

## 令和6年度国立宮古南静園食器洗浄消毒及び下膳委託業務仕様書

### 1. 目的

国立療養所宮古南静園における食器洗浄が良質で安全かつ衛生的に行われ、安定提供されることを目的とする。

### 2. 業務期間

令和6年4月1日～令和7年3月31日

### 3. 履行場所

- ・施設名:国立療養所宮古南静園 給食棟
- ・所在地:宮古島市平良字島尻 888 番地

### 4. 国立療養所宮古南静園概要及び給食状況

- ・入所者数 35 名、保険診療入院 0 名（最高人員）尚、保険診療入院患者最高人員変更予定。
- ・一般舎 13 名、不自由者棟 22 名、病棟 0 名《令和6年1月10日現在》

### 5. 用語の意味

この仕様書において、国立療養所宮古南静園を「甲」といい、受託者を「乙」という。

### 6. 業務従事者の条件

業務従事者は次の条件を満たす者であること。

- ① 業務従事者は履行場所専任の常勤者とし、委託業務を確実に遂行出来る質的、数量的に十分な従事者を配置すること。また、指揮命令を行い業務統括する管理責任者を常時配置すること。
- ② 心身に健全で病院給食及び保健衛生について知識ならびに良識を兼ね備えた者であること。

### 7. 委託業務内容

乙にあたっては、以下すべて履行するものとする。

#### ○下膳時間

	喫食開始 時間	下膳時間		
		病棟	不自由者棟	一般舎
朝食	7:30	9:30～10:00		
昼食	12:00	13:15～13:45		
夕食	17:30	18:00～18:30		

○食器洗浄・下膳業務

(1).業務時間

毎日 9 時 30 分～19 時 30 分の間で食器等の下膳・洗浄消毒を必要とする時間。但し、園内給食業務に支障がある場合はこの限りではない。給食時間の変更があった場合は適宜対処するものとする。

(2)業務内容

①

1、下膳	<p>ア、食器等の下膳</p> <p>イ、残食の収集</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 下膳車（ネスティングカート）で一般舎の各部屋、病棟、センターを下膳し、食器洗浄室まで運ぶ。</li> <li>・ 病棟、センターへ下膳車（ネスティングカート）を前もって持参する。</li> <li>・ 医学管理検食の下膳し、食器洗浄室まで運ぶ。</li> <li>・ 朝・昼・夕の残飯を所定の容器に入れ、計量記録し、残飯庫へ持っていく</li> </ul>
2、食器洗浄消毒	<p>ア、食器等の下洗い及び浸漬</p> <p>イ、食器送り</p> <p>ウ、食器受け</p> <p>エ、消毒及び保管</p> <p>オ、食器類の手洗い</p> <p>カ、食器等の漂白洗浄</p> <p>キ、洗浄機の洗剤</p> <p>ク、食器の破損、汚染による</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食器・トレーをモバイルシンクに温水を入れ下洗い浸漬。</li> <li>・ 下洗いした食器・トレーを食器洗浄機にて洗浄する。</li> <li>・ 洗浄した食器類等を種類別に専用カゴに入れて、食器消毒保管庫に収納する。</li> <li>・ 食器等は食器消毒保管庫で収め 85～90℃約 1 時間以上で消毒を行う。</li> <li>・ 脂肪、油、蛋白質等の付着した汚れは、モバイルシンクに温水にて一定時間浸し、手洗いにより完全に洗浄を行う。</li> <li>・ 種類別に浸漬し、水温 60～80℃で、20～30 分浸漬したあとに洗浄機にて洗浄する。</li> <li>・ 漂白しすぎると食器がいたみやすいので注意する。</li> <li>・ 洗浄機専用洗剤使用する</li> <li>・ 食器の破損、汚染によりやむをえず</li> </ul>

	破棄について	破棄する場合は、食器の種類、数量を示し、破棄前に承認を受けること。
3、食器洗浄消毒室の清掃	ア、洗浄機及び各機器類  イ、洗浄室  ウ、消毒庫の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業終了後、堆積した残滓及び付着物を除去し清掃のうえ点検整備し、月に1回又は、必要に応じて洗浄機の清掃を行う。</li> <li>作業終了後は、整理整頓のうえ掃除・消毒を行い、常に清潔保持に留意し、特に食器消毒室の出入り口周辺は毎日掃除・消毒を行う。</li> <li>食器消毒保管庫及び食器庫の内外は常に清掃し、清潔保持に留意する。また、食器消毒保管庫内の温度測定し正常に機能しているかチェックするとともに保管庫の取っ手などの消毒も行う。</li> </ul>
4、下膳車の管理、消毒	ア、下膳車の洗浄・消毒	<ul style="list-style-type: none"> <li>下膳後、洗浄し消毒を行う。</li> </ul>

1日平均下膳数約105食及び検食6～9食

②

業務時間	業務内容
9:30～	<ul style="list-style-type: none"> <li>昼使用分の食器とトレーを現場にだす。</li> <li>朝食の（病棟、センター、一般舎）下膳。 但し、一般舎は各部屋毎回収する。病棟、センターはネスティングカートにのせているのでそのまま持ち帰る。</li> <li>朝食の医学管理検食下膳を行う。</li> </ul>
10:30～	<ul style="list-style-type: none"> <li>昨日夕食の食器・トレーの洗浄及び食器消毒保管庫にて乾燥・消毒を行う。</li> <li>清掃後片付け、モバイルシンクに水入れその他準備をする。</li> <li>朝食下膳したトレー、食器の種類毎シンクに浸漬し、食器に残っていた残食は生ごみ用専用入れ物に入れて計量記録後、生ゴミ専用室に保管する。</li> <li>病棟、センターへ下膳車（ネスティングカート）を持っていく。</li> <li>食器消毒保管庫の取っ手などの消毒実施</li> </ul>

12:00～	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 休憩時間</li> </ul>
13:15～	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 昼食の(病棟、センター、一般舎)下膳を朝食同様に行う。</li> <li>・ 医学管理検食下膳を行う。</li> </ul>
14:30～	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 朝食・昼食のトレー・食器の洗浄及び乾燥消毒を実施</li> </ul>
15:30～	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 夕食の食器・トレーを現場にだす。</li> </ul>
16:00～	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 朝食の食器・トレーを現場にだす。</li> <li>・ 食器消毒室の清掃・消毒、整理整頓</li> <li>・ 片付け、モービルシンクに水入れその他準備をする。</li> </ul>
16:20～	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 病棟、センターへ下膳車（ネスティングカート）を持っていく。</li> </ul>
18:00～	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 病棟→センター→一般舎の順番に下膳をしてモービルシンクに浸漬し生ゴミは専用容器に入れて専用室へ入れておく。</li> <li>・ 医学管理検食下膳行う。</li> <li>・ 朝食の下膳のため病棟、センターへネスティングカートを持っていく。</li> <li>・ 作業終了後は、電気、水道の確認及び戸締まり確認する。</li> </ul>
19:30	

### ③ 食器洗浄数

1日1食当たり約35名及び検食2～3名

朝→飯椀、汁、副菜2品（パン食の方は飯椀の代わりに皿）、トレー

昼→飯椀、副菜4品（汁・フルーツがあるときは副菜の数に含む）、トレー

夕→飯椀、副菜4品（汁・フルーツがあるときは副菜の数に含む）、トレー

### ④ 食器類及び機械の取り扱い保全

- ・ 業務に関しては、建物設備及び物品に対して善良な管理を行わなければならない。
- ・ 食器類や機器は常に丁寧且つ清潔に扱い、食器洗浄室等の清掃、整理整頓に心がけ、安全保持、衛生保持に努める。
- ・ 食器類や機器の洗浄にはスポンジタワシを使用し、金タワシは使用しない。
- ・ 毎日の作業を終了したら電源等の確認をすること。特に火気の取り扱いには十分注意すること。
- ・ 使用中の機器に異常を認めた場合は速やかに報告を行うこと。

## 8. 基本事項

管理責任者は業務の実施にあたり、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 管理責任者は当園が示す、「業務要領」に基づき忠実に実践すること。
- ② 管理責任者は作業時間を遵守し、指定した作業内容を決められた時間内に終了させること。
- ③ 管理責任者は食器等の細菌汚染防止等の衛生管理に努めること。  
尚、衛生管理の詳細は「業務要領」によるものとする。
- ④ 管理責任者は食器洗浄業務を理解して定期的に、安全かつ衛生管理の知識を有するとともに食器洗浄に係る機器の取り扱いを熟知した業務従事者を配置すること。
- ⑤ 管理責任者は、業務従事者に対して定期的に、安全・衛生及び技術面の教育をすること。
  - 1)業務従事者は、常にマスク、衣服、頭髮、手指、爪等の清潔保持に留意すること。
  - 2)業務従事者は、就業前、用便後、休憩・休息後は、その都度手指の洗浄・消毒を行うこと。
- ⑥ 管理責任者は、業務従事者を変更しようとする時も、安全・衛生及び技術面の教育をすること。
- ⑦ 管理責任者は、業務従事者に、言語、行動等には十分留意させ、入所者・患者・職員等に不快感を与えないようにさせること。
- ⑧ 管理責任者は、業務従事者に、業務に関係のない場所に立ち入らないように指導すること。
- ⑨ 管理責任者は、業務従事者の園内での行為について全ての責任を負うものとし、業務上で負傷又は死亡したときにおいても同様とすること。
- ⑩ 管理責任者は、業務従事者を変更する場合、業務に支障を来たさぬよう引継ぎに万全を期すること。
- ⑪ 管理責任者は、業務従事者の服務規律の維持に責任を負うこと。
- ⑫ 管理責任者及び業務従事者は、園内秩序の保持に努めなければならない。
- ⑬ 管理責任者は、契約満了又は解除に伴い業務を引き継ぐ時は、当園の運営に支障がないよう十分な内容をもって引き継ぎを行うこと。
- ⑭ 管理責任者及び業務従事者は、食器洗浄消毒室入室時において、手洗い及び消毒、マスク着用、履物の履き替え、着衣の交換を行うこと。尚、手洗いを遵守し、食中毒予防に努めること。

## 9. 施設管理等

- ① 契約期間中は業務従事者に対し、甲の指定する控え室及び資機材置き場を無償貸与する。
- ② 乙は貸与を受けた施設・設備・器具等を業務従事目的以外に使用してはならない。但し、甲の経理責任者の承諾を受けた場合はその限りではない。
- ③ 甲の保有する施設・設備及び器具等を使用する場合、細心の注意をもって使用する

こと。

- ④ 甲から貸与された施設・設備・器具等について、乙には善良な管理者としての注意義務があり、万一、滅失または破損した場合にはその価格の全部または一部を損害賠償しなければならない。

#### 10. 管理責任者

- ① 乙は、業務従事者の条件で示した責任者を選任し、甲に通知すること。
- ② 乙が選任する管理責任者は、各業務に関し相当な知識及び経験を有する者とする。
- ③ 乙が選任する管理責任者は、次の業務を行うものとする。
  - (1) 業務従事者を指揮・監督し、必要な教育を行うこと。
  - (2) 甲と円滑な業務運営のための協議、連絡を行うこと。
  - (3) 業務請負契約書第5条に定める施設その他甲の施設、設備及び備品等の破損、異常等の発見及び事故等発生したときは直ちに監督者に報告し、指示を仰ぐこと。
  - (4) 業務請負契約書第5条に定める施設については、善良なる管理を行うこと。
  - (5) 業務従事者又はその同居者、家族等が次の疾病に罹患した場合(下痢・嘔吐等の症状を呈した疑いのある場合も含む)は、甲へ直ちに報告し業務に従事させないこと。
    - I. 赤痢(疫病も含む)、腸チフス、パラチフス、コレラ、ジフテリア、猩紅熱、流行性脳脊髄膜炎、ペスト、解放性結核、その他の伝染病。
    - II. 伝染病の保菌者
    - III. 化膿性創傷
    - IV. 検便による細菌保菌者及び虫卵保有者。

#### 11. その他共通事項

- ① 乙は次のあげる帳票を業務場所に備え、開示ができるように整えておくこと。

また、甲から開示を求められた場合は速やかに提示すること。

  - ・業務の標準作業計画書
  - ・受託業務従事者名簿及び勤務表
  - ・残飯記録表
  - ・食器洗浄・消毒業務日誌
  - ・甲からの連絡等とその連絡等への対応結果を残した帳票
- ② 衛生に関する研修会(食中毒及び感染等)の年間計画をたて甲側へ提示すること。
- ③ 乙は万一の場合に備えて賠償責任保険へ加入していること。
- ④ 衣服、履物に関する事項
  - ・衣類及び履物は清潔等衛生管理には最善の注意を払うこと。

- ・制服及び履物は清潔感を損なわないものにする。
  - ・衣類、履物は汚れが目立つ白っぽい色を着用すること。
  - ・衣類及び履物の洗濯費用は乙で負担すること。
  - ・衣類に必ず名札を装着させること。(会社名、氏名、顔写真入り)
- ⑤ 乙は業務を円滑に遂行するため、業務従事者を頻繁に替えることがないよう努め、やむなく業務従事者を変更する場合は変更 1 か月前までに甲へ通知するものとする。
- ⑥ 乙は、業務従事者が勤務状態不良、その他の理由にて業務に支障を来す恐れがある場合は、改善をするものとする。
- ⑦ 乙は、業務従事者の健康診断を年 1 回以上、検便(赤痢菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌 O-157、O-26 を含む細菌検査)を月 1 回実施し、その実施結果を速やかに甲に報告すること。
- ⑧ 乙は常に業務従事者の健康に留意し、業務従事者又はその同居者、家族等が次の疾病に罹患した者(下痢・嘔吐等の症状を呈した疑いのある場合も含む)に従事させてはならない。
- I.赤痢(疫病も含む)、腸チフス、パラチフス、コレラ、ジフテリア、猩紅熱、流行性脳脊髄膜炎、ペスト、解放性結核、その他の伝染病。
  - II.伝染病の保菌者
  - III.化膿性創傷
  - IV.検便による細菌保菌者及び虫卵保有者。
- ⑨ 乙は業務従事者に契約書及び仕様書に基づき業務を行わせるとともに、安全衛生に十分注意させなければならない。そのため食器洗浄・下膳業務における品質管理・安全管理に努めていること。
- ⑩ 乙は、甲の業務活動実施の遂行等にあたって法令等を遵守し誠実に行動するものとし、甲の業務活動で得たデータ等の記録保存や取り扱いを徹底し、捏造、改ざん、盗用などの不正な行為等を行ってはならない。
- ⑪ 乙は業務の実施に先立ち、配置する業務従事者の検便(細菌検査)検査結果を当園に提出しなければならない。業務従事者を変更する場合も同様とする。
- ⑫ 乙は甲の建物・設備・備品等の破損、異常の発見及び事故が発生した時は直ちに甲に報告し、指示を仰ぐこと。
- ⑬ 園内、園外の事故により乙の遂行が困難になった場合の体制が整っていること。
- ⑭ 乙は、甲の特殊性を鑑み、台風時等に於いても業務を遂行出来る事。
- ⑮ その他、この仕様書に定めがない事項であっても、当該業務を遂行するうえで当然行うべき事項はこれを実施するものとし、疑義が生じた場合は甲乙双方で協議して決定する。
- ⑯ ①～⑮に記載してある項目について契約途中において遵守できないことが生じた

場合は、契約解除を行うこともある。

- ⑰ 本契約の満了または、解除に伴い業務を引き継ぐ(引渡し)時は、甲の運営に支障のないよう十分な時間及び内容を持って引き継ぎを行うこと。

## 12. 経費の負担区分

甲	乙
<ul style="list-style-type: none"><li>・調理機器の購入費</li><li>・食器及び調理器具類の購入費</li><li>・貸与機器の修繕費</li><li>・防虫及び防鼠等の害虫駆除費</li><li>・業務上使用する水道及び光熱費。</li><li>・洗剤等の消耗資材</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・業務従事者の人件費・法定福利費・保健衛生費(健康診断、検便検査等)</li><li>・食器洗浄・消毒業務に必要な被服類の購入費及び洗濯費。《作業用白衣上下(衛生区域及び非衛生区域別)、ヘアーネット、帽子、靴(区域毎)エプロン》</li><li>・従事者が使用する雑貨、文房具及び救急薬品の購入。</li><li>・乙が行う研修に関する費用。</li><li>・業務完了報告書等必要関係書類に関する費用。</li><li>・乙に帰すべき理由による破損の費用。</li></ul>

## 13 業務要領

### (1) 食器洗浄・消毒・下膳業務

- ① 食器、トレイ、食器籠等の洗浄を行い種類別に分別し、洗浄の確認を行い食器食毒庫の指定場所に収納にて 85～90℃30 分以上で消毒する。)
- ② 前もって指定された時間にネスティングカート(下膳車)を病棟と不自由者棟へ持っていく。
- ③ 指定された時間に下膳を行なう。病棟及び不自由者棟はネスティングカートに下膳してあるものをそのまま返送を行なう。但し、一般舎は部屋毎に下膳していく。
- ④ 下膳車は下膳終了後、清掃・消毒を毎行なう。
- ⑤ 食器の下膳、残飯の処理、計量記録と容器の洗浄、消毒を毎日行なう。
- ⑥ 洗浄に係わる機器類(洗浄機、乾燥庫等)は終了後に洗浄、消毒を行い保持に努める。
- ⑦ 洗浄室の床、壁及び前室の清掃、消毒を毎日行う。
- ⑧ 下膳処理に伴う残飯等は排水に流さないこと。

### (2) 衛生管理基準

- ① 業務開始前及び工程毎の手洗いはマニュアルに従い入念に 2 度洗い実施し消毒を



行う。個人別衛生管理表に記載した後、業務を開始する。尚、健康管理に於いて体温も記載すること。

- ② 当該業務で使用した機械、器具等は使用后洗浄し消毒液で消毒・殺菌処理を行う。
- ③ 食器乾燥機の稼働時（午前、午後）は温度確認を行い記録すること。
- ④ 作業後は使用機械等に堆積した塵芥や付着物を除去し、洗浄、清掃及び消毒を行うこと。

\*シンク、食器洗浄機は洗浄後、消毒液(次亜塩素酸ナトリウム等)を使用し殺菌処理する。

- ⑤ 作業終了後は当該業務で使用した食材置場、残飯置場等の床及び壁面の塵芥処理、清掃及び消毒を行い、清潔を保持し衛生管理に努めること。
- ⑥ 作業後は水道、機器の電源等の点検を必ず行うこと。

### (3) ゴミ処理要領

- ① 食器洗浄業務で排出された廃棄物(生ゴミ、燃えるゴミ、)は分別を行い食器洗浄室専用集積室へ運搬する。尚、下膳ででた残飯は食器洗浄専用集積室へ運搬する。
  - ア. 生ゴミ、燃えるゴミは指定の容器(ビニール袋あり)に入れること。
  - イ. 燃えるゴミは指定の容器(ビニール袋あり)に入れること。
  - ウ. 不燃物は分別し指定の容器に入れること。
  - エ. ゴミ・バケツと蓋は毎日洗浄消毒すること。
  - オ. ゴミ置場については月に1回以上清掃すること。