

岩手県立大船渡病院下膳食器洗浄等業務仕様書

受託者（以下「乙」という。）は、岩手県立大船渡病院（以下「甲」という。）の下膳食器洗浄等業務を委託するにあたり、医療法及び同法施行規則並びに食品衛生法に定められた基準に基づき、適正に実施するため、この仕様書に定めるところにより実施するものとする。

1 業務内容等

(1) 業務履行場所

岩手県立大船渡病院 大船渡市大船渡町字山馬越 10 番地 1

(2) 業務内容

- ① 下膳車の配置
- ② 配膳車の回収
- ③ 給食の下膳（下膳車の回収）
- ④ 給食残飯整理、食器仕分け及び浸漬
- ⑤ 食器洗浄及び消毒
- ⑥ 洗浄室及びグリストラップの清掃
- ⑦ 配膳車及び下膳車の清掃、薬品消毒及び整理整頓
- ⑧ 残菜の処理及びゴミ置き場等の清掃
- ⑨ 検食の下膳及び残食処理
- ⑩ その他上記に関連する業務

(3) 業務量等

延床面積	31,261 m ²				
稼働病床数	一般病棟 250 床、精神病棟 105 床、感染症病床 4 床、人工透析 15 床 計 374 床（うち、救命救急センター内訳、集中治療室 6 床、一般病床 14 床）				
病棟内訳	病棟名	病床数	配膳車	下膳車	備考
	4 東病棟	55 床	2 台	2 台	
	4 西病棟	57 床	2 台	2 台	
	5 東病棟	60 床	2 台	2 台	
	5 西病棟	58 床	2 台	2 台	
	精神科病棟	105 床	1 台	2 台	提供食数 20 食前後
	救急センター病棟	20 床	1 台	1 台	
	医局（2 階）			1 台	毎食 3～5 食
感染床病床（3 階）	4 床			入院があった時のみ	
人工透析室（6 階）	15 床			外来透析食提供時 *2020 年から休止	
実施日	毎日				
業務時間等	別紙「岩手県立大船渡病院下膳食器洗浄等業務明細書」のとおり				
食数見込	年間 197,100 食 1 食あたり 180 食				
食器洗浄機	ベルトコンベア式自動洗浄機、哺乳瓶自動洗浄機				
食器類	トレイ、飯椀、汁椀、大皿、中皿、小皿（各蓋付）、フルーツ皿、コップ、箸、スプーン、哺乳瓶セット（乳首、キャップ）等				
業務区域	栄養管理科、各病棟（配膳室含）、新生児室、医局、透析室、厨塵置場、ゴミ置場等				

2 従事者

- (1) 従事者は業務に必要な知識及び指導を徹底し、本書に定める業務内容を十分行い得る者及び人員を配置すること。
- (2) 乙は、甲との連絡調整にあたらせるため、従事者の中から作業責任者を朝食・昼食担当1人、夕食担当1人を選任し、甲に通知すること。

3 作業衣

- (1) 従事者が専用に使用する資材（作業着、長靴等）は、受託者の負担とする。
- (2) 業務中は専用の調理衣、帽子（ディスポキャップ）、履物及びマスクを装着し、会社名及び従事者氏名を表示した名札（病院職員の名札に準じること。）を着用すること。
- (3) 従事者の作業着は、専用の物を着用すること。

4 洗剤等

食器洗浄に必要な洗剤・漂白剤は甲の負担とする。

5 衛生管理等

- (1) 乙は、労働安全衛生法（昭和47年法57号）の定めるところにより従事者の健康診断及び毎月1回の腸内細菌検査を実施し、その結果を病院長に報告すること。当該検査項目については、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌を実施すること。また、10月から3月はノロウイルスについても実施すること。
なお、検査の結果、措置を必要とする場合は、病院長の指示に従うこと。
- (2) 伝染病に罹患している者、伝染病の保菌者又は下痢性疾患のある者は、業務に従事しないこと。
- (3) 家族又は近隣に伝染病が発生した者がある場合は、速やかに甲に申し出てその指示を受けること。
- (4) 発熱している者、化膿性創傷がある者は、業務従事前には作業責任者へ報告し指示を受けること。
作業責任者は、速やかに甲に報告し状況に応じて指示を仰ぐこと。
- (5) 毎日別紙「個人衛生点検表」を提出すること。
- (6) 感染予防の観点から、手指衛生を徹底し手及び爪は、常に清潔を保つこと。

6 業務要領の徹底

- (1) 乙は、従事者に対し、この仕様書の内容を周知するとともに、受託業務に必要な知識及び訓練を行うこと。
- (2) 医療法施行規則に基づく医療に係る安全管理のための研修及び院内感染対策のための研修を、甲の指示を受け実施し、実施した結果を甲に報告すること。

7 設備の利用

甲は、乙に対し次の設備を無償で利用することを認める。

・休憩室 ・院内配線電話 ・光熱給水設備

*上記の利用にあたっては、必要最小限とし、節約及び整理整頓をすること。

8 留意事項

- (1) 病院事業の特殊性から、接遇については特に留意のうえ業務を行うこと。
- (2) 言葉遣いが命令調にならないように、思いやりの気持ちを持って丁寧に話すこと。
- (3) 相手に不快感を与えるような言動や身だしなみに十分注意すること。
- (4) 従事者は、就業前又は就業中には随時手洗いをを行うこと。
- (5) 窓の開閉等により塵芥を飛散させないこと。
- (6) 下膳車、配膳車及び食器洗浄機等の取り扱いに注意し、建物、設備及び備品を損傷させないこと。（毎日の作業後、別添「日常点検表」を提出すること。）

- (7) 業務中に損傷箇所や破損品を発見した場合は、甲に報告すること。
- (8) 労働安全規則等を遵守し、業務の安全を確保すること。
- (9) 病棟での業務は、患者の安静の妨げにならないように静かに行うこと。
- (10) その他、栄養管理科業務基準（各種マニュアルを含む。）に従って作業を行うこと。
- (11) 毎日の作業後、別添「下膳・食器洗浄等業務完了報告書」を提出すること。

9 その他

- (1) 甲が実施する防災訓練等には、自衛消防隊員として従業者を参加させること。また、火災等の緊急事態が発災した場合は、大船渡病院消防計画に基づいて、それぞれの任務にあたること。
- (2) 大規模災害、その他非常事態が発生した場合は、乙は甲の指揮下に入り、指示を仰ぎ対応すること。
- (3) 乙は、岩手県立大船渡病院個人情報保護管理規程、岩手県立大船渡病院個人情報保護方針（プライバシーポリシー）を遵守すること。
- (4) 乙は、受託業務を遂行するために必要な人員を配置する勤務体制を維持すること。
- (5) 乙は、衛生管理及び接遇等の研修会を年2回程度実施し、実施した結果を甲に報告すること。
- (6) 業務について必要に応じて話し合いを行うこと。
- (7) 従事者の安全確保と事故防止を図るため、事故が発生した場合の対応については別添「委託業務における従事者の事故発生時の対応手順」に基づいて対応すること。
- (8) 本仕様書の記載内容に疑義が生じた場合、又は本仕様書に記載のない事項については甲乙が協議するものとする。

岩手県立大船渡病院下膳食器洗浄等業務明細書

1 作業開始時間等

業務	区分	作業開始時間（業務の都合により変更になる場合がある。）
下膳車設置 配膳車回収	朝食分	7 : 30
	昼食分	11 : 50
	夕食分	17 : 55
下膳時間	朝食分	8 : 30
	昼食分	12 : 45
	新生児室	14 : 00
	夕食分	18 : 30
作業終了		朝食及び昼食分は、次食開始前までに終了すること。 夕食分は、当日20 : 30までには終了すること。

2 作業手順

(1) 配膳車回収業務

- ① 配膳終了後、配膳車を回収し配膳車溜に配置。清拭・消毒後、栄養管理科職員に引き渡す。
- ② 配膳車の搬送は、通行者及び病院施設等に追突、衝突のないように十分注意すること。

(2) 下膳業務

- ① 下膳車を各病棟等に運搬する。下膳車の搬送は、通行者及び病院施設等に追突、衝突のないように十分注意すること。
- ② 各病棟等から食後の食器等を下膳車で回収し洗浄室に運搬する。
- ③ 食器等の残食を取り除きながら同型食器毎に仕分けし、水槽に浸す。（残食の状況については、別添「残食調査票」にて、毎日、栄養管理科に報告すること。）
- ④ 回収した下膳車は、清拭消毒後、下膳車溜に配置する。
- ⑤ ③の食器等を食器洗浄機で洗浄し、洗浄した食器等は、種類別に食器籠に入れ食器消毒保管庫に収納し、指定の温度及び時間を設定して消毒後、栄養管理科職員に引き渡す。（夕食分については翌日の引き渡しとする。）
- ⑥ 各室、備品及び食器等は、使用した都度清掃する。洗浄室のグリストラップはその日の業務終了後、外部グリストラップは毎週1回、その日の業務終了後、熱湯及び洗剤を用いて油分を除去すること。
- ⑦ 残食を5の方法により処理し、指定したゴミ置場に運搬する。

3 食器洗浄等留意事項

(1) 食器は、下洗い後自動洗浄機で洗浄すること。

洗剤・漂白剤は使用基準を遵守し、食器の材質により所定の漂白剤、洗剤を使い分けること。

(2) 汚れの著しいものは、選別のうえ洗浄・漂白（40～60℃のお湯に15分浸す）・研磨を行うこと。

4 食器洗浄機取り扱い

(1) 食器洗浄機の取扱いは、説明書等を熟読し事故のないように十分注意すること。又、使用後は清掃すること。

(2) 使用後は、必ず電源を切ること。

(3) 機械に異常を感じたときは、速やかに甲に報告し、指示を仰ぐこと。

5 残食等の処理について

- (1) 残食は、下膳後すみやかに処理すること。
- (2) 残食は、ポリバケツ等の上にザルを置き重石をするなどして水切りを行い、指定のゴミ袋に入れて厨塵置場に運搬すること。
- (3) 蠅、ゴキブリ、鼠等の発生防止に気を配り、残食処理を行うこと。
- (4) 業務上発生した残食等の生ゴミ以外のゴミ（茶殻を含む。）は、指定のゴミ袋に入れてゴミ置場に運搬すること。

様式1

事務局長	事務局次長	総務課長	管財係長	事務担当	栄養管理科長

岩手県立大船渡病院長 殿

令和 年 月 日 (曜日)

受託者

責任者

印

下膳・食器洗淨等業務完了報告書

作業実施日		令和 年 月 日 (曜日)							
作業従事者氏名									
洗淨室	温度		℃	湿度		%	測定時間	時	分
食数		区分		業務実施時間			従事人数		
朝	食	下膳 洗淨・消毒		自	時	分	分	人	
昼	食	下膳 洗淨・消毒		自	時	分	分	人	
夕	食	下膳 洗淨・消毒		自	時	分	分	人	
破損食器数									
特記事項									

残食調査票

年 月 日(曜日) 100 常食

	献立名	食数	残食状況
朝食			

	献立名	食数	残食状況
昼食			

	献立名	食数	残食状況
夕食			

委託業務における従事者の事故発生時の対応手順

岩手県立大船渡病院で業務委託を請け負い、病院で委託業務に従事する者の安全確保と事故防止を図るため、事故が発生した場合の対応について「委託業務における従事者の事故発生時の対応手順」(以下「手順」という。)を次のとおり定める。

1 委託業務の管理責任者及び管理担当者

委託業務の管理責任者及び管理担当者を次のとおり定める。

業務の名称	大船渡病院下膳食器洗浄等業務委託
管理責任者	事務局長 (PHS 6553)
管理担当者	栄養管理科長 (PHS 6732)

2 委託業務従事者の事故報告

院内で委託業務に従事する者は、事故が発生した場合は単独で事故を処理することなく、病院の管理担当者に報告するものとする。

3 管理担当者の事故報告

所管する職場の委託業務従事者より事故発生 の報告を受けた管理担当者は、事故の状況を管理責任者に報告し、その対応について指示を仰ぐものとする。

4 管理責任者の指示

- (1) 管理責任者は事故の発生状況を病院長に報告し、事故の内容によって指示を受ける必要がある場合は指示を仰ぐことができるものとする。
- (2) 病院長は事故の内容によって指示する必要がある場合は、管理責任者に指示することができるものとする。
- (3) 管理責任者は事故に対する対応について、管理担当者に指示するものとする。

5 管理担当者の対応

管理担当者は、委託業務責任者に事故の発生を連絡するとともに、管理責任者の指示に基づき事故に対する処理を委託業務責任者に報告するものとする。

6 委託業務責任者の対応

- (1) 委託業務責任者は管理担当者の報告に基づき、自社従業員の事故に対する処理を迅速に行い、その結果について管理担当者に報告するものとする。
- (2) 委託業務従事者は委託業務責任者の指示に従い、事故に対する処理を適切に行うように心がけるものとする。
- (3) 事故により委託業務従事者が業務に従事できない場合は、病院の運営に支障が生じないよう代替を従事させる等の対策を講ずるものとする。
- (4) 委託業務従事者が交替する場合は、管理担当者の了承を得て委託業務の責任者の責において業務の引き継ぎを行うものとする。

7 手順の遵守

管理責任者、管理担当者及び委託業務責任者はこの手順を遵守し、院内で委託業務に従事する者の安全を確保するとともに事故防止を図るため、業務内容及び安全対策について協議することができるものとする。

委託業務における事故発生時の対応フロー

