

## 岩手県立胆沢病院下膳及び食器洗浄等業務委託仕様書

岩手県立胆沢病院の下膳及び食器洗浄等業務を委託するにあたり、安全かつ効果的に実施するために、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 委託業務の内容

- (1) 日常業務 : 箸・スプーンを含む食器（以下食器）の洗浄、配膳車・下膳車の運搬など毎日行う業務
- (2) 定期業務 : 1週間に1回、配膳車及び下膳車を洗剤等で洗浄及び消毒する業務

### 2 委託施設の所在地と作業区域

- (1) 施設の所在地  
岩手県奥州市水沢字龍ヶ馬場61
- (2) 作業区域
  - 1階 : 栄養管理科
  - 3階から8階 : 病棟配膳室等

### 3 業務実施と作業時間

- (1) 業務実施
  - 日常業務 : 毎日行う
  - 定期業務 : 1週間に1回行う
- (2) 作業時間  
7時30分から20時30分まで。ただし、病院が特に指示した場合は、この限りではない。

### 4 作業項目

別紙2「岩手県立胆沢病院下膳及び食器洗浄業務等委託明細書」のとおり  
なお、受託者は、業務の実施においては、病院の指示に従うものとし、病院業務に支障のないように委託業務を実施するため、必要な人員配置及び勤務体制を取るものとする。

### 5 作業従事者

- (1) 委託業務の着手前に、委託業務に従事させる者の名簿を病院長に提出すること。提出後に異動があった場合も同様とする。
- (2) 従事者は、作業中、常に清潔なユニフォームを着用し、上着には会社名及び氏名を記載した名札を付けること。なお、ユニフォームは、受託者が負担するものとする。
- (3) 従事者は、本仕様書に定める作業内容を十分に行い得る者とし、業務について十分経験を有する者を配置すること。
- (4) 従事者は、作業を行う場合は、機敏に活動し、他人に不快感を与えることのないようにすること。
- (5) 勤務割当表を前月25日までに提出すること。また、勤務割当表に基づき就業する従事者について、勤務ができない事態が生じた場合、または、生じる恐れが予測される場合は、業務に支障がないように従事者の補充等の措置をとること。
- (6) 厚生労働省の示す「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び県立胆沢病院「院内感染予防対策

マニュアル」に定める内容を遵守し、衛生管理に万全を期すること。

## 6 従事者教育

- (1) 受託者は、従事者に対し、定期的に研修及び入社時の教育や訓練を行うこととし、事前に計画書を病院に提出すること。なお、実施後に実施内容報告書を提出すること。
- (2) 研修は、衛生管理、接遇、事故防止対策等を必須項目とすること。
- (3) 院内で開催される研修会へ参加すること。

## 7 作業責任者の選任

受託者は、病院との連絡調整等にあたらせるため、従事者のうちから作業責任者1人を選任し、病院に報告すること。

## 8 作業実施上の留意事項

- (1) 窓の開放等により、塵芥を飛散させないこと。
- (2) 下膳車、配膳車及び食器洗浄機等の取扱いに注意し、建物、設備及び備品等を損傷させないこと。
- (3) 病院の設備を使用する場合は、効率的な使用に努めること。
- (4) 作業中に破損箇所や破損品を発見した場合は、病院に報告すること。
- (5) 労働安全衛生規則等を遵守し、作業の安全を確保すること。
- (6) 食中毒及び感染症等の発生防止のため、清潔の保持に努めること。
- (7) 病棟での作業中は、患者の安静の妨げにならないよう静かに行うこと。

## 9 接遇について

病院事業の特殊性から、接遇については、特に十分留意して業務を行うこと。

- (1) 言葉遣いは、命令調にならないよう、敬語を用い丁寧に話すこと。
- (2) 患者及び職員に不快感を与えることのないよう、私語を慎み、言動、身だしなみ等には、十分留意すること。
- (3) 業務上知り得た病院、病院の所属職員及び患者等の情報は、他に漏らさないこと。

## 10 作業員の注意事項

- (1) 従事者の健康管理について、定期的（年2回）に健康診断を実施すること。なお、毎月1回の検便検査を受託者の負担で行い、その結果を書面をもって病院に報告すること。検査の結果、措置を必要とする者については、病院の衛生管理者の指示に従うものとする。
- (2) 感染症に罹患している者、感染症の保菌者、化膿性創傷、感染性皮膚疾患、または、下痢性疾患のある者は、業務に従事しないこと。
- (3) 家族、または、近隣に感染症が発生した者がある場合は、速やかに申し出て病院の指示を受けること。
- (4) 被服は、清潔なものを着用すること。
- (5) 就業前及び不潔なものに触れた場合は、その都度手指の洗浄と消毒を行うこと。
- (6) 作業中は、専用の調理衣、帽子あるいは三角巾、履物及びマスクを着用すること。また、栄養管理科から出る際は履物を履き替えること。なお、配膳車運搬時は、専用の白衣、帽子、履物及びマスクを着用すること。
- (7) 従事者は、作業場所の清潔保持に努めること。

## 11 その他

- (1) 食器及び器具等は丁寧に扱うこと。
- (2) 作業場所、付帯設備、備品及び器具は、作業の都度、清掃及び整理整頓を行うこと。
- (3) 毎日の始業前に、別紙様式2「個人衛生点検表」を個々に記入・提出し、異常がある場合は申し出ること。
- (4) 毎日の業務が完了した都度、別紙様式1「岩手県立胆沢病院下膳及び食器洗浄等業務完了報告書」を提出し、病院の確認を受けること。
- (5) 病院は、業務の実施に関して必要のある場合は、受託者に報告を求め、または、実地調査を行い、業務の実施状況がこの仕様書に適合しないと認められる時は、これを適合させる措置を取るべきことを受託者に指示することがある。

受託者は、上記の指示に従って措置した時は、その結果を病院に報告するものとする。
- (6) 本仕様書の記載内容に疑義が生じた場合、または、本仕様書に記載のない事項については、病院及び受託者が協議するものとする。

岩手県立胆沢病院下膳及び食器洗浄等業務委託明細書

1 日常業務

- (1) 下膳車の運搬、清拭
- (2) 配膳車の運搬、清拭
- (3) 食器浸漬、洗浄、漂白
- (4) 洗浄室、配膳車プールの清掃
- (5) 病棟配膳室の清掃
- (6) 残菜の処理

2 定期業務

配膳車、下膳車の特別清掃

3 作業手順（1日の作業の流れ）

(1) 朝食時

- ① 下膳車の配置：各病棟の配膳室から下膳車を指定の場所に移動させて配置する。
- ② 配膳車の運搬：各病棟で配膳の終了した配膳車を順次、栄養管理科に降ろし、清拭後、栄養管理科職員に引き渡す。
- ③ 下膳車の運搬：指定の時間に各病棟から下膳車を栄養管理科に降ろし、洗浄室に運搬する。
- ④ 食器洗浄：当日の食器を下膳車から降ろし、残菜を取り除きながら、同型ごとにかごに収納し、水槽に浸漬した後、食器洗浄機で洗浄する。
- ⑤ 食器の消毒、保管、引き渡し：洗浄された食器は、食器洗浄機から取り出し、食器保管庫に収納して、指定の温度及び時間を設定して消毒し、栄養管理科職員に引き渡す。
- ⑥ 洗浄室の清掃：食器洗浄機、水槽、食器保管庫及び洗浄室の床等は、使用した都度、清掃する。
- ⑦ 下膳車の運搬：下膳車は、清拭した後、各病棟の配膳室に運搬する。

(2) 昼食時

- ① 下膳車の配置：各病棟の配膳室及び栄養管理科から下膳車を指定の場所に移動させて配置する。
- ② 配膳車の運搬：配膳の終了した配膳車を順次、栄養管理科に降ろし、清拭後、栄養管理科職員に引き渡す。
- ③ 下膳車の運搬：指定の時間に各病棟から下膳車を栄養管理科に運搬し、洗浄室に運搬する。
- ④ 食器洗浄：食器を下膳車から降ろし、残菜を取り除きながら、同型ごとにかごに収納し、水槽に浸漬した後、食器洗浄機で洗浄する。
- ⑤ (1)の⑤から⑦まで同じ。

(3) 夕食時

- ① (1)の①から⑦まで同じ。
- ② 作業終了後は、甲の指示に従い、施錠管理し、中央監視室に鍵を返却して帰宅する。
- ③ 配膳車を病棟に運搬した後、配膳車プールの床を専用のモップ等を用いて清掃する。

(4) その他

- ① 病院が実施する調査用紙や患者からのメッセージが下膳された場合は、とりまとめて提出すること。

- ② 下膳された配膳用食札について、意見等の記入があるものについては、取りまとめて提出すること。その他の食札は、所定の機密文書回収箱に入れて処分すること。
- ③ 食器等の定期的な消毒については、その都度、甲が指示をする。

#### 4 食器洗浄について

- (1) 洗剤は、製品ごとの使用基準を守ること。
- (2) 食器等は、種類ごとに随時一斉に漂白し、洗浄すること。
- (3) 汚れの著しいものは選別し、洗浄、漂白、研磨を行うこと。洗浄後もなお汚れが付着している場合は、再度洗浄すること。
- (4) 食器の材質により、適合する専用の漂白剤を使用すること。
- (5) 食器は、丁寧に取り扱うこと。
- (6) 食器を床に直に置かないこと。

#### 5 食器洗浄機について

- (1) 食器洗浄機の取扱いについて、取扱説明書等を熟読し、事故のないように十分に注意すること。また、使用後は手入れをすること。
- (2) 使用後は電源を必ず切ること。
- (3) 器械に異常を感じた時は、速やかに甲に報告し、指示を仰ぐこと。

#### 6 残菜処理について

- (1) 残菜は、下膳の都度処理すること。
- (2) ポリバケツ等の上にザルを置いて水切りを行い、指定のゴミ袋に収集して、ゴミ置き場に運搬し、ポリバケツは清掃後、所定の位置に戻すこと。
- (3) 蠅、ごきぶり、鼠及びその他有害不快害虫の発生防止のため、残菜処理の後始末に特に注意すること。

#### 7 清掃について

- (1) 清掃箇所は、洗浄室、消毒保管庫、専用エレベーター、配膳車プール及び各病棟配膳室とし、専用のモップ等を用いて毎日清掃すること。
  - ① 床の清掃
    - ア 塩ビシート等の化学建材使用の箇所は、塵埃除去後、固く絞った水拭きモップを使用して拭くこと。
    - イ 塗床は、塵埃を掃き、モップで水拭きし、残水のないようにすること。なお、汚れの著しい箇所は、デッキブラシで水洗いすること。
  - ② その他の清掃
    - ア 壁、窓等は、手の届く範囲で塵埃を払い、必要部分は清水にて雑巾拭きすること。
    - イ 流しは、洗剤とたわしを用いて水垢を落とし、水拭きすること。
    - ウ 紙くず及びその他のゴミは、指定のゴミ袋に収集して、ゴミ置き場に運搬すること。
- (2) 定期清掃
  - 下膳車及び配膳車は、1週間に1回以上、洗剤・クレンザー等で入念に研磨し、その後水洗いし、薬液等で清拭すること。

#### 8 その他

- (1) 食器には、お膳を含むものである。

- (2) 配膳車・下膳車等の運転は、専用エレベーターを使用すること。
- (3) 作業手順等に変更がある場合は、病院及び受託者が協議のうえ、変更できるものとする。
- (4) 食器洗浄機用洗剤、漂白剤、洗剤、消毒剤、クレンザー、ペーパータオル、ゴミ袋及びグローブ等の消耗品については、委託者が受託者へ供与するものとする。