

# 給食業務委託の是非の検討 ～施設見学を通して～

中川 幸恵、橋本 利雄、小松 信隆、齋藤 修一、小野 百合<sup>1)</sup>、関谷 千尋<sup>1)</sup>

札幌社会保険総合病院 栄養部 内科<sup>1)</sup>

当院の栄養部門は病院直営で運営されているが、現在では委託化する病院は増え円滑に運営している病院も認められる。そこで、給食業務を委託している病院を見学し、給食業務委託の是非について検討した。

受託会社の規模、契約内容により各病院間での差は認められた。受託会社側のシステムが確立され、契約時に病院側が契約内容の重要性について充分検討を行った上で、業務を委託している施設においては給食業務が円滑に行われていた。加えて、病院所属の栄養士の関与の仕方が委託の成否に大きな影響を与えていた。これらの結果より、給食業務の委託の是非よりもそれぞれの施設の労務管理や衛生管理を含む給食業務への意識によって給食業務は変わり得ると思われた。

キーワード：給食業務委託、契約金額、食材料費、衛生管理、栄養士

## はじめに

病院食の委託化は厳しい医療情勢のもと、経営上の採算性や労務管理の合理化を図るため進んでいった。現在では委託化する病院は増え、円滑に運営している病院も認められる。そこで、今回、給食業務を委託している病院9施設の視察を通し、給食業務委託の実態について調査し、検討した。

## 方法

当院と同規模の給食業務を委託している病院9施設（6社）を選定し、①契約について、②給食材料費、③勤務者数、④マニュアルの有無、⑤委託前後での料理の質、⑥衛生管理の方法、⑦職員教育、⑧その他の8項目について、各病院の栄養部所属の栄養士に聞き取り調査を行った。

## 結果

① 契約方法は9施設中6施設が全面委託で、2施設が労務委託、1施設が食器洗浄のみの一部委託であった。契約金額は5施設のみの回答であった。契約金額は比較のために、患者1名に対して1日当りの単価で算出した。また、全面委託と労務委託で差が生ずるため、全面委託施設は材料費を除いて算出した。A社の契約金額はB病院で450円、

C病院で467円。B社の契約金額はD病院で705円、E病院で717円。C社の契約金額はF病院で770円。A社の契約金額はB社、C社と比較すると低額であり、受託会社による差が認められた。（図1）

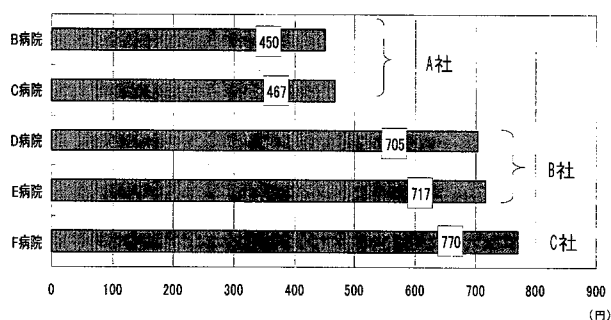


図1 契約金額 (円/日/人)

② 1日の食材料費については、契約内容で比較すると、一部委託施設は800円、労務委託施設では730±10円、全面委託施設では712±113円。また、受託側で献立作成をしている施設は低額であり、食材料費を節約する傾向が受託会社側に認められた。（図2）

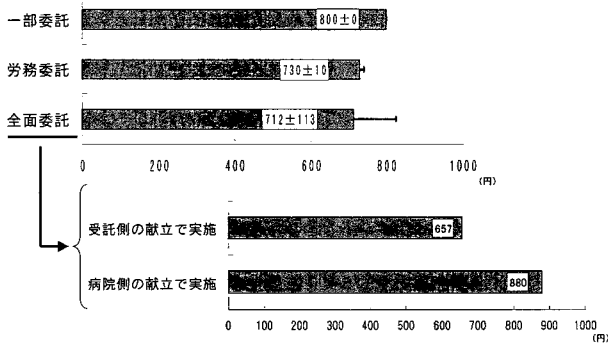


図2 食材料費 (円/日/人)

③ 勤務者数の比較については、1床当たりの人数比率により当院と比較を行った。勤務者数は当院の勤務者1名に対し、1.1倍から1.5倍と当院より多い傾向を示した。また、同一受託会社でも、全面委託では勤務者数は少なく、労務委託では多い傾向があり、契約内容で勤務者数に差が認められた。(図3)

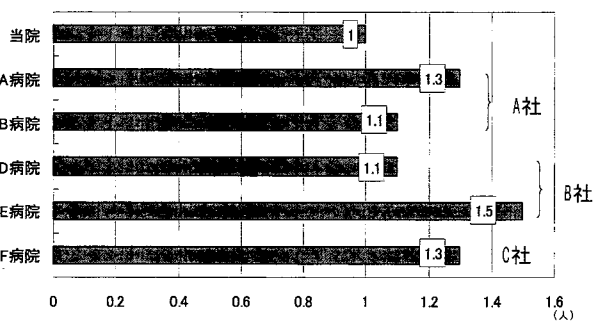


図3 当病院の勤務者数との比較

④ 標準作業書を栄養士が把握している病院は6施設(3社)、把握していない病院は3施設(3社)で、受託側の規模が大きくなるほど標準作業書は充実していた。  
⑤ 料理の質については、質の低下がなかった病院は3施設(2社)、低下があった病院は5施設(4社)であった(一部委託施設は除く)。(図4)

	A社			B社		C社	D社	E社
	A病院	B病院	C病院	D病院	E病院	F病院	G病院	H病院
契約方法	全面	全面	労務	全面	労務	全面	全面	全面
契約金額 (円)	—	450	467	705	717	770	—	—
食材料費 (円)	—	600	720	770	740	600	—	880
勤務者数	1.3	1.1	—	1.1	1.5	1.3	—	—
料理の質	×	×	○	○	○	×	×	×
献立作成分担	受託	受託	病院	受託	病院	受託	受託	病院

図4 契約内容による受託会社(施設)の比較

⑥ 衛生管理については、A社・B社は「汚染・非汚染ゾーンの区分」以外は徹底されていた。D社・E社は衛生管理が不十分であった。「衛生管理マニュアル」の有無については、規模大きいほど充実しており、かつ、衛生管理も徹底されていた。(図5)

	A社			B社		C社	D社	E社	当院
	A病院	B病院	C病院	D病院	E病院	F病院	G病院	H病院	
納品時の冷蔵庫保管状態	○	○	○	○	○	○	×	×	○
冷蔵庫・冷凍庫の温度管理	○	○	○	○	○	○	○	×	○
冷蔵庫・冷凍庫の保管状態	○	○	○	○	○	○	×	×	○
汚染・非汚染ゾーンの区分	×	×	○	○	×	×	×	×	○
調理器具の区分	○	○	○	○	○	○	○	×	○
調理器具の保管状態	○	△	○	○	○	△	○	×	○
細菌検査の実施	○	○	○	○	○	—	○	×	○
食品の自主検査	○	○	○	○	○	—	○	○	○

図5 衛生管理について

⑦ 職員教育に関しても受託会社の規模が大きいほど充実されていた。(図6)

	A社			B社		C社	D社	E社	当院
	A病院	B病院	C病院	D病院	E病院	F病院	G病院	H病院	
手洗いの徹底	○	×	○	○	○	○	×	×	○
上履きの履き替えの徹底	○	○	○	○	○	○	×	×	○
トイレ使用のための着衣替え	×	△	○	△	×	△	×	×	○
マスクの使用	×	×	○	×	○	×	○	×	○

図6 作業者の衛生教育について

⑧ 受託責任者が常勤となっている病院は3施設であり、業務がスムーズに運営されているとの回答を得た。また、病院所属の栄養士が給食管理に積

極的であり、毎日の業務の中で確認作業を行っている施設においては業務はスムーズに運営されていた。(図7)

	A 社			B 社		C社	D社	E社
	A病院	B病院	C病院	D病院	E病院	F病院	G病院	H病院
各施設毎に受託責任者がいる		○		○	○			
栄養士が給食管理に積極的である	○			○	○	○		
運営のスムーズさ	○			○	○	○		
現在の受託会社で何件目か	3	2			2	2		
栄養指導・病棟訪問の時間が多くとれるようになった	○	○		○	○	○		

図7 業務の運営について

### 考 察

委託契約の中で契約金額は最も優先される項目であるが、契約金額が低額である受託会社は食材料費が低額であり、勤務者数も少ない状況で業務が運営されていた。しかし契約金額が高額であっても、食材料費は低額であり、衛生管理が不十分である施設も見受けられた。

受託会社側のシステムが確立され、契約時に病院側が契約内容の重要性について十分な検討を行った上で、業務を委託している施設においては給食業務が円滑に行われていた。加えて、病院所属の栄養士の関与の仕方が委託の成否に大きな影響を与えていた。

### 結 語

今回の給食業務委託施設見学より、給食業務は直営、委託の差ではなく、病院の管理者、給食業務に携わる者の意識により、良くもなり悪くもなると実感した。給食業務委託の是非よりもそれぞれの施設の労務管理や衛生管理を含む給食業務への意識によって給食業務は変わり得ると思われた。

### 文 献

- 1) 深浦京子：食事療養業務委託時に注意すべきポイント：臨床栄養 Vol.88 No.5：516-521、1996

## The Pros and Cons of the consignment of the meal service in the hospital

Yukie Nakagawa, Toshio Hashimoto,  
Nobutaka Komatsu, Shuichi Saitoh

Department of Nutrition, Sapporo Social Insurance General Hospital

Yuri Ono, Chihiro Sekiya

Department of Internal Medicine, Sapporo Social Insurance General Hospital

We investigated the food supply system of nine hospitals to determine whether the consignment of the meal service is suitable or not. The nine hospitals we visited were almost the same size as our hospital and all had consigned meal service from outside meal supplying companies. Our investigation included asking hospital dietitians questions concerning cost, the contract between the hospital and outside meal supplying company, the number of cooks, the manual for meal supply and hygiene, training system of the company and the quality of meals. Consignment of the meal service was conducted well in some hospitals and not in some other hospitals. This investigation has let us to strongly believe in the importance of the contracts between the hospital and the outside meal supply company. In addition, hospital staff such as dietitians should fully participate with outside meal supplying company to provide fulfilled meal service to patients.