1500	900	850		
	2-1	ティッシュディスペンサーカート	FDCK4H(改)	フジマック		910	610	850		
	2-2	ティッシュディスペンサーカート	FDCK4H(改)	フジマック		910	610	850		
	2-3	ティッシュディスペンサーカート	FDCK4H(改)	フジマック		910	610	850		
	2-4	ティッシュディスペンサーカート	FDCK4H(改)	フジマック		910	610	850		
	2-5	ティッシュディスペンサーカート	FDCK4H(改)	フジマック		910	610	850		
	2-6	ティッシュディスペンサーカート	FDCK4H(改)	フジマック		910	610	850		
	2-7	ティッシュディスペンサーカート	FDCK4H(改)	フジマック		910	610	850		
	2-8	ティッシュディスペンサーカート	FDCK4H(改)	フジマック		910	610	850		
	2-9	ティッシュディスペンサーカート	FDCK4H(改)	フジマック		910	610	850		
	2-10	ティッシュディスペンサーカート	FDCK4H(改)	フジマック		910	610	850		
	3-1	移動台				900	750	850		
	3-3	移動台				900	750	850		
	3-4	移動台				900	750	850		
	4-1	盛付コンベア		フジマック		8000	530	850		
	4-2	盛付コンベア		フジマック		8000	530	850		
	5-1	移動台				900	600	850		
	5-2	移動台				900	600	850		
	5-3	移動台				900	600	850		
	5-5	移動台				900	600	850		
	6	検食用冷凍庫	(FRF1265J3)	フジマック		1200	650	1950		
	7	戸棚				1200	600	1800		
	8-1	トレイディスペンサー	(FTMC10B)	フジマック		430	670	857		
	8-2	トレイディスペンサー	(FTMC10B)	フジマック		430	670	857		
	8-3	トレイディスペンサー	(FTMC10B)	フジマック		430	670	857		
	8-4	トレイディスペンサー	(FTMC10B)	フジマック		430	670	857		
	8-5	トレイディスペンサー	(FTMC10B)	フジマック		430	670	857		
	8-6	トレイディスペンサー	(FTMC10B)	フジマック		430	670	857		
	8-7	トレイディスペンサー	(FTMC10B)	フジマック		430	670	857		
	8-8	トレイディスペンサー	(FTMC10B)	フジマック		430	670	857		
	9-1	移動台				1200	600	850		
	9-2	移動台				1200	600	850		
	9-3	移動台				1200	600	850		
	9-4	移動台				1200	600	850		
	9-5	移動台				1200	600	850		
	9-6	移動台				1200	600	850		
	9-7	移動台				1200	600	850		
	10-1	床洗浄装置								
	10-2	床洗浄装置								
	12	台下戸棚				1200	600	850		
	13	配乳車				1000	630	1260		
	14-1	移動式シェルフ				910	756	1740		
	14-2	移動式シェルフ				910	756	1740		
	14-3	移動式シェルフ				910	756	1740		
	14-4	移動式シェルフ				910	756	1740		
	14-5	移動式シェルフ				910	756	1740		
	14-6	移動式シェルフ				910	756	1740		
	14-7	移動式シェルフ				910	756	1740		
	14-8	移動式シェルフ				910	756	1740		
	15	卓上はかり	5L-20KWP	エーアンドディ					粥計量用	
	16-1	卓上はかり	HL-3000WP	エーアンドディ						
	16-2	卓上はかり	HL-3000WP	エーアンドディ						
	16-3	卓上はかり	HL-3000WP	エーアンドディ						
	16-4	卓上はかり	HL-3000WP	エーアンドディ						
	17-1	移動式シェルフ								
	17-2	移動式シェルフ								
	17-3	移動式シェルフ								
	17-4	移動式シェルフ								
	17-5	移動式シェルフ								
	18-1	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-2	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-3	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-4	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-5	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-6	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-7	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-8	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-9	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-10	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-11	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-12	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-13	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-14	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-15	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-16	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-17	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-18	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-19	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-20	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		
	18-21	FLEXカート	EFL-GT			421	646	1733		

セクション	No.	品名	MODEL	メーカー名	購入年月日	寸法(mm)			備考1	備考2
						間口	奥行	高さ		
チルドバンク(冷凍室)	1	プレハブ冷凍室	(盛付前)	三洋電機		2100	2500	2700		
	2-1	移動式シェルフ		エレクター		890	450	2000	エレクター-HOME	
	2-2	移動式シェルフ		エレクター		890	450	2000	エレクター-HOME	
	2-3	移動式シェルフ		エレクター		890	450	2000	エレクター-HOME	
B-3-13										
ミールバンク1(盛付後)	1	プレハブチルド室	(盛付後)	三洋電機		15860	5850	2700		
	2	インサートカート		ハナソニック		800	830	1634	195台	
	3	床洗浄装置								
B-3-14										
ミールバンク2(盛付後)	1	プレハブチルド室	(盛付後)	三洋電機		10680	7490	2700		
B-3-15										
衛生廊下1										
B-3-16										
衛生廊下2	1	掃除用具ロッカー				1000	515	1900		
B-3-17										
パスルーム	1-1	ストック運搬車				600	600	600		
	1-2	ストック運搬車				600	600	600		
B-3-18										
給食EVホール(配膳用)	13	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	No.13	
	23	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	No.23	
B-3-19										
衛生廊下3	1	床洗浄装置								
	2	掃除用具ロッカー				1000	515	1900		
	3	移動台				600	500	850		
	4-1	移動式シェルフ		エレクター					エレクター-HOME	
	4-2	移動式シェルフ		エレクター					エレクター-HOME	
	4-3	移動式シェルフ		エレクター					エレクター-HOME	
	4-4	移動式シェルフ		エレクター					エレクター-HOME	
	4-5	移動式シェルフ		エレクター					エレクター-HOME	
	4-6	移動式シェルフ		エレクター					エレクター-HOME	
	4-7	移動式シェルフ		エレクター					エレクター-HOME	
	4-8	移動式シェルフ		エレクター					エレクター-HOME	
	4-9	移動式シェルフ		エレクター					エレクター-HOME	
	10	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	No.10	
一般区域										
B-4	B-4-1									
	スタッフルーム1									
B-4	B-4-2									
	スタッフルーム2									
	B-4-3									
	検食室									
	B-4-4									
	物品庫1	1-1	シェルフ(ベンチ4段)	GSU44547V	キャンプロ	1380	610	1830		
		1-2	シェルフ(ベンチ5段)	CSU44548V	キャンプロ	1380	610	1830		
		1-3	シェルフ(ベンチ6段)	CSU44549V	キャンプロ	1380	610	1830		
		1-4	シェルフ(ベンチ7段)	CSU44550V	キャンプロ	1380	610	1830		
		1-5	シェルフ(ベンチ8段)	CSU44551V	キャンプロ	1380	610	1830		
		1-6	シェルフ(ベンチ9段)	CSU44552V	キャンプロ	1380	610	1830		
	B-4-5									
	物品庫									
	B-4-6									
	WC(女性)									
	B-4-7									
	WC(男性)									
	B-4-8									
	食堂兼休憩室									
	B-4-9									
	更衣室(女性)									
	B-4-10									
	更衣室(男性)									
	B-4-11									
	更衣室(栄養部)									
	B-4-12									
	患者面談室									
	B-4-13									
	メンテナンス通路1									
	B-4-14									
	栄養部廊下1	1	掃除用具ロッカー			450	515	1800		
	B-4-15									
	栄養部廊下2									
	B-4-16									
	栄養部廊下3									
南棟										
B1F	給食EV1									
	給食EV2									
1F	配膳ホール	1	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック	2430	950	1940	No.1	
		3	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック	2430	950	1940	No.3	

セクション	No.	品名	MODEL	メーカー名	購入年月日	寸法(mm)			備考1	備考2
						間口	奥行	高さ		
		給食EV1								
		給食EV2								
2F										
	4	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	No.4	
	5	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	No.5	
		給食EV1								
		給食EV2								
3F										
	6	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	No.6	
	2	据置型再加熱カート 26膳(1連型)タイプ	CD1226SP	ハナソニック		1290	950	1940	NO.2	
		給食EV1								
		給食EV2								
4F										
	9	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	No.9	
	14	据置型再加熱カート 26膳(1連型)タイプ	CD1226SP	ハナソニック		1290	950	1940	No.14	
		給食EV1								
		給食EV2								
5F										
	8	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	No.8	
		給食EV1								
		給食EV2								
6F										
	12	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	No.12	
	22	据置型再加熱カート 26膳(1連型)タイプ	CD1226SP	ハナソニック		1290	950	1940	No.22	
		給食EV1								
		給食EV2								
7F										
	31	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	No.31	
		給食EV1								
		給食EV2								
8F										
	32	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	No.32	
		給食EV1								
		給食EV2								
		積貞棟								
2F		スタッフパントリー								
	1	コールドテーブル	FRT1245JF	フジマック		1200	450	850		
	15	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	NO.15	
	2	冷蔵庫	FR6165J	フジマック		610	650	1950		
	3	お祝い膳 配膳ワゴン		エレクター						
		給食EV1								
		給食EV2								
3F		スタッフパントリー								
	1	コールドテーブル	FRT1245JF	フジマック		1200	450	850		
	16	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	NO.16	
	2	冷蔵庫	FR6165J	フジマック		610	650	1950		
		給食EV1								
		給食EV2								
4F		スタッフパントリー								
	1	コールドテーブル	FRT1245JF	フジマック		1200	450	850		
	17	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	NO.17	
	2	冷蔵庫	FR6165J	フジマック		610	650	1950		
		給食EV1								
		給食EV2								
5F		スタッフパントリー								
	1	コールドテーブル	FRT1245JF	フジマック		1200	450	850		
	18	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	NO.18	
	2	冷蔵庫	FR6165J	フジマック		610	650	1950		
		給食EV1								
		給食EV2								
6F		スタッフパントリー								
	1	コールドテーブル	FRT1245JF	フジマック		1200	450	850		
	19	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	NO.19	
	2	冷蔵庫	FR6165J	フジマック		610	650	1950		
	3	カリモク ワゴン	AC6300NK	グリーンライフ						
		給食EV1								
		給食EV2								
7F		スタッフパントリー								
	1	コールドテーブル	FRT1245JF	フジマック		1200	450	850		
	20	据置型再加熱カート 52膳(2連型)タイプ	CD1252SP	ハナソニック		2430	950	1940	NO.20	
	2	冷蔵庫	FR6165J	フジマック		610	650	1950		
		給食EV1								
		給食EV2								
8F		スタッフパントリー								
	1	コールドテーブル	FRT1245JF	フジマック		1200	450	850		

貸付物品一覧表〈什器類〉

セクション	品名	型式	メーカー名	購入年月日	数量(個・台)	
B-3-6						
サテライト事務室	机	DP20FE MH38	岡村製作所		1	
	机	DP20HE MH38	岡村製作所		1	
	配線カバー開閉式	DP91AE Z637	岡村製作所		2	
	中央引出し鍵付	DP895Y Z25	岡村製作所		4	
	デスクサイトワゴン	DD38ZA Z637	岡村製作所		3	
	デスクサイトワゴン	DD38ZB Z637	岡村製作所		1	
	椅子(CG-R7ラックシェルローバック(肘なし))	CN33ZR FM31	岡村製作所		2	
	両開き書庫(900H)	4H32ZZ ZA75	岡村製作所		1	
	3枚引違い書庫(900H)	4H42ZL ZA75	岡村製作所		1	
	ベース	4H92ZZ ZA75	岡村製作所		2	
	天板	4H11AZ MG18	岡村製作所		2	
	サーバーラック棚板 ホトムベース付	D310EM Z421	岡村製作所		1	
B-4-1						
スタッフルーム1	机	DP20AD MH38	岡村製作所		1	
	配線カバー開閉式	DP90AD Z637	岡村製作所		1	
	平机L脚フリースタANDING	DN20LC MH38	岡村製作所		1	
	机				1	旧スタッフルームで使用していたもの
	ワゴン3段B4サイト把手	DN31CE Z975	岡村製作所		6	
	ワゴン3段B4サイト把手				2	旧スタッフルームで使用していたもの
	中央引出し	DN892Y-Z	岡村製作所		5	
	椅子(CG-Rハイバックデザインアーム)	CN45ZR FM31	岡村製作所		1	
	椅子(CG-R7ラックシェルローバック(肘なし))	CN33ZR FM31	岡村製作所		6	
	ラテラル3段	4B73ZC ZA75	岡村製作所		1	
	クリスタルケースA4	4B03AC ZA75	岡村製作所		1	
	両開き書庫(900H)	4B32ZZ ZA75	岡村製作所		2	
	3枚引違い書庫(710H)	4B41ZL ZA75	岡村製作所		2	
	ベース	4B92ZZ ZA75	岡村製作所		2	
	天板	4B11AZ MG18	岡村製作所		2	
	ワゴン	DD28WC MH38	岡村製作所		1	W1800×D750×H700
B-4-8						
食堂兼休憩室	テーブル	8177HC MG16	岡村製作所		4	
	テーブル	8177CD MG16	岡村製作所		2	
	椅子(スタッキングチェア)	8127ZZ FT56	岡村製作所		24	
	回転ハイスツール布ハット付き	8110HF FG64	岡村製作所		6	
	カップケース(扉なし)	4697CZ Z13	岡村製作所		1	
	分別ペール50 プッシュ用	L936BA G994	岡村製作所		1	
	分別ペール50 ペット用	L936BB G993	岡村製作所		1	
	分別ペール50 カン用	L936BB G993	岡村製作所		1	
B-4-9						
更衣室(女性)	ロッカー(8人用)	4578FZ-Z	岡村製作所		8	W3300×H2480程度
	カーテン工事	9900PC	岡村製作所		1	
B-4-10						
更衣室(男性)	ロッカー(6人用)	4566FZ-Z	岡村製作所		10	W3300×H2480程度
	カーテン工事	9900PC	岡村製作所		1	
B-4-15						
栄養部廊下2	靴箱(24人用扉)	9345YJ-Z	岡村製作所		5	

セクション	No.	品名	MODEL・型番	メーカー名	購入年月日	寸法(mm)			備考	更新年月日
						間口	奥行	高さ		
B-4-2										
スタッフルーム2	1-1	デスクトップパソコン	MJ33MLZDJ	NEC	2014.9					
	1-2	デスクトップパソコン	MJ33MLZDJ	NEC	2014.9					
	2	サーバー	Express 5800 GT110g	NEC	2014.9					
	3-1	液晶ディスプレイ	AS171M-C	NEC	2010.3					
	3-2	液晶ディスプレイ	AS171M-C	NEC	2010.3					
	3-3	液晶ディスプレイ	MultiSync EA191M	NEC	2010.3					
	4-1	キーボード	KU-1003	NEC	2014.9					
	4-2	キーボード	KU-1003	NEC	2014.9					
	4-3	キーボード	KU-3920	NEC	2014.9					
	5-1	マウス	MSU1218	NEC	2014.9					
	5-2	マウス	MSU1218	NEC	2014.9					
	5-3	マウス	M-U0026	NEC	2014.9					
	6	プリンタ	Offirio LP-S6000	EPSON	2010.3					
	7	スキャナー	DocuScan C3210	FUJIXEROX	2010.3					
	8	ポータブルDVDドライブ	DVD-EC01K	I・O DATA	2014.9					
	9	無停電充電器(UPS)	smart-UPS 500	APC	2014.9					
	10-1	ハンディターミナル急速充電器	MRC-1000-000-00	日本システム開発	2013.1					
	10-2	ハンディターミナル急速充電器	MRC-1000-000-00	日本システム開発	2013.1					
	10-3	ハンディターミナル急速充電器	MRC-1000-000-00	日本システム開発	2013.6					
	10-4	ハンディターミナル急速充電器	MRC-1000-000-00	日本システム開発	2013.6					
	11	通信クレードル	MCD-1000-000-00	日本システム開発	2010.3					
	12	ハンディターミナル無線アクセスポイント	FDL08TJ010	日本システム開発	2010.3					
	13	無線通信ステーション(中心温度計用)	RTR-5W	T&D	2010.3					
B-1-1										
検収エリア	1-1	放射温度計	53007		2010.3					
	1-2	放射温度計	53007		2010.3					
B-1-10										
下処理室(野菜)	1	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
B-1-19										
下処理室(肉)	1	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
B-2-3										
調理エリア	1	水道水塩素濃度測定器	RC-31P	東亜DKK	2010.3					
	2-1	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2-2	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2-3	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2-4	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2-5	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2-6	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2-7	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2-8	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2-9	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2-10	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2-11	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2-12	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2-13	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2-14	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	3	無線通信ステーション(中心温度計用)	RTR-5W	T&D	2010.3					
	4-1	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
	4-2	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
	4-3	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
	4-4	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
	4-5	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
	4-6	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
	4-7	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
	4-8	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
	5-1	ハンディターミナル無線アクセスポイント	FDL08TJ010	日本システム開発	2010.3					
	5-2	ハンディターミナル無線アクセスポイント	FDL08TJ010	日本システム開発	2010.3					
	6-1	二重管標準温度計	0021	佐藤計量器製作所	2012.11					
	6-2	棒状標準温度計	0020	佐藤計量器製作所	2018.3					
B-3-10										
コールドセクション	1	次亜水濃度計	AQ-102	SIBATA	2010.3					
	2	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
B-3-7										
炊飯盛付室	1	Push Wireless (中心温度計)	RTR-61	T&D	2010.3					
	2	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
B-3-9										
盛付エリア	1-1	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
	1-2	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
	1-3	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
	1-4	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
	1-5	ハンディターミナル	MET-1200	日本システム開発	2010.3					
	2	ハンディターミナル無線アクセスポイント	FDL08TJ010	日本システム開発	2010.3					

セクション	No.	品名	MODEL・型番	メーカー名	購入年月日	寸法(mm)			備考	更新年月日
						間口	奥行	高さ		
厨房外										
西病棟配送用トラック	1	おんどとりJr.	TR-51S	T&D	2010.6					
再加熱カート監視システム		システムソフト 一式			2014.10					
B-4-2										
スタッフルーム2	1	サーバー	HP Z420/CT workstation	HP	2014.10					
	2	液晶ディスプレイ	Pro Display P19A	HP	2014.10					
	3	キーボード	SK-2025	HP	2014.10					
	4	マウス	MSU1158	HP	2014.10					

患者給食提供業務実施要領

病院における栄養管理部門は、治療の重要な一環として食事の提供を行うとともに、食事療法を要する患者に対し、疾病の治癒と回復の促進を図るための重要な部門である。

従って、入院患者の病状に応じたきめ細やかな対応が必要不可欠であり、入院患者に対し療養上必要な食事を提供し、疾病の回復を図る目的を担うものである。さらに、医療の進歩に即応した治療食の研究、開発が要望されている。このことにより、京都大学医学部附属病院では、患者給食業務を実施するにあたっては、食事提供の目的や主旨を十分認識し、円滑な栄養管理業務を実施する上で、業務委託契約書、仕様書に基づき、誠実な受託業務を遂行させるために、本実施要領を定めるものとする。

1. 施設・設備・器具等の使用及び管理

- (1) 調理業務等は甲の施設を使用して行うものとする。
- (2) 毎日の業務については、作業日報として「品質管理システム」(別添資料(1)貸付物品)への登録を行い、委託者の承認を得ること。また、必要に応じて口頭で報告を行うこと。
- (3) 厨房施設及び調理機器等については、各部屋に設置された日々点検表(別添資料(2))に基づき、設備備品の適正な管理を行い、またクロージングチェック表(別添資料(3))に従って退室時の火気の点検、施錠の確認をすること。点検結果は、バーコード読み取り端末(貸付物品)を用いて入力し、衛生管理システム(貸付物品)で管理すること。
- (4) 故意又は重大な過失により厨房施設及び調理機器等の設備備品を亡失又は損傷した場合は、弁償すること。

2. 食数管理関係

食事の指示は、医師からの食事オーダーで行われ、予定食数については疾患栄養治療部、実施確定食については医務課入院掛(食事療養担当)にて管理を行う。

(1) 食事オーダー締切時間及び配膳表確定時間

区分	食事オーダー 一次締切時間 (病棟オーダー 締切時間)	食事オーダー 二次締切時間 (配膳表確定時 間)	変更追加等 受付時間 (各病棟詰所配膳)	
朝食	前日 17:00	前日 18:00	時間外変更連絡票 前日 18:00～18:30 当日 7:30～ 8:00 締切後朝食開始連絡書 前日 18:00～ 8:00	
昼食	当日 8:00	当日 9:00	時間外変更連絡票 9:00～12:00	
夕食	当日 14:00	当日 15:00	時間外変更連絡票 15:00～18:00	
産後食	朝食	前日 17:00	前日 18:00	
			時間外変更連絡票 前日 18:00～18:30 締切後朝食開始連絡書 前日 18:00～ 8:00	
	昼食	当日 8:00	当日 9:00	時間外変更連絡票 9:00～12:00
	夕食	当日 14:00	当日 15:00	時間外変更連絡票 15:00～18:00

産科祝い膳		提供日(月・水・金) の 前々日 14:00		
特別室食	朝食	前日 14:00		時間外変更連絡票 前日 18:00~18:30 締切後朝食開始連絡書 前日 18:30~ 8:00
	昼食	前日 17:00		時間外変更連絡票 9:00~12:00
	夕食	当日 8:00		時間外変更連絡票 15:00~18:00
デイケア患者給食		前週(金) 16:00 (1週間分)	当日 9:00	

* 特別室食の時間外変更については、その変更を実施することにより配膳時間に間に合わないと判断される場合のみ、陶器食器への移し替えを行わず通常食器での配膳を許可する。

* 産後食の時間外変更については、その変更を実施することにより配膳時間に間に合わないと判断される場合のみ、産後食用食器への移し替えを行わず通常食器での配膳を許可する。

(2) 食数の決定及び食事の確認

① 概算食数の確認

盛付やトレイメイク時に必要な概算食数は、食事オーダー締め切り時間後に給食管理システム(貸付物品)や食数表示板システム(貸付物品)にて確認すること。

② 食数の決定及び配膳表の出力

オーダー締め切り時間以降の変更・追加については、「時間外変更連絡票」(別添資料(4))の発行をもって行う。配膳表確定時間を最終締め切りとし、配膳表と食札を出力すること。配膳表確定時間以降の食事取消や変更は事故食として扱う。

③ 緊急の入院で生じる追加の食事は、原則として配膳表確定時間以降も材料の許す範囲で特別な食種でない限り対応すること。

④ 朝食の取消・変更・追加等

配膳表確定時間後の朝食の変更・追加については、病院栄養士から「時間外変更連絡票」(別添資料(4))による依頼と、病棟から「締切後朝食開始連絡書」(別添資料(5))でシステム登録による依頼があり、受託者はそれに基づいて通常の食事配膳以降に各病棟詰所まで配膳する(別配膳)。当日8時以降に依頼されたものについては、委託者(病棟担当者)が厨房まで受け取りに行くことを基本とするが、病棟等の状況にあわせて適宜対応すること。ただし、配膳表確定後の朝食取り消しについては、病棟側で食事の取り消し処理(事故食の登録(別添資料(6)))を行う。

⑤ 昼食・夕食の取消・変更・追加等

配膳表確定時間後の昼食・夕食の追加、変更については、昼食は当日12時、夕食は当日18時までに委託者(病院栄養士)から「時間外変更連絡票」(別添資料(4))にて依頼があれば、それに基づいて通常の食事配膳以降に受託者が各病棟詰所まで配膳する(別配膳、月 100 件程度)。ただし、昼食:当日12時、夕食:当日18時以降の追加、変更については、委託者(病棟担当者)が厨房まで受け取りに行くことを基本とするが、病棟等の状況にあわせて適宜対応すること。ただし、配膳表確定後の昼食・夕食の取り消しについては、病棟側で食事の取り消し処理(事故食の登録(別添資料(6)))を行う。

⑥ 個人別食事内容等の確認

医師による個別対応の依頼については、食札のフリーコメント又は「個別リスト」(別添資料(7))等により食事内容等の確認を行い対応すること。

⑦ 配膳先の確認

配膳表及び食札により各病棟の配膳食数及び食事内容の確認を行い、誤配膳のないように注意すること。また、「時間外変更連絡票」(別添資料(4))及び「締切後朝食開始連絡書」(別添資料(5))を元に、「時間外食事連絡票」(別添資料(8))を作成すること。「時間外食事連絡票」(別添資料(8))は、配膳時の作業に使用するものである。(詳細は、「患者給食枕頭配膳手順」(別添資料(26))に記載。)

⑧ デイケア患者給食

デイケア患者給食は、翌週(1週分)の予定食数を前週金曜日16時までに、直接デイケア診療部から「デイケア昼食オーダー用紙」(別添資料(9))によりFAXで通知する。特別な変更・追加については当日9時までに電話にて行う。

⑨ 産後食

産後食の指示は食事オーダーで行われ、通常の給食運用に準じる。

⑩ 産科祝い膳

産科祝い膳は、月・水・金曜日の前々日までに、直接病棟から「産科祝い膳オーダー用紙」(別添資料(10))により FAXで通知するので、内容と食数を確認すること。

⑪ 特別室食

特別室食は、入院決定判明後、病棟より「特別室食入院決定報告用紙」(別添資料(11))が疾患栄養治療部宛にFAX送信され、病院栄養士が食種や主食、入院予定(食数)を確認した後、受託者に通知する。また、食止めや食種変更については献立変更や食材変更も加味して、病棟より疾患栄養治療部に連絡が入った時点ですみやかに受託者に通知する。

(3) その他

- ① 指示された食事が準備できない場合は、その旨を委託者に速やかに報告し、対応を打ち合わせすること。
- ② 業務終了時には障害発生時に備え、常に円滑に業務が遂行できるための準備をしておくこと。

3. 栄養管理及び献立関係

(1) 栄養基準

- ① 患者給食の栄養基準については、「院内約束食事箋」に基づき管理すること。「院内約束食事箋」が変更された場合は対応すること。
- ② 特別食については、医師からの食事オーダーに基づき、医療目的、患者サービスの重要性を認識し、適切な食事を提供すること。
- ③ 「常食食品構成表」(別添資料(12))に基づき、常食及びその他の食種についても栄養管理の徹底を図ること。「常食食品構成表」が変更された場合は対応すること。
- ④ 受託者は、毎月定期的に栄養管理会議等を開催し、献立の見直しを図り患者のニーズに合った食欲をそそる食事について検討すること。またその会議の結果を委託者に報告すること。
- ⑤ 受託者は毎月の残食調査の結果をファイリング保管し、残食の多いメニューは改善していくなどの対応をすること。また、改善策については委託者との会議において毎月1回報告すること。

(2) 食種分類等は「院内約束食事箋」のとおりとする。

(3) 献立管理

- ① 献立表については、委託者が定める献立表作成基準に則り、受託者が作成する。委託者の作成した基本献立表(サイクルメニュー)を調整して使用しても差し支えない。
- ② 委託者は、受託者が作成した献立表について、当該基準どおり作成されているか確認する。
- ③ 献立表は、食事実施4週間前までに7日分作成し、委託者より変更の要請があった場合には速やかに対応し委託者の承認を得ること。それ以降の献立表の変更についても、その都度承認を得ること。
- ④ 受託者の(管理)栄養士及び調理師は、食事の提供にあたって必要な場合は委託者に相談のうえ病棟を訪問し、適切な食事が提供できるよう献立改善を行う。また、治療上個別対応が必要な患者について

は、受託者の献立担当者が委託者の管理栄養士・担当医師との打ち合わせに参加し、個別食提供に対応すること。

〈一般食〉

栄養所要量は、「日本人の食事摂取基準(2015年版)」によるものとする。一般食とは、医師の指示に基づき「院内約束食事箋」により指示された食種(治療食・特別食を除く)で、栄養所要量については、院内約束食事箋に準ずる。

ア. 献立作成に当たっては、「院内約束食事箋」に準じた1日の栄養量(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩、その他必要とする栄養素)及び患者の嗜好を考慮し、作成すること。

イ. 医師の指示に基づき「院内約束食事箋」により指示された食種(治療食)で特別食を除くものについては、特別食に準じて作成すること。

〈特別食〉

特別食は、「入院時食事療養に係る特別食」によるもので、「入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の留意事項について」の「特別食加算」に基づくものとする。

特別食とは、経腸栄養食、一般術後食、胃切除術後食、消化管術後食、胃潰瘍・内視鏡後食、低残渣食、肥満症食、糖尿病食、糖尿病腎症食、妊娠高血圧症食、腎臓病食、肝臓病食、膵臓病食、心臓病食、高血圧食、脂質異常症食、検査食、痛風食、貧血食、調乳、離乳食、幼児・小児食、摂食・嚥下障害食、嚥下訓練食、化学療法後食、食欲不振食、無菌食(骨髄移植後食)、先天性代謝異常食、てんかん食に分類される。

ア. 献立作成に当たっては、栄養評価及び疾患の治癒等を考慮し、委託者と常に調整のうえ作成すること。

イ. 特別指示、禁止事項、食札表示コメント及び食事オーダー等による個別指示については、細心の注意を払い対応すること。

ウ. 特に必要と認める個別対応食の調整は委託者が行う。それに基づいて食材の調達・成分調整等について対応すること。また、食思不振等治療上個別献立が必要となった場合は、別途委託者と打ち合わせのうえ「特別指示食」として対応し、患者への適切な食事提供を優先して行うこと。特に食思不振患者からの要望の多い主食麺類が提供できるように計らうこと。

エ. 化学療法後選択メニューは、癌化学療法やその他の治療による食思不振患者に食べやすいとされる数十種類のメニューから患者が選択できる食種である。現在遂行しているメニュー内容の質を落とすことなく提供できるように計らうこと。

オ. 低菌対応食は「低菌対応での提供可否食品」(別添資料(13))に基づき食品提供を行い、新規採用食材については菌検査を実施し院内基準をクリアした食材を使用すること。

カ. 無菌食についても『低菌対応』と同様の運用とし、提供容器は委託者の指定した別容器とする。また無菌食には治療の副作用に伴う食欲不振に配慮し選択食対応も行うこと。

キ. 栄養剤については必要に応じて調理加工して提供すること。

ク. 委託者が必要と認めた新規に定める治療食(検査食を含む)や食事療法が確定されていない疾患の治療食などについては、随時、委託者と実施に向けての打ち合わせを行い対応すること(試作食の提供を含む)。

〈産後食〉

ア. 毎食、産後食用の再加熱対応食器での提供とし、通常の病院食メニューをアレンジした産後食にふさわしい晴れやかな献立とすること。

イ. 夕食配膳時に夜食の提供を行うこと。

〈産科祝い膳〉

ア. 出産をお祝いする特別な食事である為、陶器食器等に盛り付け、季節感や京都らしさを取り入れた病院食のイメージを払拭した食事を提供すること。

イ. 栄養量は基本的に一般食、常食に準じるが、祝い膳としてふさわしい食事であることを踏まえて受託者と協議の上決定すること。

ウ. 配膳は女性従業員による枕頭配膳を行うこと。

〈特別室食〉

ア. 一般食、特別食とも、患者の疾患治療に対応した「治療食」の提供を基本とする。

イ. 特別室に適合した食事を提供する為、産科における「祝い膳」と同様に陶器食器に盛り付け、季節感や京都らしさを取り入れた病院食のイメージを払拭した食事を提供すること

〈デイケア患者給食〉

ア. 一般食、常食の栄養量に準じた食事を提供すること。

〈小児科におけるおやつ等の提供について〉

ア. 受託者は、小児科に配膳される食事について、「おやつ」を基本的には昼食に加えて提供することとし、委託者の依頼により時間外の提供にも対応すること。また、アレルギー患者への提供も行うこと。

イ. 手作りおやつも含め、おやつ等の種類について変更がある場合は、委託者側と相談し改定を行う。

〈調乳作業について〉

調乳作業の下記ア～エについては、2019年4月から2019年12月の中病棟開院までの間とする。2020年1月の開院以降は中病棟2階に新設される新調乳室で本院管理栄養士により実施するため、委託者(本院管理栄養士)の依頼に基づき、委託者(本院管理栄養士)が指定するミルクを疾患栄養治療部に納品するものとする。なお、これらのミルクの契約価格は別途協議して定めるものとし、購入費用は本契約に含まず、別途受託者に支払うものとする。

残りの下記オ～キの哺乳瓶等の洗浄業務については、2020年1月以降も引き続き行うものとする。

(新調乳室での業務開始は、あくまで予定であって、多少前後する場合もある。)

ア. 受託者は、委託者が指定するミルク(ミルク一覧表:別添資料(14))を医師からの食事オーダーに基づき調乳して提供する。(調乳は、1日1回。1回につき約100本)

イ. 委託者は、調乳についてのミルクの種類、混合割合及び必要数量等を当日の8:00までに指定するシステムにて通知する。受託者は指定するシステムから「ミルク分注一覧表(別添資料(15))」を出力しオーダーに基づき調乳する。調乳時にはラベルを貼ること。また、委託者からFAXでの調乳依頼(別添資料(15-2))があれば対応すること。なお、特殊ミルクの調乳については別途通知する。

ウ. 緊急に調乳が必要になった場合は、「調乳(手動時)マニュアル」(別添資料(16))に準拠して対応すること。

エ. 調乳作業は、本院の厨房内施設及び貸付物品を使用して衛生的に行い、配乳車を用いて配膳すること。

オ. 哺乳瓶、乳首等の洗浄は、洗浄滅菌作業手順(後述9. 食器類洗浄・消毒及び保管業務に準じる)によるが残乳等の付着した哺乳瓶及び乳首は丁寧に手洗いし、残乳・よごれの無いことを確認すること。

カ. 調乳業務に使用した哺乳瓶及び器具類は、専用の洗浄・滅菌装置を使用し衛生的に保管すること。

キ. 調乳作業の詳細は、「調乳マニュアル」(別添資料(17))に示す。

〈その他の栄養管理について〉

ア. 受託者は、委託者が認めた医療上必要となる食品(栄養剤、低血糖対策用病棟管理の補食、嚥下造影検査食等を含む)について、医師および病院栄養士のからの依頼に基づき必要量の提供を行うこと(主要栄養剤及び年間使用量は「栄養剤一覧表」(別添資料(18))のとおり)

イ. 患者の治療上必要となる新規の治療用食品・栄養剤・栄養補助食品については、食管理委員会での必要性が認められた場合は、委員会で決定した運用に基づき提供するものとする。委員会の承諾なしに取り扱いを中止しないこと。

ウ. 委託者が食事治療計画上必要と認めた患者への栄養剤等の試食・試飲については、受託者が提供

するものとする。

〈その他〉

- ア. 材料調達等に関し、やむを得ない事情により献立表の内容を変更する場合は「献立内容変更届」(別添資料(19))により委託者の了解を得た上で実施し、追って献立表を訂正して提出すること。
- イ. 国民の祝日及び季節の主要行事日には、当日に相応した行事食の献立を作成の上、行事食に添った調理・盛付けを行い、カード等を用いて効果的な演出を行うこと。
- ウ. 委託者(病院栄養士)は、献立表作成基準にない個別対応食を医師より依頼された場合は、食札のフリーコメント又は「個別リスト」(別添資料(7))により、受託者に通知する。
- エ. 食事提供済みの献立に関し、提供より 2 か月以内に給食管理システム(貸付物品)にて実施献立を登録すること。
- オ. 整理・点検済みの各種献立表を年度ごとにまとめ、委託者に引き渡すこと。
- カ. その他受託者は、委託者と常に密接な連絡、打ち合わせ(栄養管理会議を定期的開催)を行い、患者給食に支障を来たさないよう円滑な運営に当たること。
- キ. 献立作成及び食事提供に関しては、以下を必須とする。したがって、下記が対応できる体制等を取ること。また、委託者が要望する献立には柔軟に対応すること。対応不可能な場合は理由を十分に説明のうえ、代替提案を行うこと。
 - 1) 食事メニューの必須内容は、「献立作成における遵守事項」(別添資料(20))に示す。
 - 2) 季節感や地域性を取り入れた献立・食材とすること。
 - 3) 新メニューを随時取り入れていくこと。
 - 4) イベント食を盛り込むこと。
 - 5) 特別室メニューなど患者サービスに繋がるメニューを展開していくこと。
- ク. 受託者の(管理)栄養士及び調理師は、患者サービス向上のため委託者の依頼に基づき、病棟訪問を実施すること。

4. 食材の調達

- (1) 信用ある取引業者を指定し、複数業者の競争により食材を調達すること。
- (2) 原材料・加工品の購入に先立って、納入業者に対し原材料の細菌検査成績書及び製品規格書等の書類を提出させて、「原材料の食品細菌検査基準」(別添資料(21))に基づき当該原材料の品質・保存性等を確認すること。またその書類は一年間保管すること。
- (3) 常に食材の所要量を確認のうえ、献立表及び予定食数に基づき食材発注書を作成し発注すること。
- (4) 納入品は検収を行い、食材発注書と納品書とを照合のうえ確認し、「食材検収記録簿(書面)」(別添資料(22))を作成すること。その際、品質と品温を確認して、検収記録簿(書面)に記録すること。検収記録簿(書面)は受入商品管理システム(貸付物品)で読み込み保存を行うこと。この場合、必要に応じて委託者の点検を受け、検収記録簿(書面)は1ヶ月間保管すること。
- (5) 検収後の各食品は専用のコンテナ(貸付物品)に入れ替え、所定の場所に適正に保管すること。ただし、検収品の移動については、食品庫、下処理エリア担当者への受け渡しを行い、検収当事者の持ち込みを禁止する。
- (6) 納入された食材は変質・劣化のないよう適性に管理すること。
- (7) 穀類、調味料、乾物及び缶詰等の在庫管理の必要な貯蔵品は、「在庫食品受払簿」(別添資料(23))に品目、規格、数量等を記録し、適宜使用状況の確認を行うこと。また、「在庫食品受払簿」(別添資料(23))は、委託者の確認を得ること。
- (8) 新規に使用する食材については必ず委託者の承認を得ること。また、冷側配膳するものに関しては、発注前に細菌検査を実施し、菌数が基準値以内であることを確認すること。加工食品については成分表の他、該当アレルギーの有無が分かるよう原材料表を入手し、委託者に提出すること。
- (9) 委託者が治療上必要と考える食材、治療用食品・栄養剤・栄養補助食品、ミルク等については、委託者の

依頼によりすみやかに提供できるよう柔軟に対応すること。また、食品の銘柄を指定する場合があるので対応すること。対応不可能な場合は理由を十分に説明のうえ、代替提案を行うこと。

- (10) 委託者が指定した食品の銘柄を変更する場合は必ず委託者に申し出て、了承を得てから変更すること。
- (11) 野菜類の納品時の形態について、変更する場合は委託者と協議した上で実施すること。
- (12) 購入食材の廃棄率は、「日本食品標準成分表 2015」によること。
- (13) 使用禁止食品
 - ① 食中毒防止の観点から、年間を通して刺し身の使用を禁止する。ただし、新調理方式(ニュークックチル)での提供方法の提案があれば、使用を検討する。
 - ② 遺伝子組み換え食品の使用を禁止する。
 - ③ 食品添加物(着色料、保存料等)の使用を禁止する。
 - ④ 化学調味料や調理済み食品、生鮮食品(肉・魚・野菜等)については冷凍品の使用を基本的に禁止する。ただし、場合によっては冷凍品の使用を許可するので、成分値等を示す書類を持って委託者に申し出ること。

5.調理業務

- (1) 「大量調理マニュアル」に基づき調理業務を行うこと。
- (2) 献立に示された食材の質、量を確認し、特に味付けに留意すること。また、患者の食欲をそそるように盛り付けを創意工夫し、併せて適時・適温給食に留意すること。
- (3) 各作業エリア担当者は作業実施前日までに最終打ち合わせを行い、調理・盛り付け・食器などの確認を行うこと。
- (4) 調理は、原則として調理済加工食品の使用を禁止し、素材より作るものとする。
- (5) 調理作業に際し、バーコード読み取り端末(貸付物品)を用いて、加熱冷却の作業記録(温度、時間、機器等)、及び刃物使用時の刃こぼれ点検記録を取る。また、業務終了後には品質管理システム端末(別添資料(1): 貸付物品)より登録データを確認すること。
- (6) 調理機器類の取扱要領を作成し事故防止に努めるとともに、故障等発生時は「設備・機器 修理・点検・紛失等の依頼書」(別添資料(24))を作成し、委託者にすみやかに提出・報告すること。
- (7) 食材の調理において、治療上必要となる摂取量を確保するために必要となる副食についても、調理加工を行うこと。
- (8) 食中毒等の事故防止のため、「実施要領 11.衛生管理業務」に記載の内容を遵守し、食中毒事故等が発生しないよう「大量調理マニュアル」に従い衛生管理を行うこと。

6. 盛り付け・トレイメイク業務

- (1) 献立表等に基づき適正に盛り付け、配分を行うこと。また、ラベルや食数表示板に示されるアレルギー等のコメントについて常に注意を払い、適切な対応を図ること。
- (2) トレイメイク時には、食札に出力されるコメントについて常に注意を払い適切な対応を図ること。
- (3) 盛り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。
- (4) 効率の良い作業習慣を身につけ問題発生時にも確認・対応が行えるよう、バーコード読み取り端末(貸付物品)を用いて盛り付け・トレイメイクの作業記録を取る。また、業務終了後には品質管理システム端末(別添資料(1): 貸付物品)より登録データを確認すること。
- (5) 米飯の盛り付けに際しては、盛り付け開始時の時刻と米飯温度をバーコード読み取り端末(貸付物品)を用いて記録し、盛り付け後は90分以内に5℃以下に冷却すること。また、冷却後の米飯の中心温度を測定し、バーコード読み取り端末(貸付物品)を用いて記録すること。
- (6) 果物は、カットして盛り付けすることを基本とし、調理又は購入を行うこと。

7. 配膳業務

すべての食事は厨房施設でインサートカート(貸付物品)に積み込んで各病棟に搬送し、北病棟は北病棟地下、積貞棟・南病棟は各病棟パントリー、西病棟は西病棟食堂に設置された再加熱カートにインサートカートを入れて再加熱を行い、適温で提供するものとする。ただし、中央診療棟は厨房施設に設置された再加熱カートで再加熱を行ってから搬送し提供する。インサートカート搬送時には、人及び障害物に注意を払い丁寧に運搬し事故防止に努めること。また、適切な温度管理を実施するために再加熱カート本体の事前準備として全冷却等が正しく実施できているか再加熱カート監視システム(貸付物品)により定時に確認すること。

受託者は、配膳時に本院担当者(担当看護助手等)と両方で「患者給食枕頭配膳手順」(別添資料(26))の要領で食数・食札等の確認を行ってから、各病棟の定める「配膳後のインサートカート置場と配膳経路」(別添資料(25))に従い各病室前までインサートカートを移動し、本院担当者(担当看護助手等)と協力して配膳を行う。「患者給食枕頭配膳手順」(別添資料(26))の要領で受託者と本院担当者(看護助手等)とでインサートカートを1台ずつ担当して枕頭配膳を開始し、業務状況により臨機応変に配膳を分担すること。また、インサートカートが1台の場合の1台目および3台ある場合の3台目は受託者と本院担当者(看護助手等)が協力して行うこと。受託者が病室に入る場合は手指消毒剤にて手指の消毒を行うこと。また、配膳後のインサートカートは「配膳後のインサートカート置場と配膳経路」(別添資料(25))に示す所定の場所に設置すること。

(1) 再加熱時間及び配膳時間は、次のとおりとする。

区分	入院患者給食・産後食・特別室食		デイケア患者 給食	産科祝い膳	
	再加熱時間	配膳時間	受渡時間	再加熱時間	配膳時間
朝食	6:10～ 7:50	7:50～ 8:00			
昼食	10:10～11:50	11:50～12:00	9:15		
夕食	16:10～17:50	17:50～18:00		適時	18:30～19:00

ただし、西病棟、精神科デイケア診療棟については、移動時間等も考慮し時間厳守すること。

- (2) 厨房外で配膳作業等を行う際は、専用の履物、配膳着、キャップ、マスクを着用すること。
- (3) 配膳業務に際し、各病棟責任者を定めること。
- (4) 配膳時間外であっても受託者の責に帰する場合や病棟側に明らかな非がある場合以外は、患者サービスの観点から速やかに配膳業務を行うこと。
- (5) 調乳後のミルクは受託者がシステムより出力した「ミルク分注一覧表」(別添資料(15-1))をもとに、14 時頃に北病棟2階に配膳すること。
- (6) 締め切り後の調乳ミルクの追加は、病棟よりFAXで通知される書面(別添資料(15-2))をもとに調乳を行う。
- (7) 受託者は、再加熱カート本体及びインサートカートを「配膳・下膳担当表」(別添資料(27))に基づき、毎日の安全点検を行うこと。
- (8) 再加熱カートの使用に支障が出ないよう、再加熱カート監視システム(貸付物品)で運転状況や庫内温度を確認すること。
- (9) 受託者は、誤配防止のためのチェック表を作成し、配膳表と食数、内容等を毎食確認すること。また、確認者を明記すること。
- (10) 配膳対象病棟は以下のとおりである。「患者給食枕頭配膳手順」(別添資料(26))を参考にして、効率のよい配膳を心懸けること。

(配膳対象病棟)

南病棟: 1階、2階、3階、4階、5階、6階、7階、8階

中央診療棟: ICU、CCU、SCU、人工腎

北病棟: 1階、2階(MFICU、NICU、GCU 含む)、3階、4階、5階、6階

積貞棟: 2階、3階、4階、5階、6階、7階、8階

西病棟: 1階 精神科デイケア診療棟(デイケア患者給食): 1階

(11) 積貞棟の配膳について

積貞棟への食事提供は、ベットサイド配膳と病棟食堂での配膳とする。

(12) 西病棟、精神科デイケア診療棟の配膳について

すべての食事は厨房施設で盛り付け業務及びインサートカートへの積み込みを行い、インサートカートごと運搬自動車で運び、西病棟食堂に設置された再加熱カートに入れて再加熱を行う。運搬自動車は保冷機能のある車とし、温度管理を実施し衛生的に運搬すること。尚、運搬自動車等の不備がある場合にも備え、食事提供時間に間に合うように予備運搬車がいつでも稼働できるようにマニュアルを作成し、手配をしておくこと。配膳は、西病棟は病棟食堂での配膳、デイケアは精神科デイケア診療棟に配膳する。配膳・下膳スケジュールの詳細については別添資料(28)に示す。

(13) 北病棟2階・産科病棟配膳について

配膳は、女性従業員によりベッドサイドまで配膳する。

産後食配膳についても、通常配膳と同様に再加熱カートを用い適温にて配膳すること。

(14) 北病棟2階・産科祝い膳の配膳について

産科祝い膳は他の食事とは別に陶器食器等に盛り付けてインサートカートに積み込み、厨房施設で再加熱を行ってから搬送する。北病棟2階のパントリーで最終トレイメイクを行い、祝い膳用特別ワゴンにて女性従業員によりベッドサイドまで配膳する。衛生的に運搬し、食器の取り扱いは慎重にすること。(詳細は「患者給食枕頭配膳手順」(別添資料(26)))

(15) 特別室食の配膳について

特別室食は他の食事とは別に扱い、通常食器に盛り付けてインサートカートに積み込み、厨房施設で再加熱を行ってから搬送する。積貞棟6階又は8階のパントリーで陶器食器に移し替えて最終トレイメイクを行い、特別室用専用ワゴンにて指導監督にあたる立場の従業員によりベッドサイドまで配膳する。衛生的に運搬し、食器の取り扱いは慎重にすること。(詳細は「患者給食枕頭配膳手順」(別添資料(26)))
配膳時患者不在の場合は、病棟詰所に声をかけ、担当看護師に対応を確認すること。

配膳にあたり、特別室に入室する際のセキュリティカードは委託者(疾患栄養治療部担当者)が入院患者ごとに受託責任者に貸し出すので、責任もって保管・管理し、患者が退院した際は速やかに委託者(疾患栄養治療部担当者)に返却すること。

(16) 食事オーダー締切り後の配膳について

配膳表確定時間後の追加・変更の食事については、朝食は当日8時、昼食は当日12時、夕食は当日 18時まで委託者から「時間外変更連絡票」(別添資料(4))又は「締切後朝食開始連絡書」(別添資料(5))で依頼があれば、それに基づいて通常の食事配膳時間以降に各病棟詰所まで配膳する(別配膳)。ただし、それ以降の食事については、委託者(病棟担当者)が厨房まで受け取りに行くことを基本とするが、病棟等の状況にあわせて適宜対応すること。

(17) 配膳終了後の対応について

配膳終了後に、食事の乗せ間違いや食事内容間違い等が判明した場合は、すみやかに受託者が食事を病棟まで配膳すること。

8. 下膳業務

(1) 下膳時間は、次のとおりとする。

区 分	下膳時間
朝 食	9:00～ 9:45
昼 食	13:30～14:15 (西病棟 15:15)

夕食	19:00～19:45
産科祝い膳	20:30

- (2) 食器等をインサートカートに収納し下膳すること。
- (3) 下膳作業終了後、インサートカートを高圧洗浄機にて使用毎に洗浄し常に清潔を保つこと。
- (4) 下膳した食器類の残飯・残菜を可燃物、不燃物に区分し所定の場所に搬出すること。
- (5) 提供した食事から発生する残食量について調査し、1ヶ月分を「残食調査表」(別添資料(29))にまとめて毎月1日に委託者に報告すること。
- (6) 特別室食の下膳は、配膳同様、指導監督にあたる立場の従業員が担当し病室まで取りに行くこと。患者側の事情により下膳出来なかった場合には病棟詰所に報告し、その後、病棟側が詰所まで下膳するので、1時間後に詰所へ取りに行くこと。詰所に取りに行く場合は前述の従業員でなくともよい。
- (7) 透析室への配膳は定期透析施行日である月・水・金曜日以外にも発生する場合がある。その場合は下膳についても忘れず行うこと。

9. 食器類洗浄・消毒及び保管業務

- (1) 給食業務に使用した食器、トレイ等を毎食後洗浄すること。
- (2) 下膳後の食器類を一定時間、浸漬槽に浸漬させてから洗浄すること。
また、食器類の洗浄にあたっては丁寧に扱うものとし、破損等が生じた際は「破損食器記録表」(別添資料(30))により委託者に報告すること。
- (3) たんぱく質等付着した汚れの落ちにくい食器については、手洗い等により汚れを完全に落とすこと。
- (4) 洗浄後の食器類を種類ごと食器カゴに分別し完全水切り後、摂氏80℃/5分間以上またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌しよく乾燥させること。温度等に留意し保管すること。
- (5) 洗浄作業終了後、食器洗浄機に滞積した厨芥及び付着物等を除去・清掃し、食器洗浄機の周辺及び食器消毒保管庫の内外も常に清潔保持に努めること。
- (6) 産後食用、産科祝い膳用、特別室用の食器は、洗浄、消毒、保管を他の食器と別で行い、破損等に対して最大限の注意を払い作業を行うこと。
- (7) 停電等不測の事態により食器洗浄機使用不能の場合は、手洗い等で対応すること。
- (8) 調理機器類及び器具類の洗浄、消毒、保管については「大量調理マニュアル」に基づき実施すること。

10. 残飯・残菜及び厨芥等の処理業務

- (1) 下膳後及び調理前、調理後に生じた残飯、残菜類や紙くず、異物等を長く下膳洗浄室に貯留することなく速やかに処理をすること。
- (2) ごみ処理室等の周辺を常に清潔に保つために、毎日1回以上厨芥処理後に施設内外の周辺清掃を行うこと。

11. 衛生管理業務

- (1) 受託者が行う衛生管理は、「大量調理マニュアル」を遵守するとともに、食品衛生法に定める基準以上のものであること。また、この業務を遂行するため、食品衛生責任者を置くこと。
- (2) 受託者は、以下に示す事項を遵守すること。
 - ① 給食業務従事者の衛生管理について
 - ア. 定期健康診断を年1回実施し、委託者へ報告すること。
 - イ. 検便(細菌培養検査、腸管出血性大腸菌 O-157)を月1回(但し、夏季(6月～9月)は月2回、10月から3月までの間には月に1回のノロウイルスの検便検査を含めること)実施し、委託者へ報告すること。
 - ウ. 従業者又はその同居者、家族等が次1)に該当する疾病にかかった場合は、委託者に報告の上、業

務に従事しないこと。なお次の 2) 3) に該当する疾病にかかった場合は、委託者に報告の上、調理業務に従事しないこと。

- 1) 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
- 2) 無症状病原体保有者
- 3) 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患

- エ. 近隣に伝染病発症の場合は、速やかに申し出て、食品衛生責任者の指示を受けること。
- オ. 常に被服、頭髪、手指、爪等の清潔に留意し、従事者は「衛生管理点検表(個人衛生チェックリスト)」「(別添資料(31))に基づき、毎日のチェックを行うこと。
- カ. 厨房内では飲食、更衣、喫煙、休息、放痰等の行為をしないこと。
- キ. 厨房作業中は、調理専用の作業衣、キャップ、マスク、履物、前掛け(食器洗浄室、器具洗浄室での作業に限る)等を着用すること。なお、調理作業以外には着用しないこと。
- ク. 厨房入室前、用便後、休憩後、電話使用後及び食品検収に立ち会った際は、その都度、手指の洗浄消毒を行うこと。
- ケ. 調理作業中は手又は食品を取り扱う器具で、髪、鼻、口、耳等に触れないこと。眼鏡等使用者は特に注意すること。なお、直接、調理業務に携わらない場合でも、厨房入室に際しては上記事項を遵守のこと。
- コ. 配膳ならびに下膳等で厨房外の作業を行う際は、履物・衣服等を着替え、厨房内外それぞれ衛生管理を行うこと。

② 厨房施設の衛生管理について

- ア. 食材、調理済み品を扱うときは、ビニール手袋を使用すること。手袋は適宜アルコール消毒し、手袋によって相互汚染をさせないようにし、作業切り替え毎に交換・廃棄すること。
- イ. 食材、調理済み品は、常温保存が可能なもの以外は必ず冷蔵庫・冷蔵室で保管し、危険温度帯(10～50℃)で放置しないこと(製造工程上の一時保管含む)。また、一度解凍したものは再冷凍しないこと。
- ウ. 生鮮食品は、調理日の前日納品を基本とするが、鮮度が変化しやすいものに関しては当日納品にする等配慮すること。
- エ. 下処理は、相互汚染防止のため、肉類、魚類、野菜類別に別の下処理室で行い、使用する器具も別ものを使用し共用しないこと。
- オ. 野菜、果物類は下処理室(野菜)及びコールドセクション室にて60ppm 以上の電解水(有効塩素濃度200ppm 相当)で洗浄した後、十分な水洗いを行うこと。
- カ. 加熱を行う全食材について中心温度75℃/1分以上の殺菌効力を有する条件で加熱し、同一加熱機器内の3箇所を中心温度計にて測定、記録すること(茹でる加熱工程については沸騰することを確認し、これの代わりとする)。加熱調理後は、90分以内/3℃以下(粥については5℃以下)に冷却し、同一冷却機器内の3箇所を中心温度計にて測定、記録すること。またこれらの記録はバーコード読み取り端末(貸付物品)を用いて実施すること。
- キ. 盛り付けエリア及びコールドセクション室では使用する器具・食器等はあらかじめ冷却しておき、また作業もできるだけ迅速に行い品温が上昇しないようにすること。食品を保管する際は、異物・汚染物混入防止のため蓋をすること。
- ク. 患者給食の安全性確保のために、食品細菌検査及び拭き取り検査等の実施に協力し、必要に応じて委託者と共に衛生会議を行い、対策をとること。

12. その他の衛生管理業務

- (1) 委託者側が行う「定期点検/害虫駆除/グリスフィルター・グリストラップ清掃(年4回のバキュームによる清掃)/トイレ・事務室等の清掃(ワックスかけ等も含む)」以外は、受託者が責任を持って、厨房・食品庫等

本院が貸与した施設の「清掃／害虫駆除(月1回以上)／厨房用グリストラップ清掃(2ヶ月に1回以上、トラップ内の生ゴミ清掃は毎日)」を実施すること。日々の清掃の点検結果は、バーコード読み取り端末(貸付物品)を用いて入力し、衛生管理システム(貸付物品)で管理すること。

- (2) 厨房内清掃実施状況は、各部屋の「定期清掃・点検表」(別添資料(32))に基づきチェックを行い、1ヶ月分まとめて委託者に報告すること。
- (3) 委託者が主催する衛生報告会に各班の責任者等が出席し、衛生業務の改善に努めること。
- (4) 1日2回、水道水の質の点検と、水道水と電解水の遊離残留塩素濃度の測定を実施し、品質管理システム(貸付物品)へ登録すること。

13. 検食等業務

- (1) 検食は、委託者が別に定める検食実施要領(別添資料(33))に基づき行うものとする。
- (2) 委託者の都合により検食数が増減・追加されても、これに応ずるものとする。

14. 事故食

- (1) 「事故食通知書」(別添資料(6))に基づき、委託者の責に帰する事故食について対応すること。また、これに係る経費は、委託者が負担する。委託者の責に帰する事故食とは以下の項目を表す。

「事故食の定義」

- ① 配膳後、委託者が食事をこぼしたりして1食分新たに必要となった場合。
- ② 食事オーダー二次締切時間以降、死亡退院のため食事が不要となった場合。
- ③ 食事オーダー二次締切時間以降、診療、検査等の都合で食事が不要となった場合。
- ④ 食事オーダー二次締切以降、委託者の連絡不備(絶食、退院、外泊等)により食事が不要となった場合。

15. 非常時の対応

- (1) 受託者は、委託者が非常時(災害時)の対応のために備えている「非常用備品食品リスト」(別添資料(34))に基づく非常食を管理し、通常献立に使用して更新するとともに、期限切れに注意を払うこと。なお、更新する場合は、同じ銘柄商品を補充することが原則であるが商品を見直すこともあるので、委託者に確認を取って対応すること。
- (2) 受託者は、「非常用備品食品リスト」(別添資料(34))の備蓄在庫について毎月棚卸を行い、「備蓄食品確認書」(別添資料(35))にて委託者に報告すること。また、更新した場合は、「備蓄食品出納帳」(別添資料(36))に記入し、納品書のコピー1部(新規採用分は2部)を添えて委託者に提出すること。
- (3) 受託者は、「食中毒発生時における対応マニュアル」(別添資料(37))、「疾患栄養治療部 BCP」(別添資料(38))に基づき、事故発生時の対応が行えるよう準備を行うこと。
- (4) 災害以外においても、本院防災センターからの緊急連絡に対応できる体制を作り、委託者と連携して対処にあたること。また緊急時連絡簿を作成し、提出すること。

16. 嗜好調査等

より良い患者給食を目指すため委託者は嗜好調査等を実施する。この場合、受託者は食事提供業務実施者として患者の状況把握のため諸調査に協力すること。なお、調査結果については毎回考察し改善案を文書で提出、病棟への掲示文書等の作成も協力すること。また、受託者として必要に応じて自らも嗜好調査等を実施すること。

17. 研修生及び研究生の教育

委託者が実施する医師、管理栄養士等の研修生及び研究生の臨地・教育実習に協力すること。

18. 患者教育・指導に関連する業務

委託者が実施する集団教室等に関して、受託者は食事提供業務実施者として調理実習等の業務への人員・材料等の協力を行うこと。これに係る必要な費用は別途支払うものとする。

19. 業務従事者の教育研修

- (1) 患者給食業務を適切に行う目的のため、業務従事者の資質の向上と衛生教育及び技術の向上のための教育 研修を実施すること。特に、採用時における研修は早期に実施すること。なお、この場合、患者の秘密保持、接遇、食中毒と感染症の予防に関する基礎知識、衛生管理、健康管理等を含め実施すること。
- (2) 本院の進める新調理方式(ニュークックチル方式)について、従事者に対してあらゆる技術研修を受託者として行うこと。また、委託者が開催する講習会及び要請する講習会等にも参加すること。
- (3) 年間研修スケジュール(年度当初)及び研修報告書(随時)を委託者に提出すること。

20. 報告書等

- (1) 患者給食業務について「食事療養関係者勤務表」(別添資料(39))、「食事療養業務日誌」(別添資料(40))を1月分まとめて毎月1日に委託者に報告すること。
- (2) 給食業務従事者数及び異動状況を毎月1日に委託者に報告すること(別添資料(41))。従事者の交替については常勤のみならずパート従業員も含むすべてについて報告すること。

21. 患者給食業務の事故防止及びリスク対策

- (1) 食中毒による事故、異物混入等による事故、患者給食提供に伴う事故(治療食配膳誤り等)、搬送時における人身・物損事故、その他による事故等を防止するため、甲の「医療事故発生時における対応指針」を参考に常に方策を講じておくこと。また、受託者と受託者の食材調達業者との間においても常に方策を講じておくこと。また、刃物を使用する際は、使用前後に刃こぼれの有無を点検し記録すること。また発見時は作業を中止し、速やかに委託者に報告すること。
- (2) 万一患者給食業務において事故等が発生した場合には、発生した事故情報の概要、患者の動向等について直ちに口頭で委託者に報告をし、その後24時間以内に「事故報告書」(別添資料(42))により報告を行い、患者給食業務が滞ることのないように速やかに対応を図ること。なお、再発防止に当たり今後の対応方針を明らかにすること。
- (3) 「インシデント対策報告書」(別添資料(43))により、月末に安全確保のために実施した内容等を報告すること。

22. 患者給食業務異常報告

患者給食業務の異常事故に関し、事前に気づいて回避できた出来事及びミスを起こしやすい状況と感じたもので「ヒヤリ」「ハッ」としたこと(配膳間違い、食事内容の間違い等をも含む)については、「疾患栄養治療部リスクマニュアル」(別添資料(44))の方法に準拠し委託者に報告すること。ミスの原因等を究明して事故が起らないよう方策を立てることにある目的から、全てのヒヤリ・ハット体験を報告するとともに、全従業員に対し速やかに広報し啓発を図ること。

23. その他

この実施要領に定めのない事項については、委託者、受託者両者間において協議のうえ定めるものとする。

別添図面

- 別添資料(1) 「厨房管理システム(品質管理システム、衛生管理システム)」
- 別添資料(2) 「日々点検表」
- 別添資料(3) 「クロージングチェック表」
- 別添資料(4) 「時間外変更連絡票」
- 別添資料(5) 「締切後朝食開始連絡書」
- 別添資料(6) 「事故食通知書」
- 別添資料(7) 「個別リスト」
- 別添資料(8) 「時間外食事連絡票」
- 別添資料(9) 「デイケア昼食オーダー用紙」
- 別添資料(10) 「産科祝い膳オーダー用紙」
- 別添資料(11) 「特別室食入院決定報告用紙」
- 別添資料(12) 「常食食品構成表」
- 別添資料(13) 「低菌対応での提供可否食品」
- 別添資料(14) 「ミルク一覧表」
- 別添資料(15) 「ミルク分注一覧表」
- 別添資料(16) 「調乳(手動時)マニュアル」
- 別添資料(17) 「調乳マニュアル」
- 別添資料(18) 「栄養剤一覧表」
- 別添資料(19) 「献立内容変更届」
- 別添資料(20) 「献立作成における遵守事項」
- 別添資料(21) 「原材料の食品細菌検査基準」
- 別添資料(22) 「食材検収記録簿」
- 別添資料(23) 「在庫食品受払簿」
- 別添資料(24) 「設備・機器 修理・点検・紛失等の依頼書」
- 別添資料(25) 「配膳後のインサートカート置場と配膳経路」
- 別添資料(26) 「患者給食枕頭配膳手順」
- 別添資料(27) 「配膳・下膳担当表」
- 別添資料(28) 「西病棟の配膳・下膳スケジュール」
- 別添資料(29) 「残食調査表」
- 別添資料(30) 「破損食器記録表」
- 別添資料(31) 「衛生管理点検表(個人衛生チェックリスト)」
- 別添資料(32) 「定期清掃・点検表」
- 別添資料(33) 「検食実施要領」
- 別添資料(34) 「非常用備蓄食品リスト」
- 別添資料(35) 「備蓄食品確認書」
- 別添資料(36) 「備蓄食品出納帳」
- 別添資料(37) 「食中毒発生時における対応マニュアル」
- 別添資料(38) 「疾患栄養治療部 BCP」
- 別添資料(39) 「食事療養関係者勤務表」
- 別添資料(40) 「食事療養業務日誌」
- 別添資料(41) 「給食業務従事者数及び異動状況報告」
- 別添資料(42) 「事故報告書」
- 別添資料(43) 「インシデント対策報告書」
- 別添資料(44) 「疾患栄養治療部リスクマニュアル」