

# 岩手県立二戸病院配膳下膳食器洗浄等業務委託仕様書

岩手県立二戸病院の配膳下膳食器洗浄等業務委託（以下「業務」という。）は医療法、同法施行令及び食品衛生法のほか、この仕様書の定めるところにより実施する。

## 1 業務内容等

### (1) 業務対象場所

岩手県立二戸病院（以下「二戸病院」という。）

所在地 二戸市堀野字大川原毛 38 番地 2

### (2) 業務内容

- ① 下膳車の配置
- ② 下膳車・配膳車（検食含む）の回収
- ③ 下膳業務
- ④ 食器洗浄及び消毒（厨房等で使用するお膳・食器等の洗浄及び消毒も含む）
- ⑤ 洗浄室、配膳車プール、グリストラップ及び専用エレベーターの清掃
- ⑥ 下膳車・配膳車の清拭、消毒
- ⑦ 残食の処理、計量
- ⑧ 哺乳瓶、キャップ及び乳首の回収、洗浄、消毒

なお、上記の業務についての詳細は別添「岩手県立二戸病院配膳下膳食器洗浄等業務委託明細書」のとおりとする。

### (3) 業務量等

区分	二戸病院																	
建築面積／延床面積	8,877.59 ㎡／20,957.61 ㎡																	
病床数	230 床(一般 225、結核 5)																	
病棟内訳	<table><tr><td></td><td>下膳車</td><td>配膳車</td></tr><tr><td>2 階病棟(60 床)</td><td>2 台</td><td>2 台</td></tr><tr><td>3 西病棟(60 床)</td><td>2 台</td><td>2 台</td></tr><tr><td>4 西病棟(55 床)</td><td>2 台</td><td>2 台</td></tr><tr><td>4 東病棟(50 床)</td><td>1 台+1 台(予備)</td><td>2 台</td></tr></table>				下膳車	配膳車	2 階病棟(60 床)	2 台	2 台	3 西病棟(60 床)	2 台	2 台	4 西病棟(55 床)	2 台	2 台	4 東病棟(50 床)	1 台+1 台(予備)	2 台
	下膳車	配膳車																
2 階病棟(60 床)	2 台	2 台																
3 西病棟(60 床)	2 台	2 台																
4 西病棟(55 床)	2 台	2 台																
4 東病棟(50 床)	1 台+1 台(予備)	2 台																
実施日	毎日																	
業務時間等	別紙「委託明細書」のとおり																	
令和 7 年度食数見込	年間 153,300 食 1 回あたり 140 食																	
食器洗浄機	フライトコンベア式自動洗浄機																	
食器種類	飯椀、汁椀、大皿、中皿、小皿(各蓋付)、お膳、箸、スプーン等																	
業務区域	栄養管理科、各階下膳室、ゴミ置場等																	

## 2 従事者

- (1) 受託者は業務に必要な知識及び技能を有し、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) 配膳下膳食器洗浄等業務従事者名簿（様式第 1 号）を提出し、従事者の報告をすること。また、従事者の中から作業責任者を 1 人選任し、委託者に通知すること。

## 3 作業衣

従事者は、業務中は専用の調理衣、帽子（三角巾、ディスポキャップ可）、履物、マスク及び手袋を装着し、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。）をつけること。

#### 4 消耗品等

食器洗浄に必要な洗剤・漂白剤・リンス剤や、洗浄室と配膳車に使用するアルコール製剤・ゴミ袋・除菌クロス等の消耗品は、受託者の負担とする。

#### 5 従事者の衛生管理等

(1) 毎月 1 回の腸内細菌検査を実施し、その結果を委託者に報告すること。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通年実施し、10 月から 3 月までの期間においてはノロウイルス検査を追加実施すること。

なお、検査の結果、措置を必要とする場合は、委託者の指示に従うこと。

(2) 業務従事前、個人衛生点検表を記入し、作業責任者が確認すること。伝染病に罹患している者、伝染病の保菌者、化膿性創傷、伝染病皮膚疾患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、速やかに委託者に申し出てその指示を受けること。

(4) 厚生労働省が示す「大量調理施設衛生マニュアル」を遵守すること。

#### 6 研修

従事者の研修については、医療法施行規則に基づき適切に実施し、実施した結果を委託者に通知すること。また、必要に応じ、院内の研修会等に出席すること。

#### 7 従事者の留意事項

(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、就業前及び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、エレベーターその他、建物、設備及び備品を損傷させないこと。

(7) 業務中に損傷箇所や破損品を発見した場合は、委託者に報告し、かつ配膳下膳食器洗浄等業務実施報告書（様式第 2 号）に記載すること。

(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) 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) 毎日の業務が完了した際は、配膳下膳食器洗浄等業務実施報告書（様式第 2 号）及び個人衛生点検表を提出すること。

(12) 毎月の勤務表を前月 25 日までに委託者に提出すること。

#### 8 駐車場の利用

従事者が職員駐車場を利用する場合には、県立病院等職員駐車場の管理及び利用に関する要綱等に則り、職員駐車場利用の申請を行い、承認を得てから職員駐車場を利用すること。なお、職員駐車場利用の期間は病院長の承認を得た日から契約満了日までとする。

#### 9 その他

(1) 委託者が実施する防災訓練等には、自衛消防隊員として従事者を参加させること。

(2) 従事者は環境活動実行組織の一員として、医療局環境管理マニュアルを遵守すること。

(3) 委託者と受託者は年 2 回以上の打ち合わせを行うこと。（受託責任者、作業責任者、栄養管理科長等、主任調理師等）

# 岩手県立二戸病院配膳下膳食器洗浄等業務委託明細書

## 1 作業開始・完了時間等

朝食	下膳車配置開始	7 : 2 0
	配膳車回収開始	8 : 0 0
	下膳車回収開始	9 : 0 0
昼食	下膳車配置開始	1 0 : 5 0
	配膳車回収開始	1 2 : 1 5
	下膳車回収開始	1 3 : 3 0
夕食	下膳車配置開始	1 7 : 2 0
	配膳車回収開始	1 8 : 1 0
	下膳車回収開始	1 8 : 4 5
下膳洗浄作業終了		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、当日中に終了すること。

## 2 作業手順

- (1) 検食の下膳は、委託者の定めた場所及び時間に下膳することとし、検食の記録は供覧する。
- (2) 下膳車を各病棟の指定場所に運搬し、配膳の終了した配膳車を配膳車プールに回収し、清拭、消毒後、配膳車プールに配置し、栄養管理科職員に引き渡す。
- (3) 各病棟にある食後の食器等が載せられた下膳車を洗浄室に運搬する。
- (4) 食器等の残食を取り除きながら同型食器毎に水槽に浸す。なお、残食の状況については帳票に記録し、翌日、栄養管理科に提出すること。
- (5) 食器等は下膳後速やかに洗浄し、洗浄した食器等は、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。（朝・昼食分は当日の引き渡し、夕食分については翌日の引き渡しとする。）
- (6) 哺乳瓶・キャップ・乳首は、洗浄室の専用シンクで洗浄し、専用消毒保管庫にて、熱風消毒する。
- (7) 各室、配膳車プール、専用エレベーター、備品及び食器等は、使用した都度清掃する。
- (8) 下膳車を清拭・消毒後、各病棟下膳室に配置する。
- (9) 残食を(4)の方法により処理し、指定したゴミ置場に運搬する。
- (10) 配膳後の配膳車に食事等が残っている場合には、栄養管理科職員に報告する。
- (11) 下膳後等に患者の所有物が入っていた場合は下膳室の所定場所に置くこと。
- (12) 下膳後のお膳に食札・薬等が入っていた場合は、栄養管理科職員へ報告する。
- (13) 業務終了後は食器洗浄室を施錠すること。

## 3 食器洗浄等留意事項

- (1) 洗剤・漂白剤・リンス剤等は使用基準を遵守し、食器の材質により所定の洗剤・漂白剤・リンス剤等を使い分けること。
- (2) 汚れの著しいものは、選別のうえ洗浄・漂白・研磨を行うこと。
- (3) 感染性の食器等については、院内感染防止対策マニュアルに準ずること。
- (4) 感染性のディスプレイ食器は病棟で廃棄するため、下膳しないこと。

## 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。また、使用後は手入れをすること。
- (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、速やかに委託者に報告し、指示を仰ぐこと。

## 5 残食等の処理について

- (1) 残食は、下膳の都度処理すること。
- (2) 残食は、ポリバケツ等の上にザルを置き、十分に水切りをしたうえで、指定のゴミ袋に入れてゴミ置場に運搬すること。
- (3) 蝇、ゴキブリ、鼠等の発生防止に気を配り、洗浄室内（側溝を含む）に残食を残さないよう、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。

## 6 洗剤・漂白剤等について

受託者が負担する洗剤・漂白剤・リンス剤等は原則委託者の指定する下記品目又は同等の性質を有するものとする。

【二戸病院】

品 名		発売元	規格	見込 数量
食器洗浄機用乾燥仕上剤（リンス剤）	ニューデュドライ	シーバイエス(株)	10ℓ	15
酸素系漂白剤	デタープライト W	〃	12kg	36
厨房用合成洗剤	スーパーティーポール	〃	5kg×3	6
アルコール製剤	プロセンテ除菌用アルコール	〃	5ℓ	6
食器洗浄機用洗剤	プロセンテ DW カートリッジ MA	〃	4kg×4	80
哺乳瓶洗浄用洗剤	哺乳びん野菜洗いボトル	ビジョン(株)	800ml	3

見込数量は令和6年度実績をもとに算出したものであり、確定数量を保障するものではなく、超過した場合についても甲に負担を求めることはできない。

なお、指定品目について変更する場合等には委託者受託者協議するものとする。