

長浜市立湖北病院等給食業務委託に係る業務内容の詳細

委託業務内容の詳細は下記のとおりであるが、業務内容又は業務数量に変動が生じたとき、その他、本仕様書に定めのない事項等疑義が生じた場合は、委託者と受託者双方が協議のうえ決定する。

1 病院給食運営

(1) 病院給食運営の総括

- ① 受託者は、受託業務が治療又は療養行為の一環であることを十分認識し、給食業務の運営において、委託者に協力、貢献し、患者又は利用者（以下「患者等」という。）のサービス向上に努めること。

(2) 委員会及びチーム医療

- ① 受託者は、委託者の求めに応じて、総括責任者等が給食委員会を始め栄養部門が関係する委員会等に出席すること。
- ② 受託者は、委員会等の提案や改善事項について、速やかに対応すること。
- ③ 受託者は、栄養サポートチーム及び褥瘡対策チーム等に加わり、食事提供の面からチーム医療活動に協力、貢献すること。

(3) 院内連携

- ① 受託者は、受託業務に係る院内各部門への連絡及び各部門からの連絡に適切に対応すること。
- ② 受託者は、受託業務に係る院内各部門との調整が必要となった場合は、必要に応じて委託者の担当者と協議のうえ、適切に対応すること。

2 業務評価

- ① 受託者は、委託業務に関連する患者等への諸調査（嗜好調査、喫食調査、残食調査等）の企画及び実施について協力するとともに、その結果の評価及び活用についても適切に対応すること。

*プロポーザル提案事項

- ② 受託者は、検食評価用紙を作成し、検食担当者に記入を依頼すること。
- ③ 受託者は、検食のための調理、配膳及び下膳を行うこと。
- ④ 受託者においても検食を実施すること。
- ⑤ 受託者は、諸調査の評価を受託業務に活用し、改善すべき点については速やかに対応すること。
- ⑥ 受託者は、上記の対応について記録し、委託者に報告すること。
- ⑦ 検食の食種及び食数は、委託者の指示に基づくものとする。
- ⑧ 休日等委託者の管理栄養士が不在の場合は、受託者の検食を栄養科検食の代行として取り扱い、その評価を検食評価用紙に記載すること。
- ⑨ 受託者は、受託業務に対する評価を自らが実施するとともに、評価結果を委託者に報告のうえ、その結果を受託業務に活用し、適切に対応すること。また、その対応について記録し、委託者に報告すること。

3 伝票、帳票及び各種書類等の作成、確認、整理、保管管理等

- ① 受託者は、委託者が発行する食事指示箋等を受け付け、事務処理後、適正に整理、保管すること。
- ② 受託者は、食数管理、献立管理及び材料管理等、食事提供に係る帳票類を作成し、適正に整理、保

管すること。なお、作成した帳票のうち委託者の指示するものについては、委託者の確認を受けること。

- ③ 業務に関する伝票、帳票及び各種書類は、長浜市立湖北病院等給食業務委託に係る関係帳票類一覧表(別表3)に掲げるとおりとする。
- ④ 受託者は、その他必要に応じて委託者が作成を求めるものについては、これに応じて作成し、確認を受けて提出すること。

4 献立管理

- ① 受託者は、別添「長浜市立湖北病院・湖北やすらぎの里 約束食事箋規約」及び食事指示内容に基づき、委託者の指定する日までに献立を作成し、委託者の承認を受けること。
- ② 受託者は、献立修正の指示があった場合は、委託者と協議のうえ速やかに対応し、その対応を記録、報告すること。
- ③ 受託者は、医師の指示による特別な栄養基準、形態等の食事についても速やかに対応し、その対応を記録、報告すること。

＊プロポーザル提案事項

- ④ 受託者は、リハビリテーション期、嚥下困難、咀嚼困難、ターミナル期、その他喫食不良の患者等に対する食事について配慮し、適切に対応すること。

＊プロポーザル提案事項

- ⑤ 受託者は、ゼリー食、ソフト食及びミキサー食等、食品の原型をとどめなく、見た目に判別が付きにくい食事の献立については、喫食者に判るよう情報の提供を行うこと。

＊プロポーザル提案事項

- ⑥ 濃厚流動食及び栄養補助食品等の品目は、委託者の指示に基づくものとする。
- ⑦ 受託者は、喫食量等の低下により経口、経腸からの栄養摂取量が低下している患者等に対しては、必要に応じて各種濃厚流動食や栄養補助食品等を単独あるいは食事と併用して補助食として提供し、栄養改善に努めることができるよう配慮すること。
- ⑧ 受託者は、献立作成において、季節感や彩りを考慮するとともに、患者等への諸調査（嗜好調査、喫食調査、残食調査等）又は検食の評価等の結果を活用し、嗜好にも配慮した献立作成に努めること。

＊プロポーザル提案事項

- ⑨ 受託者は、祝日及び季節行事等に行事食を実施し、献立等に変化をもたせるとともに、メッセージカードなどの利用を図り、食事サービスの向上に努めること。

＊プロポーザル提案事項

- ⑩ 受託者は、幼児食、小児食等について各年齢等にふさわしい食事の提供等、特別に配慮した食事を提供すること。
- ⑪ 受託者は、食物アレルギーのある患者等に対して、アレルギー原因物質が混入しないように細心の注意を払って献立の作成を行うこと。また、必要に応じて直接患者等及び担当医等から情報収集を行い、適正な献立を作成すること。
- ⑫ 受託者は、朝食は和風（ごはん食、お粥食）及び洋風（パン食）等の希望に応じることが出来るよう、可能な限り献立上の配慮を行うこと。
- ⑬ 予定献立と実施献立は同一であること。ただし、報告のうえ委託者が止むを得ないと認めた場合を除く。
- ⑭ 受託者は、作成した献立を必要に応じて院内に掲示し、周知に努めること。また、求めに応じて

献立表の提供等を行うこと。

- ⑮ 作成された献立は、委託者の栄養食事指導及び研修等に活用できるものであること。

5 食数管理

- ① 受託者は、委託者の食事の指示に基づき、食数の集計、食札の作成及び管理を行うとともに、そのデータを献立作成業務、材料管理業務、調理作業業務及び統計処理等に適切に活用すること。
- ② 受託者は、上記の給食業務に活用した関係情報等の管理を適切に行うこと。
- ③ 食事に関するオーダーの締切時間について
- ア 入院基本オーダーに係る患者等の移動情報に伴う情報については、発生源にて常時入力可能であり、締切時間は設定されていない。
- イ 食事オーダーの締切時間は、下記のとおりである。
- ・朝食は前日の18時00分まで。
 - ・昼食は当日の10時45分まで。
 - ・夕食は当日の16時45分まで。
- ④ 受託者は、委託者の食事に関する指示について、リアルタイムに対応すること。

6 材料管理

- ① 受託者は、安心、安全な食材を納入できる業者を選定することは勿論のこと、非常事態等に備え、複数の業者からの購入や市内業者からの購入にも配慮し、安定的に食材の確保ができるよう配慮すること。なお、委託者は、必要に応じて受託者を指導できるものとし、受託者はその内容を尊重すること。
- *プロポーザル提案事項
- ② 受託者は、地産地消に努めること。
- ③ 受託者は、価格のみの比較によって単に安価な食材を使用することなく、病院給食に使用することに疑義があるもの、又は、新たに問題を指摘されるに至ったものはすべて排除し、安心、安全な食材による給食を提供すること。
- ④ 受託者は、各食種に適切な食材を使用することによって、治療効果の向上に最大限配慮をすること。
- ⑤ 受託者は、アレルギー食品を除去するため、すべての加工食品の原材料をメーカーに確認し、確実に把握すること。また、アレルギーによる重大な事故を防ぐため、新規に使用する食材は必ず事前に確認を行い、予め委託者の承認を得た後に使用すること。
- ⑥ 基本的な規格
- ア 魚介類は、可能な限り国内で水揚げされた新鮮で良質なものをを使用すること。
- イ 獣鳥肉類は、可能な限り国産で良質なものをを使用すること。
- ウ 青果物及び生鮮品は、可能な限り国内で生産された新鮮で良質なものをを使用すること。
- エ 精米は、滋賀県産、当年度産とし、品質については事前に委託者と協議し決定すること。
- ⑦ 受託者は、食材料の調達における発注事務を行うこと。
- ⑧ 受託者は、献立及び入院患者等の数（予備食数含める。）に基づき、適正な量の食材を仕入れること。
- ⑨ 受託者は、生鮮食品は鮮度を保って調理、提供できるよう納品日に配慮すること。
- ⑩ 受託者は、食材の品質の低下を招かないよう適切な検収を行うこと。
- ⑪ 受託者は、食材の検収にあたっては、品温、期限、包装、鮮度、異物、産地等を記録し、必要に応

じて委託者に提出すること。

- ⑫ 食材検収は、そのすべてを受託者が行い、委託者が必要に応じて立ち会うことができるものとする
- ⑬ 委託者は、随時品質確認を行い、必要に応じて受託者を指導できるものとし、受託者はその内容を尊重すること。
- ⑭ 受託者は、食材料の品質管理及び在庫管理を適正に行うこと。
- ⑮ 受託者は、食材料の温度、湿度及び衛生状態に十分注意し、保管すること。
- ⑯ 委託者は、購入先及び購入量等を確認し、必要に応じて受託者を指導できるものとし、受託者はその内容を尊重すること。
- ⑰ 受託者は、食材料の出納について記録し、必要に応じて委託者の点検を受けるものとする。
- ⑱ 受託者は、栄養管理又は関係機関の実地調査等に対応できるよう、各種帳票を適正に整理・保管をすること。

7 調理作業管理

(1) 作業仕様書

- ① 受託者は、調理作業の段階毎に作業仕様書を作成し、委託者の確認を受けること。
- ② 受託者は、作業仕様書に基づき処理した業務の実施状況及び管理点検結果を書面にし、委託者に報告して確認を受けること。
- ③ 受託者は、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき処理した業務の実施状況及び管理点検結果を書面にし、委託者に報告して確認を受けること。

(2) 調理

- ① 受託者は、調理作業のすべてを献立表に基づいて行うこと。
- ② 受託者は、常に安全な食事の提供に努めるとともに、患者等の満足を得られる調理や盛り付けに配慮すること。
- ③ 受託者は、従事者の業務分担を表示し、作業計画書を作成して委託者の確認を受けること。
- ④ 受託者は、作業実施状況が明らかとなる記録を作成し、委託者に報告して確認を受けること。
- ⑤ 受託者は、各業務の管理点検記録を作成し、委託者に報告して確認を受けること。
- ⑥ 受託者は、調理業務全般にわたり、衛生管理対策として大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守し、業務を行うこと。
- ⑦ 受託者は、調理作業に当たり、食材料の出庫、下処理、調理、盛付、配膳トレイへのセット、配膳車への格納、病棟への配膳の各段階において、品質管理、衛生管理に十分配慮し、業務を行うこと。
- ⑧ 受託者は、適温調理に努めるものとし、加熱調理等の終了後は、できる限り速やかに盛付作業から配膳作業までを行い、調理終了後の給食を短時間のうちに配膳できるよう業務を行うこと。
- ⑨ 受託者は、食材料の出庫については適正量を出庫すること。
- ⑩ 受託者は、食材や調味料等（目安量）は適正に計量し、味付けは病院食として相応しい薄味を心掛けること。
- ⑪ 受託者は、調理に際して彩り及び食材感を大切に調理に努めること。
- ⑫ 受託者は、調理に際して素材と早く和えると離水すると考えられる和え物、浸し物等は、提供する時間を十分考慮のうえ、調理する時間に配慮すること。
- ⑬ 受託者は、特別食の調理では、調味、香辛料、硬さ、量、食材に制限があるので、各々に応じた調理を行うこと。

- ⑭ 受託者は、きざみ食形態や嚥下訓練食等（ゼリー状、ペースト状等）の形態をとどめにくい食事については、食欲を増進するよう可能な限り成形、盛付等に配慮し、工夫に努めること。
- ⑮ 受託者は、嚥下訓練食の調理に際し、固形化補助食品等を利用して調理を工夫し、できる限り手作りの料理を提供し、喫食率の向上に努めること。
- ⑯ 受託者は、食物アレルギーのある患者等アレルギー原因物質が混入しないよう、細心の注意を払って調理を行うこと。
- ⑰ 入院基本オーダにおける食事の時間区分は、朝食は当日の7時30分、昼食は当日の11時45分、夕食は当日の17時45分までとしているが、それ以降であっても食事を提供する必要がある場合、受託者はパン食等適切に対応し、提供すること。
- ⑱ 使用食品もしくは調理中又は調理後の料理の試食について、受託者は委託者の求めに応じて食品及び料理等を提供すること。

（3） 盛付

- ① 受託者は、盛付作業に際し使い捨て手袋、マスク等を着用し、衛生面に十分に配慮すること。
- ② 受託者は、食べる立場に立った盛り付けに努めること。
- ③ 受託者は、適温配膳車を使用した配膳であることを考慮して、適正に盛り付けること。
- ④ 受託者は、適温給食が提供できるよう努め、適温配膳車の温度表示を確認して料理を入れ込むこと。
- ⑤ 受託者は、配膳車の温の料理を提供するのに際し、蓋をする等の工夫をして乾燥、脱水等を防ぎ、適切に品質を維持して提供するように努めること。
- ⑥ 受託者は、配膳トレイへの食事のセット完了時及び配膳車への配膳トレイ格納時には、献立指示事項の再確認及び過不足の有無などを点検・記録し、異物混入、誤配膳等が発生しないよう努めること。

（4） 配膳及び下膳

- ① 受託者は、配膳、下膳は、定められた方法で入院患者等の療養環境に配慮して行うこと。
- ② 受託者は、配膳車及び下膳車を用いて配膳、下膳を行うこと。なお、配膳車を用いないで配膳しなければならない場合は、適温提供、また、衛生面等に十分配慮すること。

また、配膳及び下膳に使用するエレベーターは、専用のものを使用することとし、配膳車及び下膳車の走行については、安全かつ低速とすること。なお、万一、施設やエレベーターに汚損等を与えた時は、直ちに委託者に報告すること。

- ③ 食事時刻は、次のとおりとする。

	食事時刻
朝食	7 : 4 5
昼食	1 2 : 0 0
夕食	1 8 : 0 0

- ④ 配膳及び下膳の時刻は、次のとおりとする。

	下膳車搬送時刻	配膳車搬送時刻	配膳車回収時刻	下膳車回収時刻
朝食	前日 2 0 : 0 0	7 : 3 0	7 : 4 5	9 : 0 0
昼食	1 1 : 0 0	1 1 : 4 5	1 2 : 0 0	1 3 : 0 0
夕食	1 6 : 0 0	1 7 : 4 5	1 8 : 0 0	1 8 : 3 0

- ⑤ 分食の配膳時刻は、次のとおりとする。

検査待ち等の遅延食、分割食及び固形化注入食等の配膳時間遅延食

	分食
朝食	10:00前
昼食	15:00前
夕食	一般食と同じ

※夕食後の配膳については必要に応じて別途指示する。

- ⑥ 受託者は、食事の追加及び不足等に際しては、その調理、配膳及び下膳に応じること。
 - ⑦ 受託者は、緊急入院及び緊急指示変更があった場合は、その調理、配膳及び下膳に応じること。
 - ⑧ 受託者は、夜食等の必要性が生じた場合は、その調理、配膳及び下膳に応じること。
 - ⑨ 受託者は、病棟等の定められた位置まで配膳を行うこと
 - ⑩ 受託者は、病棟等へ定められた時間に配膳を行うこと。
 - ⑪ 受託者は、病棟等への配膳車搬送開始の出発時間を厳守すること。
 - ⑫ 受託者は、配膳車を操作するとき、前後の安全を確認し、事故防止に努めること。また、操作に不慣れな従事者に対しては、十分な訓練を行うこと。
 - ⑬ 受託者は、下膳後の下膳車、配膳トレイ及び食器等の中に患者等の所有物等が入っていた場合又は医療器具等、病棟所有物が下膳された場合は、委託者に直ちに連絡すること。なお、注射針などの医療廃棄物の取り扱いには十分注意すること。
 - ⑭ 受託者は、下膳、仕分け、残飯及び予備食分処理作業ならびに後片付けを適切に、また、衛生的に行うこと。
- (5) 調理機器・器具・食器等の洗浄、消毒及び保管
- ① 受託者は、調理施設、設備、機器、器具等の使用後は、適切に洗浄及び消毒を行うとともに、必要に応じて漂白を実施し、衛生的に保管、維持管理すること。
 - ② 受託者は、床面も上記と同様に衛生的に維持管理すること。
- (6) 厨芥類及び残飯等の処理
- ① 受託者は、厨芥及び残飯等の廃棄物の取り扱いを衛生的に行うこと。
 - ② 受託者は、厨芥は分別し、所定の経路で搬出すること。
 - ③ 残飯は、残飯庫に収納、保管すること。その後、廃棄物処理業者により搬出及び廃棄されるが、受託者は残飯庫も上記と同様に衛生的に維持管理をすること。

8 施設、設備、機器及び器具等の管理

- ① 受託者は、給食施設、設備、調理機器、器具及び食器等について、その取り扱いマニュアルを作成し、適正に保守及び管理すること。また、そのマニュアルを掲示、もしくは供覧するなどし、従事者の操作ミスなどによる機器の損傷又は作業事故の防止に努めること。
- ② 適温配膳車の配置台数は、「長浜市立湖北病院等給食業務概要」のとおりであること。
- ③ 受託者は、調理施設及び設備の取り扱いの習熟に努め、これらの破損や故障、事故等が起こらないよう日常の保守管理を徹底すること。また、機器等の動作不良や異音、水や蒸気・ガス漏れなど、故障や事故につながる恐れのある事象に十分注意を払い、これらの事象があるときは、直ちに委託者の職員に連絡し、指示を受けること。
- ④ 受託者は、調理用機器の故障により業務の進行が遅延しないよう予めメンテナンス業者の連絡一覧表等を常備し、緊急時の対応に備えること。また、故障等が発生した場合は、速やかに対応すること。
- ⑤ 委託者は、受託者側従事者の操作ミスによる施設、備品の破損又は機器の損傷にかかる修理費用を

受託者に請求をすることができる。

- ⑥ 受託者は、給食関係施設内における電気、ガス、水道の使用後及び出入り口等の施錠に際し、最終点検表等を作成し、安全確認を行い、その結果を記録・保管すること。
- ⑦ 受託者は、食器、配膳トレイ等の使用に際しては、適切に丁寧で衛生的な取り扱いに努め、これらに不足が生じることのないように管理すること。また、破損数について記録し、委託者の点検を受けること。
- ⑧ 受託者は、厨房等床面及びグリストラップの日常的清掃に努めるとともに、プレハブ冷蔵庫及び冷凍庫、排水溝、空調ダクトフィルター及び壁面等の厨房施設の定期的な清掃を行い、衛生的環境の維持、整備を行うこと。害虫発生時には厨房施設の消毒（防虫・防鼠）等の協力に応じること。（くん煙殺虫剤等）
- ⑨ 受託者は、更衣室及び休憩室の清掃を毎日行うとともに室内の整理整頓に努め、職場環境の向上を図ること。
- ⑩ 受託者が購入する調理関係消耗品等は、受託者が適正に管理すること。

9 衛生管理

- ① 受託者は、H A C C P（危害分析重要管理点）の概念に基づき、衛生管理を行うこと。
- ② 受託者は、衛生管理について下記の法令等に定める基準を遵守し、これを履行すること。
 - ア 医療法（昭和23年法律第205号）
 - イ 医療法施行規則（昭和23年厚生省令第50号）
 - ウ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
 - エ 弁当及びそうざいの衛生規範（昭和54年6月29日環食第161号）
 - オ 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日衛食第85号）
- ③ 受託者は、上記の法令等に遵守した衛生管理に関するマニュアルを作成し、これに基づき業務を実施すること。
- ④ 受託者は、毎日の作業終了後、定められた方法で調理場等の清掃を行い、常に清潔保持に努めること。
- ⑤ 受託者は、上記のマニュアル及び委託者の指示に基づき、衛生管理点検を行い、委託者に書面で確認を受けること。
- ⑥ 受託者は、上記のマニュアル等に基づき業務の改善措置等を講じる必要がある場合は、これに対応すること。

10 業務管理

- ① 受託者は、予め業務分担及び従事者配置表を作成・掲示し、従事者に周知するとともに、委託者の確認を受けること。
- ② 受託者は、作業計画書及び作業報告書を作成し、それぞれ適時に委託者の確認を受けること。
- ③ 受託者は、勤務表（計画及び実績）を作成し、委託者の確認を受けること。又、勤務に変更があった場合は、委託者に申し出て許可を得ること。
- ④ 受託者は、予め各従事者に勤務表及び業務分担表を十分確認させ、業務に不都合が生じることがないように努めること。
- ⑤ 受託者は、朝礼又は昼礼を毎日行う等、連絡事項の周知徹底を円滑に図ることができるようにすること。また、その内容を記録し、掲示等を行うことで欠席者にも周知を図ること。さらに、その記録

を委託者に報告、提出すること。なお、朝礼又は昼礼については、委託者の職員も必要に応じて参加することができるものとする。

- ⑥ 受託者は、定期的に職場内会議を開催し、業務が円滑に行えるよう体制の整備を図ること。
- ⑦ 受託者の総括責任者は、委託者と日々ミーティングを行う等、業務が円滑に行えるよう体制の整備を行うこと。
- ⑧ 受託者は、受託者と委託者の両者による定期的な会議を開催する等、業務が円滑に行えるよう体制の整備を図ること。
- ⑨ 受託者は、提供した食事について患者等から調理方法等の情報提供の申し出があった場合は、適切に対応すること。
- ⑩ 受託者は、給食に対する患者等からの苦情については、委託者と協力し適切に対応すること。
- ⑪ 受託者の従事者は、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。また、その行為があった場合は、委託者は受託者に対して従事者の交替を求めることができるものとする。
- ⑫ 受託者は、従事者が関係法令等に違反することの無いよう十分に留意し、指導、監督すること。
- ⑬ 受託者は、当該職場の秩序を保ち、給食業務等の事故防止及び衛生管理に万全を尽くすとともに、火災等の防止に努めること。
- ⑭ 受託者は、受託者の従事者以外を栄養科内に入れる必要がある場合は、事前に委託者に申し出て許可を得ること。
- ⑮ 受託者は、委託者の病院機能評価に係る受審及びISO9001認証取得に係る審査等に協力するとともに、委託者の品質マネジメントシステムに準じて業務を管理すること。

11 危機管理体制

- ① 受託者は、食中毒発生時におけるマニュアルを作成し、委託者に提出すること。
- ② 受託者は、食中毒が発生した場合、患者等の食事の確保を図ること。
- ③ 受託者は、天災地変、火災等における緊急時のマニュアルを作成し、委託者に提出すること。
- ④ 受託者は、天災地変、火災等が発生した場合、患者等の食事の確保を図ること。
- ⑤ 受託者は、上記以外の緊急事態が発生した場合においても、患者等の食事の確保を図ること。
- ⑥ 受託者は、非常時（食中毒・天災地変・火災等）用の備蓄食品を循環型として使用し、使用分については補充していくこと。なお、当該備蓄食品にかかる費用については、見積費用に含めないこと。
- ⑦ 受託者は、代行保証制度へ加入するなど、非常時の食事提供体制を整備しておくこと。
- ⑧ 受託者は、非常時に備え緊急連絡網を整備し、迅速な対応ができるよう体制を整備すること。

12 研修

- ① 受託者は、総括責任者のもと業務責任者及び従事者に対し、病院等における食事療養の役割を認識させ、技量を高め、業務が安全、確実、迅速に行えるよう、教育、研修を行うこと。また、研修計画を立案、実施し、その結果を委託者に報告すること。
- ② 受託者は、従事者に対し、個人情報保護の重要性についての認識を深めさせるとともに、個人情報の適正な取り扱いに資するための教育、研修を行うこと。
- ③ 受託者は、従事者に対し、接遇や職業倫理等の教育、研修を行うこと。
- ④ 受託者は、従事者の各種研修会等への参加を推進すること。
- ⑤ 受託者は、委託者から院内研修会への参加及び自主研修の実施要請があったときは、従事者を参加させること。

13 労働安全衛生

- ① 受託者は、労働安全衛生法に基づき、従事者の労働安全衛生に常に配慮すること。
- ② 受託者は、健康管理計画を作成し、実施すること。
- ③ 受託者は、勤務する全ての従事者について、定期健康診断（年1回）及び検便（月1回。ただし、毎年6月から10月までの間にあっては、月2回。）を実施し、その検査結果を確認し、問題が生じた場合は適切に対処すること。また、その結果及び対応等について記録を作成し、委託者に報告、連絡等を行うこと。
- ④ 検便の実施項目は、赤痢菌、サルモネラ菌、O-157、O-26及びO-111とする。また、10月から3月の期間にあたっては、概ね2ヶ月に1回ノロウイルスの検査も実施すること。
- ⑤ 受託者は、インフルエンザ等の感染症について委託者から抗体検査や予防接種の要請があった場合は、感染防止対策の見地から適切に対応すること。
- ⑥ 受託者は、受託者の従業員に係る定期健康診断、検便、インフルエンザ及びその他感染性疾患に対し、その疑い時又は発生時における対応マニュアル等を整備し、問題が生じた場合は適切に対処すること。
- ⑦ 受託者は、受託者の従業員に係る定期健康診断又は検便の結果もしくはその他問題が発生した場合は、対応を記録、保管、管理し、委託者の求めに応じて開示できるようにしておくこと。
- ⑧ 受託者は、受託業務の履行中に事故が発生した場合は、適切に対処するとともに、速やかに総括責任者等から委託者に報告・連絡し、必要に応じて指示等を受けること。
- ⑨ 受託者は、事故防止対策マニュアルを策定し、事故発生の防止に十分な配慮を行うとともに、発生時には速やかにその対処を行うこと。

14 協力要請

- ① 受託者は、委託者が行っている糖尿病教室の実施に当たり、栄養部門が担当時の会場設営及び出席者受け付け事務等について協力すること。
- ② 受託者は、栄養サポートチーム及び褥瘡対策チーム等に加わり、食事提供の面からチーム医療活動に協力、貢献すること。
- ③ 受託者は、委託者において開催される栄養部門が関係する研修会等において、食事の提供内容等に関わる内容で食事サンプル及び資料等の提供が必要となった場合は、委託者の求めに応じて協力すること。
- ④ 受託者は、外部機関の立ち入り検査、指導及び各種届出など、委託者が行う事業・行事について、委託者の求めに応じて協力すること。
- ⑤ 受託者は、委託者が請け負った栄養士等の実習生の指導に対して、食事提供に関する献立作成、食数管理、調理業務等の実務の指導について、委託者の求めに応じて協力すること。
- ⑥ 受託者は、委託者の実施する防災、災害訓練について、委託者の求めに応じて協力すること。
- ⑦ 非常時の協力体制として、3病院（市立長浜病院・長浜赤十字病院・長浜市立湖北病院）で特食20食を相互支援する協定を締結している。有事において支援の要請があった場合等は、委託者の指示に従いこれに応じること。
- ⑧ 院内感染症発生時には、感染拡大防止について、委託者の求めに応じて協力すること。