

新病院における業務要求水準書

病院運營業務（医療法に基づく政令 8 業務） （ウ） 食事の提供業務

1 要求水準書

S P C は、次に示す要求水準を満たす業務を提供する。

（１） 医療サービスの向上

ア 治療行為との認識の下で病院職員と共同体制で患者の食事の提供業務を実施すること。
患者の栄養スクリーニング・栄養アセスメント・栄養ケアプランの策定に協力すること。

病院の栄養士が実施する患者等への栄養指導など病棟活動を支援すること。

病院の栄養士が実施する患者への栄養指導・相談業務に協力すること。

喫食率の向上を図ること。

検食に協力すること。

イ 患者の疾患及び治療上必要とされる食事の意義の理解を得るための活動を行うこと。

選択メニューの選択方法や食札の記載内容は、選択メニューに対応しデザインされた食札を利用すること。

病棟配膳、下膳業務は、必要に応じて患者とコミュニケーションを図りながら実施すること。

患者の自己管理を促すため、必要となる業務に協力すること。

ウ 八尾市立病院の医療機能を踏まえた対応をすること。

緊急入院患者や日帰り手術患者、透析患者など必要とされる定時以外の食事の提供にも、原則対応すること。

絶食や分食が必要な場合などへの対応は、患者の容態により病院職員からの指示により実施すること。

患者の疾患別又は病態によって個別対応を行うこと。

（２） 患者サービスの向上

ア 患者に満足される食事を提供すること。

新鮮な食材、質の良い調味料などを使用すること。

患者が使用する食器の材質、デザイン、形状などを考慮し、患者が快適に食事ができるようにすること。

個々の患者特性により常に適時適温で食事を提供すること。

病棟食堂は快適な食事環境とするため、喫食の雰囲気工夫を凝らし、また、ベッドサイドで食事をする患者についても、食事を楽しめるサービスを提供すること。

患者の食事への楽しみを増加させるように常に心がけること。

常に患者に対して食事の内容に関する調査を実施し、その結果をまとめ、食事内容改善計画を策定し、業務に役立てること。

イ 安全で安心できる食事を提供すること。

食中毒が発生した場合でも、患者給食が毎日時間通りに提供できること。

科学的な衛生管理を実施し、食材や施設、調理器具・食器などの清潔や調理の工程などにおける汚染にも十分に留意した衛生的な食事を提供すること。

入院患者の食事に関連する事故防止に努めること。

食事提供の業務のあたる者は、特に健康に留意すること。

食事に関連する事故が発生した場合には、万全な対策を講じ、バックアップも十分であること。

(3) コストの縮減

ア 食材等食事提供業務に使用する資材の調達は、最も経済的に行うこと。

イ 調理機器・器具の寿命を伸ばすため、大切に使用できるように創意・工夫を行うこと。

ウ 人員配置を工夫し効率的な運営を行うこと。

エ 調理済み食材の保管などに工夫を凝らし、調理作業の効率化を図ること。

オ 導入されるクックチルの技術を駆使して、効率的に良質な食事提供を行うこと。

2 業務区分

当該業務に係る業務・作業について、下表のとおり病院とS P Cで区分するものとする。

業務区分	業務内容	公共	民間
1 栄養管理	病院給食運営の総括		
	栄養管理委員会の開催・運営		
	院内関係部門との連絡・調整		
	献立表作成基準（治療食などを含む）の作成		
	献立表の作成（選択メニュー、行事食対応）		
	献立表の確認		
	食数の注文・管理		
	食札の出力		
	食事箋の管理		
	嗜好調査・喫食調査などの企画・実施		
	残食チェック		
	病棟訪問		
	検食の実施・評価		
	関係官庁に提出する給食関係の書類などの確認・提出・保管管理		
	上記書類などの作成		
上記以外の給食関係の伝票の整理、報告書の作成・保管			
2 食事指示など	食事指示（オーダ）		
	食事指示の受付・確認		
3 調理・作業管理	調理作業基準の策定		
	作業仕様書の作成（治療食の調理に対する指示を含む）		
	作業仕様書の確認（治療食の調理に対する指示を含む）		
	作業計画書の作成		
	作業実施状況の確認		
	調理(普通食・軟食)		
	調理(流動食・特別食・治療食)		
	調乳		
	盛り付け		
	配膳（病棟配膳・中央配膳） 早上げ、分割食含む		
	下膳		
	感染症病室・無菌病室の配膳・下膳		
	食器洗浄・消毒		
	配茶		
	調理におけるクレーム・トラブル対応（普通食、軟食）		
	調理におけるクレーム・トラブル対応（流動食、特別食、治療食）		
	管理点検記録の作成（普通食、軟食）		
管理点検記録の作成（流動食、特別食、治療食）			
管理点検記録の確認			
4 材料管理	給食材料の調達（契約から検収まで）		
	給食材料の点検		
	給食材料の保管・在庫管理		
	給食材料の出納事務、支出調整		
	給食材料の使用状況の確認		
	災害時用備蓄の管理		

業務区分	業務内容	公共	民間
	予算管理		
5 施設管理	給食施設の設置・改修		
	給食施設の管理		
	調理加工施設、主要な設備の設置・改修		
	配下膳車の改修・保守・管理		
	調理器具の設置・改修		
	調理器具の保守・点検		
	使用食器の整備		
	使用食器の確認		
	厨房内清掃		
6 業務管理	勤務表の作成		
	勤務表の作成(SPC)		
	業務分担・職員配置表の提示		
	業務分担・職員配置表の提示(SPC)		
	業務分担・職員配置表の確認		
7 衛生管理	衛生面の遵守事項の作成		
	給食材料の衛生管理(HACCP準拠)		
	施設・設備(調理器具・食器など)の衛生管理(HACCP準拠)		
	諸室の清掃		
	衣服・作業者などの清潔保持状況などの確認		
	衣服・作業者などの清潔保持状況などの確認(SPC)		
	保存食の確保		
	直接納入業者に対する衛生管理の指示		
	衛生管理簿の作成		
	衛生管理簿の点検・確認		
8 研修など	緊急対応を要する場合の指示		
	病院職員に対する教育・訓練		
	SPC職員に対する教育・訓練		
9 労働安全衛生	衛生教育等共同で実施するもの		
	健康管理計画の作成		
	定期健康診断の実施		
	健康診断結果の保管		
	健康診断結果の保管(SPC)		
	健康診断実施状況などの確認		
	検便の定期実施		
	検便結果の確認		
10 総合管理	事故防止対策の策定		
	院内各種委員会への出席		
	当該業務に関する業務の企画・提案		
	企画・提案の確認		
	業務日報・業務月報・経営関連データの記録・報告		
11 臨床栄養業務支援	コンピュータシステムの確保・保守・管理		
	栄養スクリーニング・栄養アセスメント・栄養ケアプラン策定		
	栄養スクリーニング・栄養アセスメント・栄養ケアプラン策定支援		
	病棟栄養指導		
	病棟栄養相談		
	NS活動		

業務区分	業務内容	公共	民間
	N S S活動支援		
	外来栄養指導（集団・個別）		
	外来栄養指導（集団・個別）支援		
	その他の臨床栄養業務		

：主担当

：従担当

3 費用負担区分

病院・S P C間における費用区分は下記のとおりとし、下記以外のものは別途病院・S P C間の協議のうえ決定するものとする。

費用項目	病院負担	S P C負担
厨房付帯設備（調理設備）初期配備		
厨房付帯設備（調理設備）の更新		
什器・備品費（調理器具、食器・湯飲みなど）		
食材費		
特別治療食に使用する薬剤		
光熱水費（水道料、電気料、ガス料金など）		
残食処理費（施設に関する残食およびごみの処理に必要な費用）		
防虫・防鼠費（施設に関する防虫・防鼠の費用）		
厨房設備・備品の保守・修繕経費（部品を含む）		
労務費（福利厚生費、教育研修費、保健衛生費、交通費含む）		
被服費（S P C職員のユニフォームなど）		
通信費（固定電話の電話料金）		
通信費（電報料金、郵便料金、宅配便料金など）		
部門コンピュータシステム（インターフェイスの開発を含む）調達		
官庁手数料		
S P Cの業務遂行上必要な諸帳票類（食札、食事箋、調理作業表など）		
S P Cの業務遂行上必要な消耗品費（洗剤、消毒剤、事務用品など）		

凡例 　：負担者（S P C負担の場合、運営費として扱う項目）