

食事提供関係について

R6年度指導監査結果を踏まえた
R7年度の留意点について

法人・高齢者施設課
食事提供担当

食事提供関係について

- 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. 保存食の保管の状況
- 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、老人福祉施設、障害者支援施設**：「**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号厚生省社会局長・厚生省児童家庭局長通知 最終改正：平成12年3月22日社施第647号)
- **保育所**：「**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号厚生省児童家庭局長通知)
- **幼保連携型認定こども園**：「**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文科初第1183号雇児発0118第3号)内閣府子ども・子育て本部統括官 文部科学省初等中等教育局長 厚生労働省雇用均等・児童家庭局長 通知

契約書に明確に記載すべき事項(1/2)

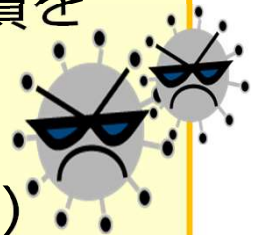
- ① 施設給食の趣旨を十分認識し、適正な給食材料を使用するとともに所要の栄養量が確保される調理を行うこと。
- ② 調理業務に従事する者の大半は、当該業務について相当の経験を有すること。
- ③ 調理業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施すること。
- ④ 調理業務従事者に対して、定期的に、健康診断及び検便を実施すること。



→ 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た事項を誠実に履行しないと施設が認めたとき、その他受託業者が適正な施設給食を確保する上で支障となる行為を行ったときは、契約期間中であっても施設側において契約を解除できること。
- 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っ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の事故が発生した場合及び契約に定める義務を履行しないため、施設に損害を与えた場合は、受託業者は施設に対し、損害賠償を行うこと。
- 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(全施設共通)(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。

- 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(⑥は児童福祉施設は除く) (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並びに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 (児童福祉施設以外)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。



→ 下線部は確認もれが見受けられることがある項目です

施設の行う業務(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。

幼保連携型認定こども園(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。

→ 下線部は確認もれが見受けられることがある項目です

Ⅱ. 調理業務従事者(調乳担当者)の 検便検査(1/2)

「労働安全衛生規則」第47条(給食従業員の検便)

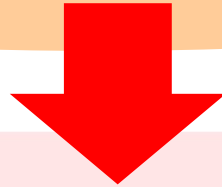
事業者は、事業に附属する食堂又は炊事場における給食の業務に従事する労働者に対し、その雇入れの際又は当該業務への配置替えの際、検便による健康診断を行わなければならない。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付け衛 食第85号別添 最終改正平成29年6月16日付生食発0616第1号)Ⅱ-5-(4)③

調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。

Ⅱ. 調理業務従事者(調乳担当者)の 検便検査(2/2)

採用前、応援前の検便検査未実施や、
検査結果の未確認が見受けられます。



月に1回以上、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
従事してください。

調乳担当者も
同様です



Ⅲ. 検食の実施(1/2)

「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日雇児総発第0307001号/社援基発第0307001号/障企発第0307001号/老計発第0307001号)

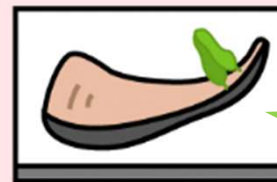
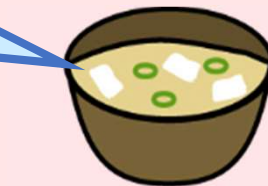
- ② 検食を食事提供前に行い、異味、異臭その他の異常が感じられる場合には、直ちに食事の提供を中止するなどの措置を講ずること。

衛生面

検食者名、検食時間

異物の混入がないか、
異味、異臭がないか、
適切な加熱・冷却か

確認例



栄養面

分量、味付け、形態、
かたさ、食材料の組合せ

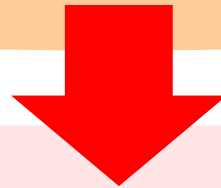
色彩、盛付、鮮度

施設長のほか、職員が交代で行うことがのぞましい

Ⅲ. 検食の実施(2/2)



提供前の未実施や検食簿の記入漏れが見受けられます。

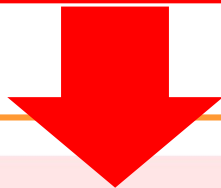


- ☑ 提供するすべての食事(午前おやつ・延長保育の補食等含む)について提供前に検食を行い、その結果を記録してください。
- ☑ 市販菓子の場合も、異物の混入・異味異臭等の衛生面の確認は行ってください。
- ☑ 検食時間は、給食に異常があった場合に対応できる時間を考慮して設定するようにしてください。
- ☑ 異常があった場合の厨房への連絡体制や、厨房での対応の流れをご確認ください。

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9年3月24日付け衛 食第85号別添 最終改正平成29年6月16日付生食発0616第1号) **Ⅱ-3(1)**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)

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)

(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ー1)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))

調理従事者等(略)は、次に定める場合には、別添2(次スライド)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は省略(厨房職員に関わる事項)



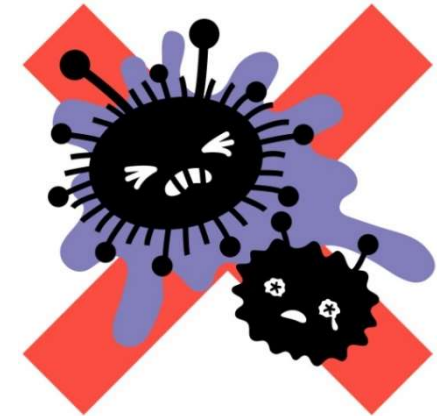
IV. 配膳・盛付者の衛生管理(3/3-別添2)

②ー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))

別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)

- 1 水で手をぬらし石けんをつける。
- 2 指、腕を洗う。特に指の間、指先をよく洗う
(30秒程度)
- 3 石けんをよく洗い流す(20秒程度)
- 4 使い捨てペーパータオル等でふく。
(タオル等の共用はしないこと。)
- 5 消毒用のアルコールをかける手指によくすりこむ。
(本文のⅡ3(1)で定める場合(前スライド)には、
1から3までの手順を2回実施する。)



V. 保存食の保管の状況(1/2)

(大量調理施設衛生管理マニュアルⅡ-5(3))

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°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。

※大量調理施設衛生管理マニュアルでは保存食のことを検食と記載

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(料理レク分も含む)についてはすべて保存するようにしてください。



V. 保存食の保管の状況(2/2)

保育園の例

5月1日(水)保存

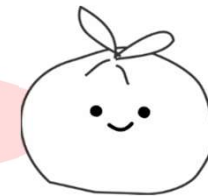
午前おやつ、昼食、午後おやつ、延長保育の捕食

5月15日(水)中は冷凍保管

まだ
廃棄しない



5月16日(木)以降廃棄



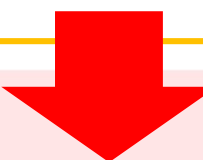
2週間後の**同じ曜日以降まで** -20°C 以下で
保存してください。

VI. 災害時の備蓄等(1/3)

「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」(令和6年11月6日こ成事第719号/社援発1106第4号/障発1106第1号/老発1106第1号)

3. (1)食料及び飲料水等の備蓄について

「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、電気、ガス、上下水道や通信などのライフラインの途絶、物流ネットワーク断絶による物資供給に支障が生じた場合に備え、入所者及び施設職員の最低でも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」



水や食糧等の備蓄量は3日分以上
(保育所等は1.5食分※)を目安にしてください。

※ 1.5食分＝昼食1食＋おやつ0.5食分。スライド3/3参照、
主食・副食・おやつを含む1.5食分で1日の食事摂取基準の45%の供給が目安

VI. 災害時の備蓄等(2/3)

**「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」**(平成30年10月19日事務連絡)

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



施設の備蓄等の点検の参考にしてください。

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>

平常時の備え(備蓄食の選び方や備蓄量の算出方法、訓練等)や、災害発生後の対応(職員の体制や衛生管理等)等、具体的に記載されています。



児童福祉施設以外の施設も
参考にしてください。



お知らせ



日本人の食事摂取基準(2025年版)

- *健康増進法に基づく食事の栄養摂取量の基準
- *5年ごとに改定
- *使用期間:令和7年度～令和11年度の5年間



策定のポイント(抜粋)

- ・生活機能の維持・向上に係る疾患として**骨粗鬆症**の項目と、高齢者の章で**フレイルの観点**が追加。
- ・アルコールに関する記述を炭水化物の章でなく、**エネルギー産生栄養素バランスの章**に記載。
- ・2025年版の基準値と日本食品標準成分表(八訂)を用いて栄養計算を行った結果を比較する際には、**誤差が発生することがあり注意が必要**。
- ・成人・高齢者の食物繊維について、WHOガイドラインなどを踏まえて、少なくとも1日当たり25gは摂取した方が良くと考えられ、**この値と日本人の摂取量との中間値を参照値とした上で、目標量を算定**。
- ・鉄の耐容上限量が削除。

給与栄養目標量の
見直しをしてください

【厚生労働省HP:「日本人の食事摂取基準」(2025年版)】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/enkou/eiyoku/syokuji_kijyun.html

生活管理指導表の活用

「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)」(2019年(平成31年)4月)より

食物除去の申請には、医師の診断に基づいた

「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表が必須」

となりました。(認定こども園も同じ対応)

保育所におけるアレルギー対応に関する、
子どもを中心に据えた、医師と保護者、保育所の
重要な“コミュニケーションツール

アレルギー疾患生活管理指導表(参考様式)

「生活管理指導表」へ移行をしてください。

ご清聴ありがとうございました

