

仕 様 書

1. 契約件名

旭川医科大学病院 食器洗浄等業務請負

2. 業務場所

旭川市緑が丘東2条1丁目1番1号

3. 数量（請負日数）

1096日

4. 業務期間

令和7年4月1日から令和10年3月31日までとする。

5. 業務時間

- (1) 8時15分 ～ 15時45分（詳細は別紙1「工程別勤務時間参考割振表」のとおり）
- (2) 別紙1に示す工程を履行できる人員を配置すること。
- (3) 請負者は、受託責任者を1名選出し、届け出ること。

6. 履行場所

国立大学法人旭川医科大学病院 病棟（西病棟）地下1階
厨房内（別紙2「旭川医科大学構内図等」のとおり）

7. 従事者の条件

- (1) 従事者は、健康かつ明朗快活で、節度と良識を兼ね備えた者であること。
- (2) 受託責任者は、従事者の人事・労務管理、研修・訓練及び健康管理、業務の遂行管理、施設設備の衛生管理等の業務に責任を負う者であること。また、栄養士長と食器洗浄等業務の円滑な運用のために随時協議するとともに、必要な帳票は業務を行う場所に備え、開示できるように整えておくこと。

8. 履行を確認するための届出

- (1) 入札参加者は、入札日前日12時00分までに以下の項目について記載した誓約書【様式1】を提出すること。
 - (ア) 請負業務の誠実な実施について。
 - (イ) 請負業務を行う従事者人数。
 - (ウ) (イ)のうち、2年以上の実務経験者人数。
 - (エ) 従事者に対する個人情報の保護に係る事前教育と従事者の個人情報保護関連法令及び指針等の遵守について。
- (2) 請負者は、落札決定の日から起算して7日以内に、従事者の名簿及び貴社の社員であることを証明する書類を発注者に届け出ること。
また、緊急時連絡網を作成し、栄養士長に提出すること。
- (3) 請負者は、落札決定の日から起算して7日以内に、従事者に対し労働安全衛生法第66条に規定される健康診断を行っていることを証明した書類を発注者に提出すること。
- (4) 請負者は、従事者を頻繁に変えることのないように努め、やむを得ず従事者を変更する時は業

務の質の低下を招かないようにし、従事者の異動、退職等により交替がある場合、原則として2週間前までに発注者に通知し承認を得ること。

ただし、短期間の休暇等によって交替する場合はこの限りでないが、必要最小限に留めること。

なお、その場合にあっては、事前に名簿等が提出されていなければならない。

(5) 請負者は、一月毎に別紙3「勤務割振予定表」を前月20日までに栄養士長に提出すること。

9. 業務内容

別紙4「旭川医科大学病院食器洗浄等業務実施取扱要領」による。

従事者の作業において異物混入等の事故等が発生した場合、インシデント報告書を作成し、栄養士長に提出すること。

10. 資材等の負担

業務に要する設備、資材及び消耗品（ディスポマスク、ディスポグローブ、ゴム手袋、洗剤等）は発注者の負担とすること。ただし、従事者の着用する被服類（作業白衣、ケープ付きフード、前掛、下膳着、コックシューズ、内靴）及び名札、従事者の検便料については請負者の負担とすること。

なお、被服類（作業白衣、ケープ付きフード、前掛、下膳着）の洗濯については、本学の設備において行うものとする。

11. 一般事項

- (1) 請負者は、従事者に対して常に清潔なクリーニング済の作業衣等を着用させ、顔写真入り名札を明示するとともに身分証明書を携帯させること。
- (2) 請負者は、従事者に対して諸法令で規定された使用者又は雇用主としての業務上及び身分上の義務を負うものであり、身元・風紀・業務規則その他に関し、一切の責任を負うこと。

12. 遵守事項

- (1) 従事者は、患者、付添者等及び職員に対し、不快な言動、行動は慎むこと。
- (2) 従事者は、業務に関係のある場所以外に無断で立ち入らないこと。
- (3) 従事者は、清潔を第一とし、施設設備・機器類及び器具の使用にあたっては、細心の注意を払い、常に丁重に取扱うこと。
- (4) 従事者は、本学が求める患者サービスを念頭におき、その対応を迅速かつ的確に遂行し、日々の業務に支障を来たすことのないよう十分留意すること。

13. 守秘義務

- (1) 請負者及び従事者は、業務上知り得た個人情報、業務内容及び患者、職員に関する秘密を他に漏らし、又は他の目的に使用及び持ち出ししてはならないこと。
なお、契約終了後においても同様とする。
- (2) 請負者及び従事者は、発注者の承認があるときを除き、業務を処理するために個人情報が記録された資料等を複写又は複製等行わないこと。

14. 衛生管理体制

- (1) 請負者は、従事者の健康、衛生及び風紀等に十分留意するとともに患者、付添者等及び職員に不快感を与えないように監督する体制を整えておくこと。
- (2) 請負者は、健康診断を行い、その結果異常のない者を従事させること。
また、従事者の検便（赤痢菌・サルモネラ菌・0-157・0-26・0-111・0-128・寄生虫卵）を月1回以上行い、その結果を速やかに栄養士長に文書で報告すること。
さらに、10月から3月には、必要に応じてノロウイルスの検査を含めること。

なお、嘔吐・下痢・発熱などの症状がある場合、手指等に化膿創がある場合など異常を認められた者は業務に従事させないこと。

- (3) 請負者は、従事者が伝染病・化膿性創傷・伝染性皮膚炎等に罹患したとき及びその家族が罹患したときは業務に従事させてはならないこととし、直ちにその旨を栄養士長に報告すること。

また、ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された従事者は、リアルタイムPCR法等の高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまで業務に従事させないこと。

- (4) 請負者は、感染対策を兼ねた別紙5「従事者等の衛生管理点検表」をもって、従事者の確認を毎日行い、栄養士長に報告すること。

- (5) 従事者の主な衛生管理上の注意事項は別紙6「衛生管理マニュアル」に従うこと。

15. バックアップ体制

請負者は、従事者が事故、病気又は休暇等により業務に従事できない場合は、直ちに交替要員を配置する等、業務に支障を来たさぬよう万全な体制を整えておくこと。

また、交替要員の業務に関する指導は、従事者相互で行うこと。

16. 光熱水料

業務に必要な光熱水料は、発注者の負担とするが、節約に留意すること。

17. 控室

従事者の控室は、発注者の指定する場所とし、無償で提供するものとするが、整理整頓に心がけ、常に清潔に使用すること。(別紙7「従事者控室図面」)

18. 業務報告

従事者は、1日の業務終了後、速やかに別紙8「業務報告書」を栄養士長に提出し、確認を受け、発注者の指定する職員へ報告すること。

19. その他

- (1) 発注者の指定する職員は、経営企画課病院契約係長とすること。

- (2) 請負者は従事者(交替要員を含む)を指揮監督し、必要な教育を行い、円滑に業務を遂行し、毎日の業務を完了させること。

- (3) 従事者が、故意又は重大な過失により発注者に損害を与えた場合、これを要する費用は請負者の負担とすること。

- (4) 請負者は、従事者の資質の向上を図るために、衛生面及び技術面の教育・研修を計画的に年2回以上実施し、実施内容と参加者名が記載された実施報告書を提出するものとする。

- (5) 発注者が不適当と認めた従事者は、乙と協議のうえ業務に従事させないことができるものとする。

- (6) 厨房内はドライシステムとなり、熱源も燃焼式から電気式に切り替わっているため、電磁波による医療機器(ペースメーカー)等への影響が懸念されるので、これらの機器を携えた者を業務に配置してはならないこと。

- (7) 本仕様書に定めのない事項について、これを定める必要がある場合は、発注者、請負者間において協議して定めるものとする。

- (8) その他請負業務に当たっては、本学が定めた役務提供契約基準によるほか、不明な点は双方の

確認により行うものとする。

- (9) 請負者は、従事者の労務管理及び労務災害等労働関係法令による全ての責任を負うものとする。
- (10) この請負契約の期間が満了し次期契約を請け負わない場合は、契約期間が満了するまでに、業務に支障がない限り次期請負予定者に業務習得の協力をすること。また、現契約期間内に業務上の必要性により作成した手順書・マニュアル等を次期請負業者に引き継ぐこと。なお、現請負者が継続する場合はこの限りでない。
- (11) 災害等の被災時においては、受注者のマニュアルに基づいて対応すること。
- (12) 災害等を想定した訓練については、業務に支障が無い範囲で協力すること。

旭川医科大学病院食器洗淨業務
工程別勤務時間参考割振表（令和7年度～令和9年度）

[illegible]

旭川医科大学構内図

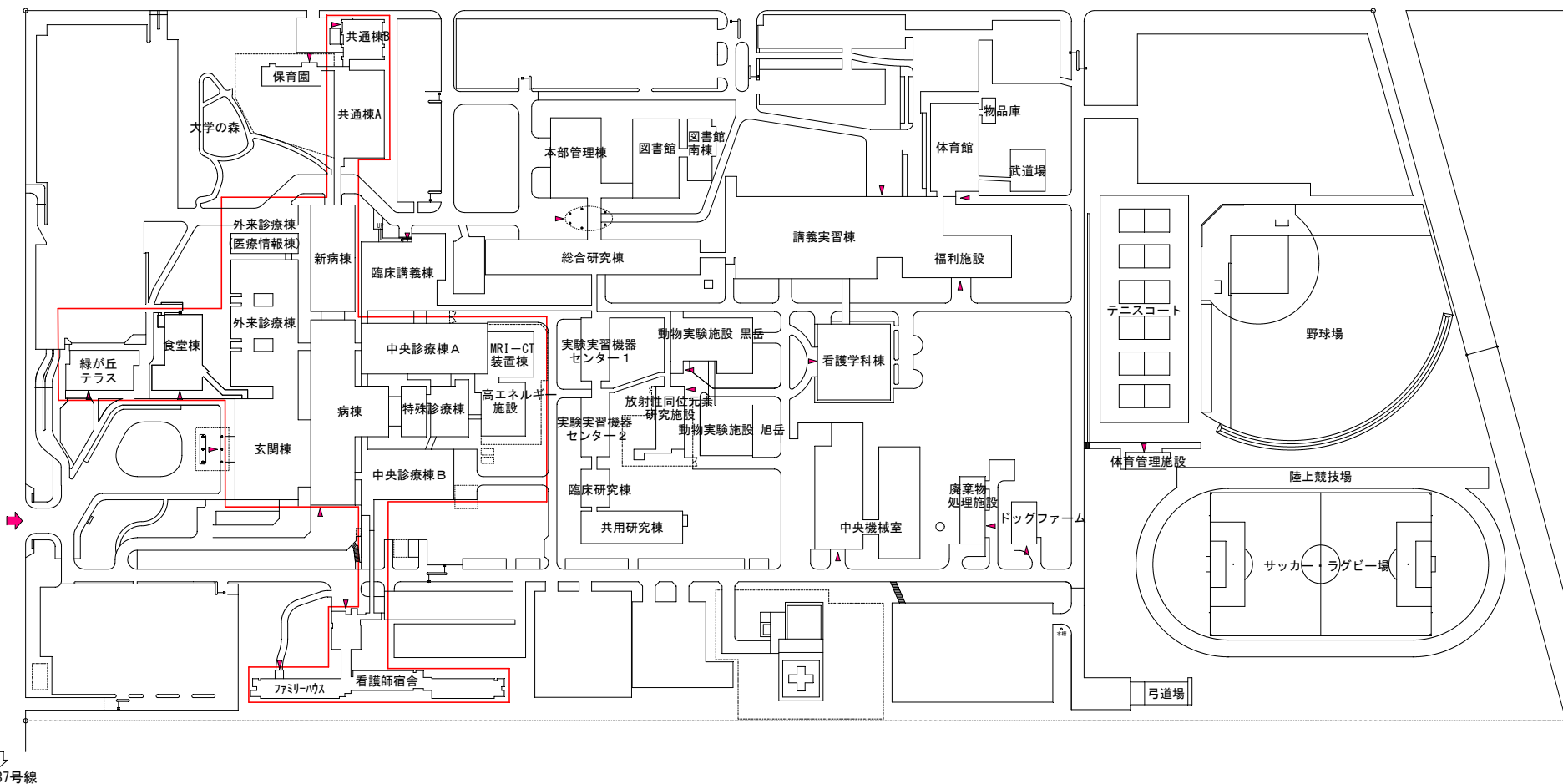


病院

ツインハーブ橋

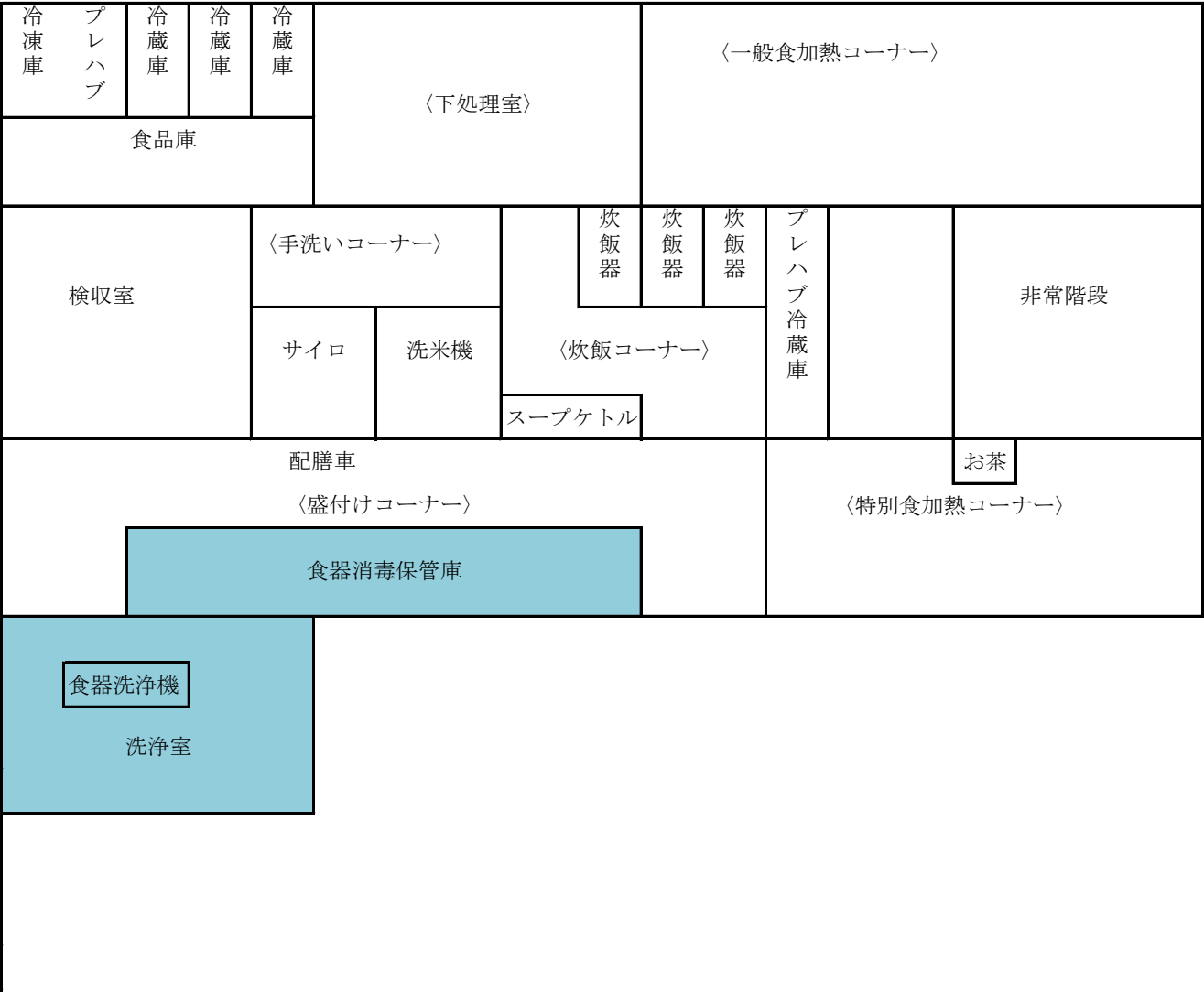


旭川空港



食 器 洗 浄 業 務 請 負 履 行 場 所

病棟（西病棟）
地下1階平面図



旭川医科大学病院食器洗浄業務

勤 務 割 振 予 定 表

別紙3

年 月

[illegible]

旭川医科大学病院食器洗浄等業務実施取扱要領

業務区分及び業務内容

1. 洗浄業務

(1) 食器等の洗浄

ア. 食器の浸漬

- a. 残菜等処理した患者用食器を浸漬槽へ移し、浸漬の後、下洗いを行うこと。

イ. 食器等の洗浄

- a. 本学の指定する前洗い用の中性洗剤で下洗いした食器を洗浄機で洗浄する。
洗剤の残存が無いよう十分気をつけること。
- b. トレイは、洗浄機で洗浄し、水切りを行うこと。
- c. 食器の汚れが著しい場合は、必要に応じて漂白や手洗いをし、完全洗浄を行うこと。
- d. 食器洗浄機には本院の指定する洗浄機用洗剤を使用し、一定の洗剤濃度
(0.1～0.3%)を保持すること。
- e. 洗浄は種類別に順次行い、食器を洗浄機にかける時は、必ず下向きにして食器が重ならないよう注意すること。
- f. 洗浄終了後、食器・トレイは消毒保管庫に収納し、75℃30分以上の乾燥消毒を完全に行うこと。
- g. 乾燥消毒後の食器は、消毒保管庫の下段から上段への入れ替えを行うこと。
- h. 食器の洗浄は

前日夕食分	11時45分
朝食分	11時45分
昼食分	15時45分までに終了させること。

ウ. 配膳車の消毒

- a. 配膳車は毎回、200ppm 次亜塩素酸ナトリウムで消毒・清拭を行うこと。
- b. 消毒・清拭後は、速やかに所定の場所に配置すること。

2. 下膳業務

- (1) 厨房外で下膳作業等を行う際には、専用の履物、配膳着、キャップ、ディスポマスキ及びディスポグローブを着用し、各病棟より使用済み食器等を配膳車と共に専用エレベーターで洗浄室まで運搬すること。
- (2) 食器等を取り出し、残菜及びゴミ等を容器に区分し、指定の場所へ搬送し、残菜の計量記録を行うこと。
- (3) 残菜容器の洗浄をすること。

- (4) 下膳時間は

朝食分	8時30分～ 9時00分
昼食分	13時15分～13時45分とする。
- (5) 再下膳時間は

朝食分	10時30分～10時45分
昼食分	15時15分～15時45分とする。

(6) 指定された曜日に限り、配膳車に括りつけてある選択食回収袋の中身を取り出し、栄養管理部事務室へ届けること。

また、選択食回収袋は、下膳の都度清拭・消毒すること。

3. 給茶機業務

(1) 各病棟ディルームにある給茶機の茶葉の充填及び茶滓処理を行うこと。(午前1回) 給茶機の茶漉し等の部品は毎日洗浄し、洗浄後は必ず現状復帰すること。

(2) 業務終了後、給茶機の施錠確認を必ず行うこと。

4. 清掃業務

(1) 食器等の下膳・洗浄及び保管業務終了後、配膳車・下膳カウンター・塵芥置場・洗浄室の床面、側溝等を本院が用意する用具により消毒・清掃を行い、衛生管理の保持に努めること。特に、ドライシステムのため、拭き取り業務はこまめに行うこと。

(2) 食器洗浄機使用後は、その都度、排水・清掃・拭き取りを行うこと。

(3) 食器消毒保管庫内外は、常に清掃を行い、清潔保持に努めること。

(4) 厨房内の塵芥を指定場所に運搬すること。

(5) 業務終了後は、電気・水道・蒸気・施錠等の確認を必ず行うこと。

従事者等の衛生管理点検表

(必ず作業前に各個人にて ○×で記入)

● ● ● ● ●

(●印はノロウイルス対策を兼ねる)

年 月 日()

[illegible]

家族に下痢や嘔吐の者がいるが、本人に自覚症状がない場合は、徹底した手洗いの実施とディスポマスク・グローブを着用して作業に従事してください

衛生管理マニュアル

(最終改正：平成 30 年 12 月 3 日)

旭川医科大学病院栄養管理部

標準作業書

【手洗いマニュアル】

手洗いは二次汚染の防止のため、下記の際に必ず行うこと。

- ・就業時
- ・食品を取り扱う前
- ・調理する前
- ・清掃後
- ・食器洗浄後
- ・盛付後
- ・塵埃運搬後
- ・休憩後
- ・用便後
- ・頭髮，耳，その他不潔な箇所に触れた時

作業前の心構えとして以下のものは禁止する。

- ・腕時計
- ・指輪
- ・マニキュア
- ・ブレスレット
- ・ピアス
- ・イヤリング

- ① 水で手をぬらし弱酸性ハンドソープをつける。
- ② 指，腕を洗う。特に，指の間，指先をよく洗う。（３０秒程度）
- ③ 弱酸性ハンドソープをよく洗い流す。（２０秒程度）
- ④ 使い捨てペーパータオルで手の水分をふき取る。
- ⑤ 擦式手指消毒剤（しっかり２プッシュで）を手に擦り込み消毒する。
- ⑥ 手指消毒後は，手が乾燥してから業務を行う。
- ⑦ 亀裂が多数あり，しみて消毒できない場合は，使い捨て手袋の上から消毒する。

（①から③までの手順は２回以上実施する。）

用便の際には，調理作業時に着用する作業衣・帽子・履物・マスクを外し，用便後，手指の消毒を行う。

使い捨て手袋を使用する場合にも，原則として，下記の際に手袋を交換すること。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 生の食肉類，魚介類，卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後，他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 配膳の前

【器具等の洗浄・殺菌マニュアル】

1. 調理機械

- ① 機械本体・部品を分解する。なお，分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 40℃程度の微温水で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 40℃程度の微温水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧で殺菌を行う。

2. 調理台

- ① 調理台周辺の片付けを行う。
- ② 40℃程度の微温水で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 40℃程度の微温水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 70%アルコール噴霧で殺菌を行う。
- ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

3. まな板・包丁・へら等

- ① 40℃程度の微温水で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 40℃程度の微温水でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

4. タオル等

- ① 使い捨てタオルを用途別に用いること。
- ② 40℃程度の微温水で3回水洗いする。
- ③ 中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 40℃程度の微温水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 午前と午後で用途別使い捨てタオルを取り替える。

【原材料等の保管管理マニュアル】

1. 野菜・果物

- ① 衛生害虫，異物混入，腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに，50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋）に密封して入れ， -20°C 以下で2週間以上保管する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替え， 4°C 前後のプレハブ冷蔵庫野菜室で保存する。
（冷凍野菜は -15°C 以下のプレハブ冷凍庫で保存する。）
- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑥ 必要に応じて，次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌（200mg/lで5分間）した後，流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑦ 水切りする。
- ⑧ 専用のまな板，包丁でカットする。
- ⑨ 清潔な容器に入れる。
- ⑩ 蓋付き容器で保存，蓋がない場合はラップで覆い，調理まで30分以上を要する場合には， 10°C 以下で冷蔵保存する。
注：表面の汚れが除去され，分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあつては，③から⑦までを省力して差し支えない。

2. 魚介類・肉類

- ① 衛生害虫，異物混入，腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに，50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋）に密封して入れ， -20°C 以下で2週間以上保管する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして，食肉類については 10°C 以下，魚介類については 5°C 以下で保存する。
（冷凍で保存するものは -15°C 以下）
- ④ 専用のまな板，包丁でカットする。
- ⑤ 速やかに調理へ移行させる。

【加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル】

1. 揚げ物

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で適当な時間をみはからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①から④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

2. 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間をみはからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)
- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①から③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の1点のみでもよい。

3. 煮物及び炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

- ① 調理の途中で適当な時間をみはからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。

② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

衛生管理マニュアル【調理設備・器具の取り扱い】

1) まな板・包丁の区分

[まな板]

1. 用途別および食品別に応じた使用を厳守する。

たらこ・くらげ → ブルー半分

魚介類 → ブルー

豆腐 → ピンク①

油揚げ・生揚げ・ハム・加工肉 → ピンク②

(生) 肉類 → グリーン

野菜・芋・きのこ → ベージュ

果物 → ベージュ

(調理済み) (きざみ・みじん) 油もの → ピンク

(調理済み) (きざみ・みじん) その他 → ブルー

2. 使用前にアルコールを噴霧すること。
3. 使用のつど、中性洗剤を使用し包丁・まな板専用スポンジでよくこすり、汚れを落とす。
4. キッチンハイターで15分間、除菌する。
5. よくすすぎ、乾燥させる。
6. 所定の包丁・まな板殺菌庫に収納する。
7. 包丁・まな板殺菌庫も定期的に洗浄・消毒を実施する。

[包丁]

1. 用途別および食品別に応じた使用を厳守する。

肉類 → シールで分類

魚介類 → シールで分類

果物 → シールで分類

(調理済み) きざみ・みじん → シールで分類

2. 使用前にアルコールを噴霧すること。
3. 使用のつど、中性洗剤を使用し包丁・まな板専用スポンジでよくこすり、汚れを落とす。
4. よくすすぎペーパータオルで水分を拭き取る。
5. アルコールを噴霧し、所定の包丁・まな板殺菌庫に収納する。
6. 包丁・まな板殺菌庫も定期的に洗浄・消毒を実施する。

2) ペーパータオル・ダスターの区分

1. 用途別および食品別に応じた使用を厳守する。

[洗い場コーナー]

午前 → 厚手グリーン

午後 → 厚手ピンク

台拭き → 白

[切菜コーナー]

台拭き → 白

食品に直接触れる箇所 午前 → 青

食品に直接触れる箇所 午後 → ピンク

3) バット・ボール・ざる

1. 使用区分に応じて使い分ける。使用区分とは下処理用と調理済み用と分けて表示し、別々に保管する。
2. 使用前にアルコールを噴霧すること。
3. 使用後は中性洗剤を使用し専用スポンジでよくこすり、汚れを落とす。
4. 専用の器具消毒保管庫（85 度 30 分）で殺菌し、保管する

4) 作業台（下処理台・移動台・コールドテーブル）

1. 作業直前にアルコールを噴霧すること。
2. 一つの作業終了時ごとに、作業台表面をアルコールで消毒する。

5) シンク・蛇口

1. 作業直前にアルコール消毒する。
2. 作業終了後、シンク内を中性洗剤を使用し専用スポンジでよくこすり、汚れを落とす。
3. 充分すすぎ洗いをする。
4. アルコールで消毒する。

6) 食器棚・ラック等

1. 定期的に食器・器具を取り出し、内部を専用ダスターでこすり洗いし、水拭き後、ペーパータオルで拭きあげる。

7) 冷凍庫・冷蔵庫

1. 取っ手は1日1回はアルコール消毒する。
こびりついた汚れは洗剤で落とす。

2. 庫内は定期的に食品を取出し、専用スポンジに中性洗剤を含ませ、庫内・表面・側面・パッキン・取っ手をこすり洗いする。
3. 専用ダスターで洗剤を拭き取る。

8) フードカッター・ミキサー・ホイッパー・シノワー等

1. 使用直前にアルコールを噴霧する。【乾いている状態で】
2. 使用後、部品を分解して食品カスを洗い、中性洗剤を使用し専用スポンジでよくこすり、汚れを落とす。
分解した部品は床に直置きしないようにする。
3. 刃の部分とミキサーは、器具消毒保管庫に保管する。
4. よく乾燥させる。

9) スポンジたわし・ミトン

1. 使用後、中性洗剤をつけて洗い、よくすすぐ。
2. 専用の消毒保管庫に入れる。

10) 配膳車

1. 下膳後、専用ダスターで拭き上げる。
2. キーパー（亜塩素酸ナトリウム）で噴霧する。

11) その他

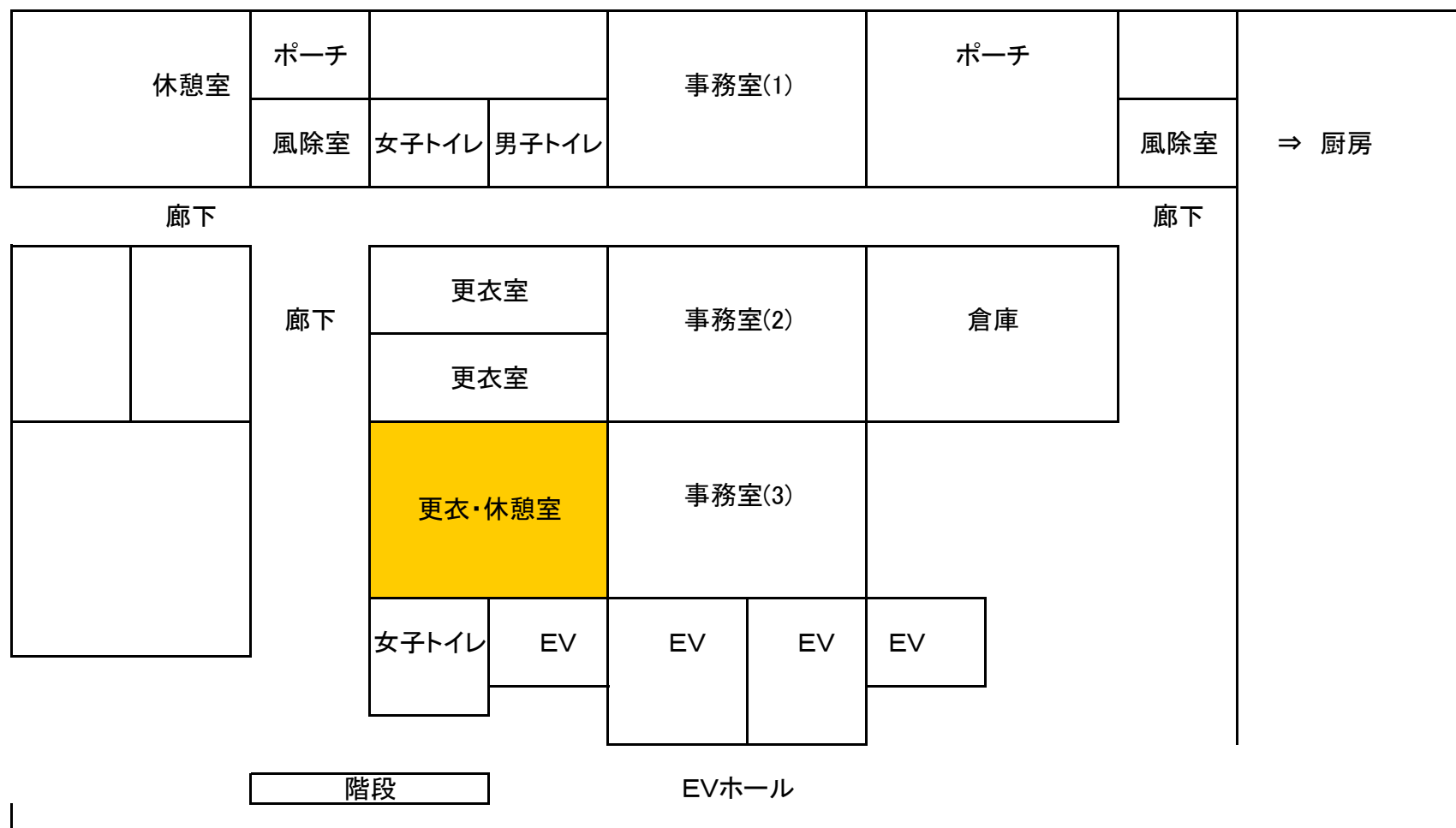
1. フライヤー・IHヒーターなどのコック・受け皿等の周辺は作業終了後、毎日洗浄する。
2. 床は作業終了後、毎日洗浄する。
3. その他、作業終了後、毎日清掃する。

12) 蒸気回転釜

1. 床面からの跳ね水防止のため、棚板等を敷き、ざるは直置きしないこと。
2. グレーチングは定期的に清掃する。

従 事 者 控 室

病棟(西病棟)地下1階平面図



旭川医科大学病院食器洗浄業務
業 務 報 告 書

年 月 日()

栄養士長	調理師長	受託責任者	責任者

	氏 名	印	勤務区分
1			A
2			B
3			C
4			D
5			E
6			F
7			G
8			
9			
10			

備 考 欄

報告者名 _____

様式1 <作成例>

令和7年 月 日

国立大学法人旭川医科大学 殿

住 所

会 社 名

代表者名

印

誓 約 書

令和7年2月14日付入札公告のありました「旭川医科大学病院 食器洗浄等業務請負」について、弊社が落札した場合は、契約書及び仕様書に従い、下記により責任を持って業務を実施することを誓約いたします。

記

- ・従事者人数は、_____人以上で業務を実施いたします。
- ・うち、2年以上の実務経験者人数_____人以上（令和7年4月1日現在）
- ・従事者に対し個人情報の保護に関連する法令・指針について、十分な事前教育を行い、従事者の全員が個人情報の保護に関連する法令・指針を遵守し業務を実施いたします。

以上