

[資料別表2]

## 作 業 内 容

### 1. 作業心得

#### (1) 勤務時間の厳守

勤務時間を遵守し、作業5分前には仕事ができる態勢にする。

#### (2) 身支度

清潔な専用衣服、帽子、靴、エプロンを着用する。

#### (3) 調理作業

①常に食品の衛生的な取り扱いを考えた作業を心がける。手洗いを徹底し、作業を移るたびごとに手洗い励行を厳守する。

②治療食を作る責任と自覚を持ち、一つ一つの作業を丁寧かつ正確に行う。

③患者が満足する食事が提供できるよう日々努力し精進する。

④清潔で明るい職場にするようお互い協力し合って整理整頓、清掃に努める。

⑤作業中は、業務に集中し私語は慎む。

#### (4) 休憩

作業時間との区分を明確にし、私語・喫煙・用便・電話などは休憩、休憩時間に行う。

### 2. 献立管理

季節にあった無駄のない予定及び実施献立を作成し実施する。また、アレルギー食等個人対応食は必要に応じ聞き取りを行い、適切な食事内容とする。

### 3. 検収・在庫管理

原材料の納入時は、数量、生産地、品質、鮮度、品温等の衛生に注意し検収を行い記録する。常に在庫の確認を行い使い忘れや賞味期限に注意し、保管場所の整理清掃を心がける。

### 4. 下処理（洗浄・切断）作業

#### (1) 材料の確認

①食事種類別の献立によって使用材料を確認する。（規格・数量・鮮度・品質等）

②賞味期限を確認し、古い材料から使用する。

#### (2) 計量作業

①献立及び調理作業表に記載されている分量を計量する。

#### (3) 区分け作業

①業者からの外容器は、全て専用容器に移し換え、厨房に持ち込まない。

#### (4) 洗浄業務

原材料の洗浄は異物や細菌汚染を除去することが目的であり、生食のものは十分な洗浄・

消毒を実施し、加熱する物においても十分な洗浄を行い、衛生的な取り扱いを行う。

#### (5) 切菜

- ①献立別に指示どおり切菜する。
- ②切菜した食材料は長時間放置しない。適切な処理をする。
- ③朝食の準備で長時間おき、生で使うものについては冷蔵庫のなかであっても蓋をする。
- ④まな板・包丁は魚介類及び獣鳥肉類と野菜、生野菜、果物類に区別して使う。
- ⑤使用献立に応じて計量し、分けてパススルー冷蔵庫に収納する。

### 5. 調理作業

- (1) 配膳時間から逆算し、調理開始時間が2時間以内を原則とする。
- (2) 食数や使用材料等を確認し、無駄のない作業に努める。
- (3) 調理ができれば必ず調理責任者は確認を行う。
  - ①火は中までとおっているか（中心温度の測定・記録、加熱時間の確認）
  - ②味はよいか（旨味・塩分・辛み・酸味等）
  - ③外観はよいか（色彩・盛り付け・トレー配膳）
  - ④衛生的な取り扱いはできているか（異物の混入・適温保持）
  - ⑤その他
- (4) 担当の栄養士は盛り付け前に食事の確認を行い、治療食の適否を確認し問題がある場合は修正する。
- (5) 調理に応じてまな板、包丁、各調理機器を使い分け、使用前・中・後は十分な洗浄と消毒を実施する。

### 6. 炊飯

炊飯の通常開始時間は、朝食5：30、昼食10：00、夕食16：00とする。  
但し昼食の寿司は9：00、味ご飯は10：00とする。  
炊飯マニュアルを遵守すること。

### 7. お茶

毎食お茶を作り、湯のみでトレーにのせ配茶する。

### 8. 盛り付け準備

- (1) 食器は献立に基づいた種類を食数分食器保管庫から出す。
- (2) トレーの準備
- (3) 盛り付け準備。調理済み食品は適温保管とする。
- (4) 保温保冷配膳車は、積み込み30分前に電源を入れる。

### 9. 盛り付け作業 ※ベルトコンベアの使用可

- (1) 盛り付けは、食札を確認しながら指示食を均等にきれいに盛り付け、チェッカーが確認し、

配膳車に収納する。

(2) 盛り付けは、エプロン着用、手袋やマスクを使用し、速やかに衛生的に取り扱う。

(3) 温蔵庫、冷蔵庫を活用し、適温に心がける。

(4) 残食、不足を出さないよう均等に盛り付ける。(人数を確認し盛り付ける)

## 10. 数の把握と食札作成

(1) 病棟別、食事種類別食数把握を行う。

(2) 食札作成をはじめとする食数に関する業務の遂行。(選択食関連含む)

### <食事オーダ締め切り時間・提供時間>

	1次締め切り	2次締め切り	提供最終時間
朝食	前日 17:00	5:30	提供最終時間を決定し、病院側に提示のこと。※2
昼食	9:30	11:00	
夕食	15:00	16:30	
締切後対応可能食種	全ての食種	甲が指定する食種※1	

※1 通常食、やわらか食、流動食、えん下Ⅰ食、大腸検査食、軽食、濃厚流動食  
(入院又は欠食からの食事開始のみ)

※2 食事の提供可能な時間を毎食設定し、それ以降の食事は軽食で提供とすること。

## 11. 配膳下膳作業

### <患者給食>

(1) 配膳下膳予定時刻表を目安に順次病棟に搬出する。

(2) 配膳下膳の目安時間を厳守する。(下膳は病棟の配膳から1時間以上おく)

	朝食	昼食	夕食
配膳目安時間	7:20~7:50	11:50~12:20	18:00~18:30
下膳目安時間	上記の1時間後	上記の1時間後	上記の1時間後
6回食目安時間	9:45~10:15	14:45~15:15	19:00~19:20

(3) 搬出専用の履物にかえる。

(4) 配膳車の搬出順序を守る。

(5) 振動を少なく運搬し、各病棟の食堂及び病室で患者の食事を、食札を確認して看護師・看護助手等に手渡す。配膳車の運行は前引きを原則とする。

## 12. 補食について

(1) 術後ハーフ食、妊娠糖尿病食は3回の食事の他、10時、15時、19時の6回食とする。

(2) 幼児食、学童食、妊婦食、産褥食、レク幼児食、妊婦貧血食、緩和病棟入院患者は、15時におやつを付加する。

(3) LES 食は3回の食事の他、19時の4回食とする。

(4) (1) 及び (2)、(3) とともに指定の配膳時間に病棟スタッフステーションまで配膳する。

### 13. 後片付け

(1) 「使う前より美しく」を原則に、使った食器、器具等は全て洗浄・消毒し、所定の場所にすぐに使えるよう保管しておく。

(2) 食材については古いものから使えるように整理し保管しておく。

(3) 残食は特に指示がないかぎり廃棄処分する。

(4) 厨房内を清掃する。

(5) 作業終了時は、器具等を消毒し、所定場所に保管し厨房内には放置しない。

### 14. 調乳業務

NICU 病棟の調乳室で、1日1回24時間分を作り、各児にあった量に分注する。哺乳瓶等の用具は中央材料室で滅菌したものを使用する。調乳は備え付けの調乳ユニットで行う。

### 15. 保存食

全ての原食材および調理済み食品について1食品 50g 程度を清潔な容器に入れ、日付け・区分が明確に解るように専用冷凍庫に-20℃以下、2週間以上保存する。保存期間が過ぎた順より廃棄処分する。

### 16. 配膳車・下膳車の清掃消毒等

(1) 配膳車は常時点検（外観、故障箇所等）し、定期的に保守点検しメンテナンスを行う。

(2) 清掃及び消毒を記録する。

(3) 配膳車の取り扱いには十分注意を払うこと。

### 17. 食器の洗浄

(1) 汚れの落ちにくいもの（茶碗蒸し等）は、予め1個ずつ、下洗いをし洗浄機にかける。

(2) 磁器食器のための取り扱いに注意する。破損があれば原因・個数について責任者が所定の用紙に記録する。

(3) 汚れがひどい食器やトレーは、随時漂白を行うこと。

### 18. 食器消毒

(1) 食器やトレーはカートイン式蒸気消毒保管庫に入れ殺菌する。

(2) 消毒が済んだ食器は、食器消毒保管庫に移して保管する。

### 19. 生ごみ処理作業

(1) 生ごみと他のごみを分別する。

(2) ごみは所定の場所におき、関係場所は常に清掃して清潔にしておく。

(3) 生ごみ運搬車は常に清潔にし、月曜日（祝日の場合は翌日）の昼運搬時に清掃する。

## 20. その他

(1) やむを得ないに事情により食事を厨房から病棟に持っていく場合、適温に心がけると共にラップをすること。

(2) 業務責任者または副責任者は、始業時に甲施設内の防災センター（中央診療棟1階）で鍵を受け取り開錠する。また、終業時には火の元やガス等の安全確認点検、冷蔵庫の温度や開閉確認等の衛生確認を点検表に従い行ったうえで施錠し、鍵を防災センターに返却すること。

(3) 患者家族から付き添い食の申し込みがあった場合は、患者食と一緒に付き添い食を提供する。付き添い食は通常食とする。