

食事提供における 留意点について

東大阪市福祉部指導監査室法人指導課

食事提供における留意点について

- I. 調理業務の委託契約
- II. 調理業務従事者（調乳担当者）
の検便検査
- III. 検食の実施
- IV. 配膳・盛付者の衛生管理
- V. 保存食の保管状況
- VI. 災害時の備蓄等

I . 調理業務の委託契約

- 調理業務を委託する場合、以下の2点を明確にした契約書を取り交わす必要があります。
 - 1) 施設と受託業者との業務分担及び経費負担
 - 2) 次のスライドの①～⑨

- 保護施設等における調理業務の委託について（昭和62年3月9日社施第38号）
- 保育所における調理業務の委託について（平成10年2月18日児発第86号）
- 幼保連携型認定こども園における食事の外部搬入等について（平成28年1月18日府子本第448号/27文科初発1183号/雇児発0118第3号）

契約書に明確に記載すべき事項（1/2）

- ① 施設給食の趣旨を十分認識し、適正な給食材料を使用するとともに所要の栄養量が確保される調理を行うものであること。
- ② 調理業務に従事する者の大半は、当該業務について相当の経験を有するものであること。
- ③ 調理業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施するものであること。
- ④ 調理業務従事者に対して、定期的に健康診断及び検便を実施するものであること。

→下線部は、契約書に見受けられないことがある項目です。

契約書に明確に記載すべき事項(2/2)

- ⑤ 受託業者に対して、施設側から必要な資料の提出を求めることができること。
- ⑥ 受託業者が契約書で定められた事項を誠実に履行しない施設は、受託施設が認める期間中であつても施設側におい実業者が行った契約を解除でき、給食約を期すること。
- ⑦ 受託業者の労働争議その他の事情により、受託業務の遂行が困難となつた場合の業務の代行保証に関すること。
- ⑧ 受託業者の責任で、法定伝染病又は食中毒等履行者の施設がたし、損害賠償を及ぼすこと。
- ⑨ 業務で知り得た個人情報の秘密の保持を行うこと。
(平成15年5月30日個人情報の保護に関する法律第22条)

施設の行う業務（児童福祉施設除く） (1/2)

調理業務を委託している場合でも、次の①～⑥は施設が行う業務です。履行状況の確認を行いましょう。
下線部は確認もれが見受けられることがある項目です。

- ① 入所者の栄養基準及び献立の作成基準を委託業者に明示するとともに、献立表が当該基準どおり作成されているか事前に確認すること。
- ② 献立表に示された食事内容の調理等について、必要な事項を現場作業責任者に指示を与えること。
- ③ 毎回、検食を行うこと。

施設の行う業務（児童福祉施設除く） (2/2)

- ④ 受託業者が実施した給食業務従事者の健康診断及び検便の実施状況及び結果を確認すること。
- ⑤ 調理業務の衛生的取扱い、購入材料その他契約の履行状況を確認すること。
- ⑥ 嗜好調査の実施及び喫食状況の把握に努めるとともに、健康の保持増進の観点から、栄養指導を積極的に進めること。

施設を行う業務（児童福祉施設）

保育所（前のスライドの①～⑤に加えて、）

- ⑥ 随時児童の嗜好調査の実施及び喫食状況の把握を行うとともに、栄養基準を満たしていることを確認すること。
- ⑦ 適正な発育や健康の保持増進の観点から、入所児童及び保護者に対する栄養指導を積極的に進めるよう努めること。

認定こども園（保育所の項目（①～⑦）に加えて）

- ⑧ 園児の発育及び発達の過程に応じて食に関し配慮すべき事項を定めた食育に関する計画に基づき食事の提供が行えるように受託業者と連携すること。

Ⅱ. 調理業務従事者(調乳担当者)の検便検査

→採用前や応援前の検便検査の実施や検査結果の確認がなされていないことが見受けられます。

○労働安全衛生規則第47条

事業者は、事業に附属する食堂又は炊事場における給食の業務に従事する労働者に対し、その雇入れの際又は当該業務への配置替えの際、検便による健康診断を行わなければならない。

調理業務従事前に検便検査を行い、病原体保有者でないか確認をしてから従事するようにしましょう。*調乳担当者も同様です。

Ⅲ. 検食の実施

課長通知「社会福祉施設等における食品の安全確保等について」(平成20年3月7日雇児総発0307001号/社援基発0307001号/障企発第0307001号/老計発第0307001号)

② 検食を食事提供前に行い、異味、異臭その他の異常が感じられる場合には、直ちに食事の提供を中止するなどの措置を講ずること。

- ・提供するすべての食事(朝のおやつ・延長保育の補食等含む)について、提供前に検食を行い、その結果を記録しましょう。
- ・市販菓子も、異物混入・異味異臭等の衛生面については行ってください。
- ・検食時間は、給食に異常があった場合に対応できる時間も考慮して設定するようにしましょう。
- ・異常があった場合の厨房への連絡体制や、厨房での対応の流れをご確認ください。

IV. 配膳・盛付者の衛生管理 (1/3)

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日付生食発0616第1号）では、

調理従事者「等」には、「**食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む**」としています。

盛付け・配膳をされる方からの二次汚染を防止するため、マニュアルに準じた対策を行うように努めましょう。

→①健康チェックと②手洗い・手袋の着用に関する注意点は次の通りです。

IV. 配膳・盛付者の衛生管理 (2/3)

①健康チェック

(大量調理施設衛生管理マニュアルⅡ-5. - (4) -②より)

調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者（施設の衛生管理に関する責任者）はその結果を記録すること。

(大量調理施設衛生管理マニュアルⅢ-1. より)

(7) 責任者（調理施設の経営者等の運営管理責任者）は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。

(8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。

IV. 配膳・盛付者の衛生管理 (3/3)

②手洗い・手袋の着用

(大量調理施設衛生管理マニュアルⅡ-3. - (1) より)

調理従事者等（略）は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
 - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ⑤ 配膳の前
- ※②④は略

V. 保存食の保管状況

- ・特に、原材料について取り忘れが見受けられます。
- ・原則、使用した食材についてはすべて採取するようにしてください。

(大量調理施設衛生管理マニュアルⅡ-5. - (3) より)

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°C 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。

VI. 災害時の備蓄等(1/3)

局長通知「災害発生時における社会福祉施設等の被災状況の把握等について」

(平成31年3月11日子発0311第1号/社援発0311第8号/障発0311第7号/老発0311第7号)

1. (4) ③食料及び飲料水の備蓄について

「都道府県等及び市区町村は、社会福祉施設等に対し、災害の発生により、物資の供給に支障が生じた場合に備え、入所者及び施設職員のおおむね3日間の生活に必要な食料及び飲料水、生活必需品並びに燃料等の備蓄に努めるよう要請を行うこと」

→入所施設は3日間、通所施設は1.5食分(3/3参照)を目安に備蓄に努めましょう。

VI. 災害時の備蓄等(2/3)

平成30年10月19日事務連絡「社会福祉施設等における災害時に備えたライフライン等の点検について」
別添2「社会福祉施設等における点検項目(例)」

1. 停電に備えた点検
2. 断水に備えた点検
3. ガスが止まった場合に備えた点検
4. 通信が止まった場合に備えた点検
5. 物資の備蓄状況の点検

→ご施設の備蓄等の状況を点検される時にご参考
ください。

VI. 災害時の備蓄等(3/3)

(参考) 平成25年度保育科学研究 保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー

(平成26年1月公益社団法人日本栄養士会)

<https://www.dietitian.or.jp/data/guide/h25-1.pdf>

- ・ 災害発生に備えた備蓄（備蓄食の選び方や備蓄量の算出方法等）や、それらを用いた訓練のあり方、災害発生後の対応（職員の体制等）等、具体的にまとめられています。

児童福祉施設以外のご施設もご参考ください。

お知らせ

日本人の食事摂取基準(2020年版)

*5年ごとに改訂。2020年版の適用は4月1日～

改訂のポイント（抜粋）

- 高齢者のフレイル予防の観点から、たんぱく質エネルギー比（%エネルギー）について
65歳以上の目標量の下限：13%→15%に引き上げ
- 若いうちからの生活習慣病予防の推進のため、以下の対応を実施。
 - 飽和脂肪酸、カリウムについて、小児の目標量を新たに設定。
 - ナトリウム（食塩相当量）の成人目標量：男性8.0→7.5g/日、女性7.0→6.5g/日に引き下げ
 - 高血圧及び慢性腎臓病（CKD）の重症化予防を目的とした量の新規設定：6g/日未満

→施設の「給与栄養目標量」の見直しを図ってください。

保育所におけるアレルギー対応 ガイドライン（2019年改訂版）

「アレルギー疾患における生活管理指導票に基づき対応が必須」となりました。

→「生活管理指導票」への移行をしてください。