配膳車・下膳車取扱マニュアル

食事の適時適温提供および衛生保持並びに給食の配膳・下膳を円滑、安全に行うため、配膳車および下膳車の取扱手順を下記に定める。

Ⅰ　配膳車の取扱

１　操作

配膳車は取扱説明書に沿って正しく丁寧に扱い運転操作すること。

特に狭い場所や患者、子ども等には留意するとともに、周囲の状況を確認して安全走行、事故防止に努めること。

２　配膳車の駐機場所

調理室ワゴンプールの各所定の位置に駐機させ、配膳時間の３０分前までには温度が適温になるようセットする。

各病棟配膳車の電源をセットした状態で保温保冷を継続する。

３　配膳中の事故

配膳車を操作中に事故（人的および物的）が発生した場合には適切に対処し、直ちに栄養管理科管理栄養士長へ報告し指示を受けること。

Ⅱ　配膳車の衛生

１　衛生管理

常に清潔を保つこと。汚れを落とし拭き上げてからカートプールに戻すこと。

また、結露などにより生じた水受容器等にたまった水は常に除去すること。

２　病棟での配膳車管理

病棟配膳室へ移動させたら庫内温度がセット温度とおおむね合致しているかを必ず確認すること。

セット温度と異なる場合は、セット温度に達するまで（５～１０分程度）配膳室で調整すること。

Ⅲ　配膳車の回収

配膳車回収時は、配膳車の破損や汚れ、食事残っていないか必ず庫内を確認し、配膳漏れを防止すること。

Ⅳ　下膳車の取扱

１　下膳車の取扱者

下膳用務および下膳車の移動は食器洗浄担当者および遅出勤務者が行うこと。

２　下膳車の引き渡し

食器洗浄担当者は、下膳車を衛生面に留意して清掃し、所定の時間までに各病棟へ引き渡さなければならない。

また、所定の時間に引き受けた各病棟は、下膳車を各病棟の所定の場所に駐機しなければならない。

３　下膳の手順

① 下膳車の回収は、必ず下膳専用（時間帯）エレベーターを使用する。
② 病棟では、下膳車周りの水漏れや床の汚れなどを調べる。
③ 病棟毎の残菜状況を記録簿に記入する。
④ 食器洗浄室に運び所定の処理に従い洗浄作業を開始する。