

自己評価票

(院外調理患者等給食業務)

※令和3年2月1日認定分から適用

事業者【 _____ 】

施設 の 名 称	評 価 実 施 日	評価実施者氏名
	令和 年 月 日	

評価項目		チェックポイント		評 価			
1	倫理綱領の遵守	代表者、担当役員、受託責任者が内容を理解しているか	1	いる	2	いない	-
		職員に周知しているか	1	いる	2	いない	
2	病院との緊密な連絡体制	連絡体制(「緊急時の対応体制等」を含む)図を作成しているか	1	いる	2	いない	NA
		病院との連絡協議は行っているか	1	いる	2	いない	
		事業者への連絡方法を病院に知らせているか	1	いる	2	いない	
		連絡体制を従事者に周知しているか	1	いる	2	いない	
3	自己評価の実施	結果に対する改善検討をしているか	1	いる	2	いない	-
4	個人情報保護の対応	基本方針を定めているか	1	いる	2	いない	-
		従事者への周知、対応を行っているか	1	いる	2	いない	
5	本サービスの提供〔献立表〕	献立表は病院の確認を受けているか	1	いる	2	いない	NA
6	本サービスの提供 〔食材の購入〕	食材の納入業者を選定する基準があるか	1	いる	2	いない	-
		食材の検収を実施しているか	1	いる	2	いない	
		検収簿を作成しているか	1	いる	2	いない	
7	病院との契約	契約書に必要事項が網羅されているか	1	いる	2	いない	NA
8	受託責任者、食品衛生責任者の配置	調理加工施設に受託責任者を専任で配置しているか	1	いる	2	いない	-
		SK毎に現場責任者を配置し受託責任者業務を補助する体制を整備しているか	1	いる	2	いない	NA
		調理加工施設に食品衛生責任者を配置しているか	1	いる	2	いない	-
9	従事者の研修 〔体制整備〕	研修担当部門(又は担当者)を定めているか	1	いる	2	いない	-
		現任者研修カリキュラムを作成しているか	1	いる	2	いない	
		初任者研修カリキュラムを作成しているか	1	いる	2	いない	
		年間実施計画を作成しているか	1	いる	2	いない	
		実施方法等の改善見直しをしているか	1	いる	2	いない	
		改善見直し検討記録は作成されているか	1	いる	2	いない	
10	従事者の研修 〔初任者研修の実施〕	初任者研修を実施しているか	1	いる	2	いない	NA
		研修記録を作成しているか	1	いる	2	いない	
		研修後、業務に従事させているか	1	研修後	2	研修前	
		修得状況評価がなされているか	1	いる	2	いない	
11	従事者の研修 〔現任者研修の実施〕	現任者研修を実施しているか(伝達研修を含む)	1	いる	2	いない	-
		研修記録を作成しているか	1	いる	2	いない	
		修得状況評価がなされているか	1	いる	2	いない	
12	指導助言者	指導助言業務は実施されているか(月1回及び半年に1回以上)	1	いる	2	いない	-
		指導助言記録は作成されているか	1	いる	2	いない	
		指導助言者の確認を受けているか	1	いる	2	いない	
		指導助言記録は保管されているか	1	いる	2	いない	

評価項目		チェックポイント	評価				
13	雇入時の健康診断(検便を含む) ※調査日前1年以内	対象者全員実施しているか	1	いる	2	いない	NA
		診断結果を保管管理しているか	1	いる	2	いない	
		病院の確認を受けているか	1	いる	2	いない	
14	定期健康診断	対象者全員実施しているか	1	いる	2	いない	-
		継続して実施しているか	1	いる	2	いない	
		診断結果を保管管理しているか	1	いる	2	いない	
		病院の確認を受けているか	1	いる	2	いない	NA
15	検便検査	検便検査に関する規定はあるか、併せてノロウイルス発生後に対する規定を整備しているか	1	いる	2	いない	-
		対象者全員実施しているか	1	いる	2	いない	
		継続して実施しているか(月1回以上)	1	いる	2	いない	
		検査結果を保管管理しているか	1	いる	2	いない	
		病院の確認を受けているか	1	いる	2	いない	NA
16	従事者の日常の健康管理	受託責任者による日常的な健康管理を行っているか	1	いる	2	いない	-
		チェック記録は作成しているか	1	いる	2	いない	
		チェック項目を定めているか	1	いる	2	いない	
17	施設・設備について	作業区域は区分されているか	1	いる	2	いない	-
		食品の取扱、処理、加工、製造区域の構造設備は「院外調理における衛生管理指針」に示された要件を満たしているか	1	いる	2	いない	
		食材・原材料と調理加工後の食品を保管する冷凍・冷蔵設備は、明確に分離しているか	1	いる	2	いない	
		シンクは用途別に設置しているか	1	いる	2	いない	
		便所には専用の手洗い、履き物が常備しているか	1	いる	2	いない	
		便所には白衣の脱着(がご、フック等)が可能であるか	1	ある	2	ない	
		床面等は1日1回以上清掃しているか	1	いる	2	いない	
		手洗い設備には石けん、爪ブラシ等を常備しているか	1	いる	2	いない	
		運搬車両等を洗浄消毒する設備を有しているか	1	いる	2	いない	
18	使用水の管理	始業時及び調理作業終了時に色、濁り、臭い、異物及び残留塩素を検査し、記録しているか	1	いる	2	いない	-
		貯水槽を設置している場合、専門業者による清掃を年1回以上実施し、証明書を保管しているか	1	いる	2	いない	NA
19	器具及び容器の管理	器具・容器は用途別、食品別に区別しているか	1	いる	2	いない	-
		器具・容器の洗浄、殺菌、乾燥についての取り決め事項(マニュアル)はあるか	1	いる	2	いない	
		洗浄、殺菌、乾燥の実施記録を作成しているか	1	いる	2	いない	
20	調理機械の管理	調理機械の洗浄、殺菌、乾燥についての取り決め事項(マニュアル)はあるか	1	いる	2	いない	-
		洗浄、殺菌、乾燥の実施記録を作成しているか	1	いる	2	いない	
21	調理等の機械の取扱要領及び修理案内書	取扱要領及び修理案内書は保管しているか	1	いる	2	いない	-
		従事者に保管場所を周知しているか	1	いる	2	いない	
22	食器について	食器の洗浄、殺菌、乾燥についての取り決め事項(マニュアル)はあるか	1	ある	2	ない	-
		実施記録を作成しているか	1	いる	2	いない	
		実施記録は病院の確認を受けているか	1	いる	2	いない	
		必要数を保有しているか	1	いる	2	いない	NA

評価項目		チェックポイント	評価				
23	食器洗浄業務(病院外で行う場合)	消毒設備を有しているか	1	いる	2	いない	-
		運搬は衛生的に実施しているか	1	いる	2	いない	
		使用した容器の洗浄、消毒を実施しているか	1	いる	2	いない	
24	給食業務従事者名簿、出勤簿及び勤務割表	従事者名簿を作成しているか	1	いる	2	いない	-
		出勤簿は作成されているか	1	いる	2	いない	
		勤務割表は作成されているか	1	いる	2	いない	
		勤務割表は病院の確認を受けているか	1	いる	2	いない	NA
25	給食業務日誌	給食業務日誌を作成しているか	1	いる	2	いない	-
		必要事項が記載されているか	1	いる	2	いない	
		給食業務日誌は病院の確認を受けているか	1	いる	2	いない	NA
		保管管理しているか	1	いる	2	いない	
26	指示・対応記録	指示・対応記録を作成しているか	1	いる	2	いない	NA
		指示・対応記録は病院の確認を受けているか	1	いる	2	いない	
		保管管理しているか	1	いる	2	いない	
27	業務案内書	常備しているか	1	いる	2	いない	-
		定期的に見直しをしているか	1	いる	2	いない	NA
28	標準作業書	常備しているか	1	いる	2	いない	-
		定期的に見直しをしているか	1	いる	2	いない	NA
29	業務の標準作業計画書	標準作業計画書を作成しているか	1	いる	2	いない	NA
		必要事項が記載されているか	1	いる	2	いない	
		従事者に保管場所を周知しているか	1	いる	2	いない	
		標準作業計画書は病院の確認を受けているか	1	いる	2	いない	
30	患者、家族との対応	対応マニュアルは作成しているか	1	いる	2	いない	-
		対応マニュアルには、必要事項が記載されているか	1	いる	2	いない	
		従事者に周知しているか	1	いる	2	いない	
31	代行保証	代行保証マニュアルは作成しているか	1	いる	2	いない	NA
		代行保証マニュアルには、必要事項が記載されているか	1	ある	2	いない	
		従事者に周知しているか	1	いる	2	いない	
32	本サービスの提供 〔食材の下処理〕	食材の下処理は専用の区域で行っているか	1	ある	2	いない	-
		使用する器具、容器等は食品別に使用しているか	1	ある	2	いない	
33	本サービスの提供 〔調理方式〕	クックチル方式では食材を加熱調理後、冷水又は冷風により急速冷却(90分以内に中心温度3℃以下まで冷却)を行い、冷蔵(3℃以下)により運搬、保管し提供しているか	1	いる	2	いない	NA
		クックフリーズ方式では食材を加熱調理後、急速に冷凍し、冷凍(-18℃以下)より運搬、保管し提供しているか	1	いる	2	いない	NA
		クックサーブ方式では食材を加熱調理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供しているか	1	いる	2	いない	NA
		真空調理方式では食材を真空包装のうえ低温にて加熱調理後、急速に冷却又は冷凍して、冷蔵又は冷凍により運搬、保管し提供しているか	1	いる	2	いない	NA
34	本サービスの提供 〔調理業務〕	非加熱の野菜類等は適切に処理しているか	1	いる	2	いない	-
		中心温度測定は食品ごとに3点以上実施し、温度は75℃以上であるか	1	ある	2	いない	
		測定後さらに中心部が75℃で1分間以上加熱しているか	1	いる	2	いない	
		加熱加工の記録簿を作成しているか	1	いる	2	いない	

評価項目		チェックポイント	評価				
35	本サービスの提供 〔調理等における点検表〕 〔原材料の取扱い等点検表〕	下処理の取扱は適切か	1	適切	2	不十分	—
		調理中の取扱は適切か	1	適切	2	不十分	
		調理後の取扱は適切か	1	適切	2	不十分	
		検食は適切に保管しているか	1	いる	2	いない	
		点検表を作成しているか	1	いる	2	いない	
		点検表は病院の確認を受けているか	1	いる	2	いない	
36	本サービスの提供 〔食材の使用状況〕	献立表どおり調理されているか	1	いる	2	いない	NA
		チェック記録等は作成されているか	1	いる	2	いない	
		チェック記録等は病院の確認を受けているか	1	いる	2	いない	
37	本サービスの提供 〔食事の保管方法〕	食品の保存は適切か	1	適切	2	不十分	—
		包装は適切か	1	適切	2	不十分	
		容器及び器具は適切か	1	適切	2	不十分	
38	本サービスの提供 〔食事の運搬車両〕	食品運搬車両は自社便か	1	自社	2	その他	—
		自社便の運搬車両は毎日清掃を行い、清潔に維持できているか	1	いる	2	いない	NA
		自社便の運搬車両は3℃以下の温度を維持できているか	1	いる	2	いない	NA
		物流便で行っている場合、運搬車両が3℃以下の温度を維持できているかどうか、確認が取れる仕組みをとっているか	1	いる	2	いない	NA
		食品が受託病院給食施設到着時に表面温度計により、食品温度を計測し3℃を越えた場合は、適切な措置を講じているか	1	いる	2	いない	NA
		冷却に氷を使用している場合、その氷から解けた水が食品に接触しないよう排水装置を設けているか	1	いる	2	いない	NA
39	本サービスの提供 〔受託病院内の業務〕	受託病院内で行う業務毎の作業手順書、標準衛生手順書を整備しているか	1	いる	2	いない	NA
		喫食直前の再加熱は適切か	1	適切	2	不十分	
		受託病院内で行う業務について、業務日誌等により記録をして病院の確認を受けているか	1	いる	2	いない	
40	苦情対応とその体制	苦情対応体制図を作成しているか	1	いる	2	いない	—
		対応マニュアルを作成しているか	1	いる	2	いない	
		対応マニュアルには必要事項が記載されているか	1	ある	2	いない	
		従事者に周知しているか	1	ある	2	いない	
41	苦情内容と対応措置	苦情対応記録を作成しているか	1	いる	2	いない	NA
		記録を保管しているか	1	いる	2	いない	
		再発防止の改善対応をしているか	1	いる	2	いない	

※ 事業実績がない場合等、該当事由がない場合には、「NA」として評価してください。

(注) 評価で「2」にチェックされた場合は、改善が必要です。

自己評価に対する改善・検討記録

【検討会】

開催日時	年 月 日 ()		
	時 分 ~ 時 分		
出席者			

【検討事項及び改善事項等今後対応について(議事等)】

--	--	--

代表者	上席者	担当者