

# 北海道立向陽ヶ丘病院患者給食業務仕様書

## 1 目的

この仕様書は、北海道立向陽ヶ丘病院が委託する患者給食業務の内容を示し、「入院時食事療養費に係る食事療養及び入院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」（令和2年3月5日付け保医発0305第14号厚生労働省保険局医療課長通知）（以下「入院時食事療養等の実施上の留意事項について」という。）を踏まえるとともに、HACCPに基づいた衛生管理に努めることで、治療の一環としての患者病態等に適応した食事を提供することを目的とするものであり、受託者はこの趣旨を十分に認識し、誠実に業務を履行するものとする。

## 2 業務実施場所

北海道網走市向陽ヶ丘1丁目5番1号

北海道立向陽ヶ丘病院（許可病床数：95床）

## 3 業務実施期間

- (1) 業務実施期間は、令和9年（2027年）3月31日までとする。
- (2) 業務実施時間は、原則として別紙1「業務実施時間」のとおりとし、業務実施時間に変更が生じたときは、あらかじめ示された業務実施時間とする。

## 4 業務の目的

給食業務は、「入院時食事療養の実施上の留意事項について」を十分に理解した上で、入院時食事療養（Ⅰ）の基準を上回る水準を維持し、治療の一環として患者の病態等に適応した食事を提供し、病院機能評価にも対応することを目的とする。

## 5 業務内容

入院患者等に対する患者給食業務（献立作成、材料調達・管理、調理・盛り付け、配膳、下膳、食器等の洗浄業務並びにこれらの業務を行うために必要な施設設備の管理を含む。）。

具体的な業務内容は、別紙2「業務内容」のとおりであり、委託者と受託者との業務分担は、別紙3「給食業務分担表」のとおりとする。

## 6 委託者及び施設との協調について

受託者は、委託者の指示監督のもとに患者給食業務を実施しなければならない。

- (1) この要領は、受託者の実施する患者給食業務の内容を示すものであるが、この要領に定めのない事項又は疑義ある事項、委託者が給食業務上必要と認めた作業は委託者の指示に従って、その契約の範囲内で実施しなければならない。
- (2) 受託者は委託契約締結後、遅滞なく業務従事者及び受託責任者の名簿を委託者に提出しなければならない。
- (3) 受託者の指定した受託責任者は、常に従事者の監督に当たるとともに、委託者と緊密な連絡をとらなければならない。
- (4) 受託者は、大量調理施設の衛生管理を徹底するために、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省生活衛生局長通知）の「大量調理施設衛生管理マニュアル」におけるHACCP危害分析重要管理点の概念に基づく適切な衛生管理を行わなければならない。

## 7 遵守事項

受託者は、業務の実施に当たり、善良な管理者の注意を払うとともに、関係法令に基づき、次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 委託者が行う指示に誠意を持って従うこと。
- (2) 常に業務を円滑に行うため、研究努力を行うこと。
- (3) 常に技術の研鑽に努めること。
- (4) 省資源、省エネルギーに努めること。
- (5) 委託者の衛生管理マニュアルに則り、衛生管理に努めること。
- (6) 労働災害の防止に努めること。
- (7) 喫食率向上等を図るため、定期的に委託者と協議を行うこと。
- (8) 治療上患者の嗜好を考慮することが必要な場合には、可能な限り対応すること。
- (9) 食事の評価が、委託者及び受託者の評判となることを自覚すること。
- (10) 次代に備え、新クックチルや真空調理などの専門的知識及び技能の研鑽、保持に努めること。

## 8 業務従事者

- (1) 受託者は、給食の重要性と委託者の施設の特性を十分認識するとともに、当該業務を忠実に履行するために必要な人員を配置しなければならない。
- (2) 受託者は、受託業務の円滑な遂行を図るため、次のとおり従事者を配置するものとする。なお、各従事者は、心身とも健康で、当該業務に的確かつ迅速に対応できる者を配置すること。
  - ① 受託責任者  
委託者の管理者、担当者等と受託業務の円滑な運営のために随時協議するとともに、従事者の人事・労務管理、研修・訓練及び健康管理、業務の遂行管理、施設設備の衛生管理等の業務を担う受託業務の責任者を1名配置すること。  
なお、受託責任者は、財団法人医療関連サービス振興会指定患者給食受託責任者資格認定講習を修了した者とする。  
また、受託責任者は、下記②（管理栄養士又は栄養士（以下「管理栄養士等」という。））の中から、病院または給食施設に2年以上の勤務経験を有する者を選任すること。
  - ② 管理栄養士等  
管理栄養士等（病院又は集団給食施設において実務経験2年以上）を1名配置し、配膳時の点検を確実に実施するなど誤配膳等の事故の防止を徹底するとともに、栄養管理事務業務を行うほか、専門的な立場から従業員に必要な指導を行うこと。
  - ③ 調理責任者  
調理師の資格を有する者であって、かつ病院又は集団給食業務に3年以上の勤務経験を有する者を1名配置すること。
  - ④ 調理業務従事者  
調理作業時間中は、調理師の資格を有する者を1名以上配置すること。なお、調理業務従事者の過半数は極力管理栄養士等又は調理師の資格を有する者とし、常用雇用労働者の確保に努めること。
  - ⑤ 配膳・下膳・洗浄業務従事者  
勤労意欲があり、衛生観念及び協調性のある者を配置すること。
- (3) 受託者は、業務の遅滞が生じることのないよう常に人員の確保に留意するとともに業務の遂行上必要かつ十分な人員を配置しなければならない。
- (4) 業務従事者の過半数は、管理栄養士等及び調理師の資格を有するものとする。また、管理栄養士等及び調理師の過半数は、集団給食の経験を概ね2年以上有するものとする。
- (5) 受託者は、上記の従事者の欠勤等のため、給食業務を適切に処理できなくなる恐れがある場合には、直ちに代替の従事者を業務履行場所に配置するとともに、勤務変更届をもって委託者に報告しなければならない。
- (6) 受託者は、配置する従事者を頻繁に変えてはならない。なお、やむなく従事者を変更するときは、変更する従事者の名簿とともに次の①から③の該当書類を添付の上、委託者に報告し、承諾を得るとともに、業務の質の低下を招かないよう配慮すること。
  - ① 委託業務から除外させた理由及びその理由が生じた日時
  - ② 委託業務から除外させたことによる影響及び対応方法
  - ③ 委託業務から除外させた理由が医学的な事項に係る場合は、医師の診断書の写し
- (7) 受託者は、業務従事者名簿（氏名・生年月日・住所を記載したもの）・履歴書と健康診断書及び有資格者にあつては資格を証する書類の写を添付して、委託者に提出すること。また異動、退職があつた場合も同様とする。
- (8) 受託者は、労働関係法令を遵守すること。なお、食中毒や災害等非常時の場合の体制を設けておくこと。
- (9) 受託者は委託業務実施日ごとに、従業者の業務分担を決定し、業務報告日誌にその分担を記入しなければならない。
- (10) 業務従事者は、HACCPの基礎知識を含む食中毒や感染症の予防方法など安全性を確保するために必要な知識と技能を有していること。

## 9 業務従事者の健康管理

- (1) 受託者は、従事者の心身の健康管理について絶えず注意を払うとともに、労働安全衛生法に基づく健康診断を年1回以上実施し、その結果を委託者に報告しなければならない。
- (2) 受託者は、従事者の検便を毎月1回以上実施し、その結果を検体採取日より1週間以内に委託者に報告しなければならない。検便の検査項目は、赤痢菌・サルモネラ菌・大腸菌O-157とし、10月～翌年3月まではノロウイルス（PCR検査）を加える。
- (3) 受託者は、委託者からインフルエンザなどの感染対策として抗体検査や予防接種の要請があつたときは院内感染予防の見地から適切に対応すること。

## 10 業務の従事制限

受託者は、従事者が次のいずれかの場合に該当するときは、直ちに委託者に届け出、業務に従事させてはならない。

- (1) 下痢、発熱、腹痛又は嘔吐をしている場合
- (2) 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律第6条に規定する一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の患者、疑似症患者又は無症状病原体保有者である場合
- (3) 化膿性創傷・伝染性皮膚疾患
- (4) ウィルス性腸炎（ノロウィルスやロタウィルス）などに感染した場合  
なお、同居する家族等がウィルス性腸炎に感染した場合も同様とする。
- (5) 院内感染症対策委員会等で入院患者等に感染させる恐れがあると判断された疾病

## 11 従事者教育・研修

- (1) 受託者は従事者に対し、定期的及び必要な時期に衛生面及び技術面の教育又は訓練を最低年4回は行わなければならない。この中には個人情報 の適正な取り扱いについて（入社時に実施）・院内感染予防・地域災害発生時の食事提供体制についても含まれるものとする。
- (2) 受託者は研修を行おうとするときは、事前に研修実施計画書を委託者に提出し、その承諾を受けた後に研修を行うものとする。受託者は、研修を行ったときは、研修を行った日時、場所、研修参加者の氏名及び研修内容を記入した研修実施報告書を研修で配布した資料と併せて1週間以内に委託者に提出すること。
- (3) 「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日付け健政発第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。）第三の4の(5)のイ③により研修として実施すべき事項である「食中毒と感染症の予防に関する基礎知識」の中には、HACCPに関する基礎知識も含まれるものであること。
- (4) 「医療法の一部を改正する法律の一部の施行について」第三の4の(5)のイ④により研修として実施すべき事項である「従事者の日常的な健康の自己管理」の中には、ノロウィルス等比較的最近見られるようになった食品に起因する疾病の予防方法に関する知識も含まれるものであること。
- (5) 受託者は作業従事者に対する部外研修並びに教育訓練等を実施し、委託者に報告すること。
- (6) 規律遵守・業務改善等を図るため、受託者は毎日のミーティングに参加し、その内容を周知するとともに、業務日誌に記録すること。
- (7) 委託者は、委託業務を円滑に実施するため、必要があると認めるときは、委託者の指示する日に会議を開催し、受託者の出席を求めることができる。出席者については、委託者の指示するところによる。

## 12 施設等の使用

- (1) 委託者は、受託者に対し業務実施上必要な施設及び器具備品を無償で使用させるものとする。  
委託者が無償で供与する主な備品等は、別紙4「主要供与備品等一覧」のとおりである。
- (2) 受託者は、前項により使用する施設並びに器具備品を善良なる管理者の注意義務をもって使用しなければならない。
- (3) 受託者は、供与された施設並びに器具備品及びその他施設に破損等の事故が発生あるいは発見した場合は、直ちに委託者へ報告すること。また、受託者の責任に帰す原因による場合は、1週間以内に所定の事故報告書をもって報告すること。

## 13 食事時間及び配膳・下膳

病棟毎の食事時間に合わせ、別紙5のとおり配膳及び下膳を行う。

## 14 従事者の服装及び規律

受託者は、従事者に次に掲げる事項を遵守させること。

- (1) 勤務中は委託者が承認した、定められた衣類及び会社名を明記した名札を着用すること。制服の色は白とし、上下に分かれたもので、下はズボン・靴下を着用のこと。また、帽子は毛髪混入防止のため、ネットとレーヨン製キャップを2重に着用すること。靴は、白のコックシューズ又はゴム長靴を使用すること。作業衣のまま通勤、外出はしないこと。病棟へ行く際の調理着及び履き物を用意すること。  
なお、制服等は、クリーニングを怠らず、常に清潔に保ち自宅で洗濯することを禁止する。
- (2) 院内において患者、家族などと接する機会には、言葉づかいに留意し、患者などに不安や不満を与えないようにすること。また、家族からの質問には丁寧に対応すること。さらに、患者に対しては、年齢に応じた分かりやすい説明を心がけること。
- (3) 勤務中に飲酒をしてはならない。また、酒気を帯びて勤務してはならない。

- (4) 所定の場所以外での飲食その他勤務の遂行を怠るような行為をしてはならない。
- (5) 委託者の施設内及び敷地内は禁煙とし、所定の場所以外での飲食その他勤務の遂行を怠るような行為をしてはならない。
- (6) 作業中には、厨房内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係ないもの、又は不要な物を持ち込まないこと。
- (7) 作業にあたっては、常に頭髮、手指及び爪等の清潔保持に努め、作業前後には必ず手指の洗浄及び消毒を実施すること。
- (8) 作業中における便所の使用は、必ず専用便所を使用し、その際には履物についても厨房内外の区別を明確にすること。
- (9) 作業上必要がある場合には、必ずマスク・衛生手袋を着用すること。
- (10) 身体及び身の回りは、常に清潔を心掛け、他人に不快感を与えたり、不衛生であつたりしないこと。
- (11) 委託者の業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならないこと。
- (12) 従事者は、標準作業書に則った業務を行うこと。
- (13) 勤務交替は時間を厳守し、業務内容を完全に引き継ぐこと。
- (14) 従事者は、定められた時間前までに出勤し、作業のできる体制を整えること。
- (15) 出勤時刻までに交替者が出勤しない場合は、委託者に報告し、交替要員が出勤し、勤務に就くまで執務を続けること。

## 15 安全・安心な食事の提供

- (1) 精度管理を徹底してセットミスや異物混入、誤配膳などを防ぎ、献立とおりの内容を確実に該当患者等に提供すること。また、化学調味料の使用は控えること。
- (2) 遺伝子組換え食品など安全性が確立されていない食材の使用は避ける等のルールを尊重すること。
- (3) 含有成分や賞味期限の確認を徹底し、使用する食材・食品の安全性を保証すること。
- (4) アレルゲンへの配慮や特別治療食を必要とする患者については、適切に対応すること。

## 16 地産地消の推進

- (1) 受託者は、北海道が策定した『第5次北海道食の安全・安心基本計画』（令和6年3月策定）に基づき、北海道の推進する地産地消に協力し、使用する食材の調達にあつては、可能な限り北海道産を優先的に調達すること。ただし、北海道産の調達が困難なときは、原則として国内産を調達すること。
- (2) 受託者は、北海道の推進する地産地消に協力することとし、米については国産、可能な限り北海道産食材を使用すること。なお、古米は使用しないこと。
- (3) 食材の調達先についてはオホーツク総合振興局管内に本店若しくは営業所等を有する業者を50パーセント以上選定すること。
- (4) 北海道産食材とは、道内で採れた食品又は道内で加工した食品を指す。

## 17 業務上必要事項の周知

従業員に対して、業務に関する必要事項について周知すること。

## 18 秘密を守る義務

受託者及びその従業員は、業務上知り得た秘密を漏らしてはならない。その職を退いた後においても同様とする。

## 19 監督官庁の監査、指導等への対応

行政機関等の立入り検査又は指導があつた場合に、受託者は関係する帳簿並びに提出を求められている帳票等を提出する等、委託者に協力するものとする。

## 20 委託者（施設）側評価への対応

委託者が実施した給食内容に関する評価等に関し、委託者から説明を求められた場合、受託者は必要に応じ指導助言者を病院へ派遣するものとする。

## 21 改善計画の設計

受託者は、委託業務に関し委託者又は監督官庁等から指示された改善要求に対しては、速やかに改善目標を設定し、その対処方法については2週間以内に書面にて委託者に報告すること。

## 22 緊急時の対応

- (1) 食中毒の疑い例が発生した場合の対応マニュアルを整備すること。
- (2) 誤配膳や異物混入及び配膳遅れ等の医療事故や病院情報システム障害等の事故発生時には、適切な対応をとること。
- (3) 病院内で配膳車を使用する際は、患者等への接触や患者の離院に注意すること。

- (4) セキュリティ上の配慮が必要な箇所については、必要な手順を厳守するとともにその扱いについては、十分注意すること。
- (5) 災害発生時に適切な対応をとること。

## 23 業務の引継

受託者は契約後、業務開始以前において、栄養管理業務並びに調理業務の引継ぎを実施する。

なお、契約終了に伴い業者の交替が生じた場合には、委託者の指定した期間において、相互の業務責任者が責任を持って、業務遂行に必要な事項の引継ぎを行うこと。

## 24 代行保証

受託者は「医療法の一部を改正する法律の一部施行について」第三の４の(4)のイの規定に基づき代行保証の体制を整備し、業務内容及び連絡方法等を明確にするものとする。

受託者が業務を履行できなくなった場合の保証のため、あらかじめ代行者を定める。受託者の申し出に伴い、委託者が委託業務の代行の必要性を認めた場合は、代行者が代行して業務を履行する。その場合も、代行者は受託者に代わって各契約条項を遵守するとともに、受託者の義務は免責されるものではない。

## 25 費用の負担

業務に要する経費の負担は、別紙６「経費負担区分」のとおりとする。

## 26 報 告

- (1) 受託者は、業務終了後「業務日誌」を記録し、委託者に提出するとともに、業務遂行状況についても、詳細に報告しなければならない。
- (2) 受託者は、事故等（異物混入・配膳ミス等を含む）が発生したときは、直ちに適切な処置を取るとともに委託者に報告し、その指示に従わなければならない。また、原因・対処・改善に関する報告書を委託者に提出すること。インシデント（偶発事象）及びアクシデント（事故）の報告は原則、即日とする。

## 27 協 議

受託者は、やむを得ない理由により食事基準に基づいて作成された献立を調理できないときは、直ちに委託者と協議し、必要な処置を講じなければならない。

## 28 その他

- (1) 受託者は、次に掲げる事項を記載した「標準作業手順書」を常備し、従業員に周知すること。
  - ① 調理作業工程マニュアル～炊飯・汁物・揚げ物・煮物・炒め物・焼き物・蒸し物・サラダ・温麺・冷麺・カレーライス・行事食
  - ② 従事者衛生管理マニュアル～健康管理・入室時・手洗い
  - ③ 従業員の衛生教育マニュアル～教育訓練
  - ④ 施設・設備管理マニュアル～清掃・機械器具類の保守点検、中心温度計の取扱い
  - ⑤ 洗浄・消毒マニュアル～機械・配膳車・器具等・洗剤及び消毒液の使用法  
スポンジ・タオル、ふきん等
  - ⑥ 原材料保管管理マニュアル～食品の衛生的取扱い（野菜・魚介類・肉類・冷凍食品他）・原材料の仕入れ・検収・保管・下処理・調理・保存食
  - ⑦ 盛り付けマニュアル～食器・計量器の取扱い
  - ⑧ 使用水の点検マニュアル～水質検査
  - ⑨ そ族・昆虫のチェックマニュアル
  - ⑩ 排水・廃棄物の衛生マニュアル～廃水処理・残菜の処理
  - ⑪ 事故発生時の対策マニュアル～異物混入防止・災害事故防止
  - ⑫ 報告書及び記録作成マニュアル～記録方法・インシデントレポート
- (2) 受託者は次に掲げる事項を記載した「業務分担作業マニュアル」を常備し、従業員に周知すること。
  - ① 人員の配置
  - ② 業務の分担区分と１日の作業の流れ