

横浜市内障害者施設の 栄養・給食に関する 事例集

**横浜市内障害者施設に勤務する栄養士
横浜市健康福祉局障害福祉部障害支援課**

はじめに

障害者総合支援法に基づく障害福祉サービスでは、食事の提供について、『利用者の心身の状況及び嗜好を考慮し、適切な時間に食事の提供を行うとともに、利用者の年齢及び障害の特性に応じた、適切な栄養量及び内容の食事の提供を行うため、必要な栄養管理を行わなければならない。』と定められています。

障害特性に合わせた食形態の食事を提供することはもちろん、食事内容の充実も求められており、障害者施設の食事は、他の給食施設に比べると、より個人に合わせたきめ細かい対応が必要とされます。

しかしながら、障害者施設では栄養士が配置されていない施設も多く、たとえ、配置されていても、そのほとんどが一人体制という状況です。また、障害者の栄養に関する関連書籍も少ないことから、障害者施設で働く栄養士の方は、手探りで業務を進めているのではないのでしょうか。

この事例集は、そのような皆さんの日々の業務の参考になるように、横浜市内の障害者施設での取り組み内容をわかりやすくまとめたものです。実際に取り組んでいるものを掲載していますので、皆さんの施設で実施可能なことも多くあるのではないかと思います。

また、栄養士が配置されていない施設でも、ご活用いただける内容となっています。

この事例集が、皆さんの施設の業務の質の向上、ひいては、障害者の皆さんの食を通じた QOL（生活の質）の向上や健康維持のお役に立てば幸いです。

最後に、今回の事例集の作成にあたり、1年間の長きにわたり事例作成プロジェクトメンバーとしてご参加いただきました市内障害者施設の栄養士の方々に、心より厚くお礼申し上げます。

平成 26 年 3 月 横浜市健康福祉局障害福祉部障害支援課長 森 崇

目次

はじめに

第1編 給食管理 -----	1
1 給食とは	
2 給食を開始するときの手続き	
3 障害者施設の給食	
第2編 障害者施設における栄養管理 -----	5
1 利用者の把握	
2 給与栄養目標量の設定	
3 献立作成	
4 食形態	
5 評価	
第3編 事務管理 -----	19
1 献立表	
2 指示書	
3 予定食数	
4 発注書	
5 納品と検品	
6 当日の食数表と月の食数表	
7 食札	
8 検食	
9 給食業務日誌	
10 危機管理	
第4編 調理活動の衛生管理 -----	29
1 調理活動とは	
2 事例	
第5編 災害への備え -----	38
1 事例	

第6編 グループホームへの関わり ----- 62

1 事例

第7編 栄養関係加算 ----- 90

- 1 施設入所支援サービス費
- 2 栄養マネジメント加算
- 3 経口移行加算
- 4 経口維持加算
- 5 療養食加算
- 6 栄養士配置加算（短期入所サービス費）

第8編 関係通知等 ----- 99

- 1 大量調理施設衛生管理マニュアルの改正について
- 2 社会福祉施設等における衛生管理の徹底について
- 3 社会福祉施設等における食品の安全確保等について

事例集作例プロジェクトメンバー 一覧

参考文献

第1編 給食管理

1 給食とは

「給食」とは、施設等を利用する特定の対象者に継続的に提供する食事をいいます。
その内容は、①利用者の栄養管理が行われていること、②利用者の嗜好が考慮されていること、③栄養教育の媒体となることが、求められます。

2 給食を開始するときの手続き

(1) 給食施設とは

給食施設とは、特定かつ多数の人に対して継続的に食事を提供する施設をいいます。
食数により以下の3つに分類されます。

①特定給食施設【健康増進法（第20条）、健康増進法施行規則（第5条）】

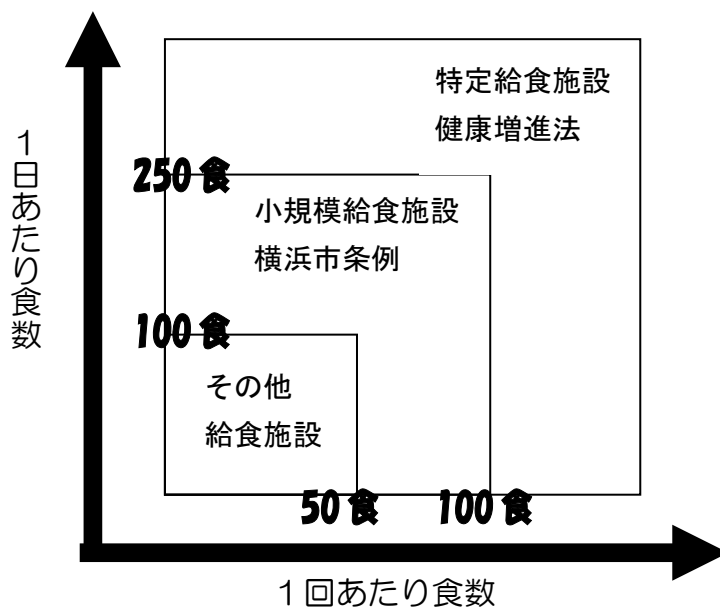
1回100食以上または1日250食以上の給食を提供している施設

②小規模給食施設【横浜市小規模給食施設の栄養管理に関する条例（第1条）】

1回50食以上または1日100食以上の給食を提供している施設

③その他給食施設

1回50食未満かつ1日100食未満の給食施設



図：食数による分類（横浜市健康福祉局健康安全部保健事業課，給食施設のための栄養管理の手引）

(2) 給食施設の届出

給食を行う場合、特定給食施設及び小規模給食施設の設置者は、健康増進法・横浜
市条例の規程により決められた届出書の提出が必要です。

給食を始める場合は給食開始届出書、また給食開始届出書に変更が生じた場合は給
食変更届出書、給食を休止した場合は給食休止届出書、休止していた給食を再開する
場合は給食開始届出書、給食を廃止した場合は給食廃止届出書を施設所在地の福祉保
健センターまで提出する必要があります。

これらの届出は、提出を怠ったときには義務違反が生じます。

その他の給食施設については、届出が求められる場合がありますので、各区の生活
衛生課に相談してください。届出をすることにより、衛生に関する情報提供などが受
けられます。

(3) 給食施設の報告（給食施設栄養管理報告書）

横浜市では、給食運営及び栄養管理等の状況を把握するため、毎年6月に実施し
た給食について給食施設栄養管理報告書の提出を求めています。報告用紙は、毎年、
各区福祉保健センターから各施設に発送されます。

3 障害者施設の給食

給食を実施する場合は、適切な食事を提供するよう努めなければなりません。利用者
支援の充実のために、以下の7点について、意識しましょう。

- ① 必要な栄養量が確保されているか。
- ② 嗜好調査、残食（菜）調査、検食等が適切になされており、その結果等を献立に
反映するなど、工夫がなされているか。
- ③ 利用者の心身の状態に合わせた調理内容となっているか。
- ④ 食事の時間は、家庭生活に近い時間となっているか。
- ⑤ 保存食は、一定期間（2週間）適切な方法（冷凍保存）で保管されているか。
また、原材料についてもすべて保存されているか。
- ⑥ 食器類の衛生管理に努めているか。
- ⑦ 給食関係者の検便は適切に実施されているか。

厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部企画課監査指導室 障害者支援施設等指導監査事項「着眼点」

また、基準では以下のように定義されています。

【障害福祉サービス事業】

- ① 生活介護事業者は、あらかじめ、利用者に対し食事の提供の有無を説明し、提供を行う場合には、その内容及び費用に関して説明を行い、利用者の同意を得なければならない。
- ② 生活介護事業者は、食事の提供に当たっては、利用者の心身の状況及び嗜好を考慮し、適切な時間に食事の提供を行うため、必要な栄養管理を行わなければならない。
- ③ 調理はあらかじめ作成された献立に従って行われなければならない。
- ④ 生活介護事業者は、食事の提供を行う場合であって、生活介護事業所に栄養士を置かないときは、献立の内容、栄養価の算定及び調理の方法について保健所等の指導を受けるよう努めなければならない。

障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律に基づく指定障害福祉サービスの事業等の人員、設備及び運営に関する基準（厚生労働省令第171号）第86条

障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律に基づく障害福祉サービス事業の設備及び運営に関する基準（厚生労働省令第174号）第45条

【障害者支援施設】

- ① 障害者支援施設等（施設入所支援を提供する場合に限る。）は、正当な理由がなく、食事の提供を拒んではならない。
- ② 障害者支援施設等は、食事の提供を行う場合には、当該食事の提供に当たり、あらかじめ、利用者に対しその内容及び費用に関して説明を行い、その同意を得なければならない。
- ③ 障害者支援施設等は、食事の提供に当たっては、利用者の心身の状況及び嗜好を考慮し、適切な時間に食事の提供を行うとともに、利用者の年齢及び障害の特性に応じた、適切な栄養量及び内容の食事の提供を行うため、必要な栄養管理を行わなければならない。
- ④ 調理はあらかじめ作成された献立に従って行われなければならない。
- ⑤ 障害者支援施設等は、食事の提供を行う場合であって、障害者支援施設等に栄養士を置かないときは、献立の内容、栄養価の算定及び調理の方法について保健所等の指導を受けるよう努めなければならない。

障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律に基づく指定障害者支援施設等の人員、設備及び運営に関する基準（厚生労働省令第172号）第34条

障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律に基づく障害者支援施設の設備及び運営に関する基準（厚生労働省令第177号）第29条

施設栄養士は、これらのことを踏まえて業務に当たらなければなりません。

では、実際に、「利用者の心身の状況及び嗜好を考慮し、適切な時間に食事の提供を行うため、必要な栄養管理」を行うには、どうしたらよいのでしょうか。

次章「障害者施設における栄養管理」で説明します。

第2編 障害者施設における栄養管理

1 利用者の把握（栄養ケア・マネジメント）

利用者に対して適切な食事を提供し、利用者の健康を維持するためには、定期的に身体状況や栄養状態を把握することが必要です。そして、利用者の把握を円滑に行うためには、他職種の連携が必須です。

以下に＜栄養ケア・マネジメントの流れ＞を示します。

- ① サービス開始時における情報収集
 - …本人、家族からの希望の聴取、主治医からの情報
- ② 栄養スクリーニングの実施（低栄養又は過栄養状態のリスクの把握）
 - …性別、年齢、身長、体重、肥満度、身体活動レベル、疾病状況、食事摂取状況、食習慣、アレルギー等
- ③ 栄養アセスメントの実施（解決すべき課題の把握）
 - ア 医師からの療養食の指示の有無、通院状況（治療経過、服薬等）、身体状況（臨床データ、下痢・便秘、浮腫、褥そう、歯の状態、発熱等）
 - …看護師から情報収集
 - イ 日常生活機能（身支度、歩行等）や日常的な食事摂取、食行動の状況（咀嚼、嚥下、過食、早食い等）及び生活状況
 - …生活支援員から情報収集
- ④ 栄養ケア計画の作成
 - ア 栄養補給（補給方法、エネルギー・たんぱく質量、療養食の適用、食事の形態等食事の提供に関する事項等）
 - イ 栄養食事相談
 - ウ 課題解決のための関連職種の分担等
- ⑤ 利用者又は家族等への説明
- ⑥ 栄養ケアの実施
- ⑦ モニタリングの実施

栄養状態の低リスク者は3か月毎、栄養状態の高リスク者及び栄養補給方の移行の必要性がある者の場合には、2週間毎。体重は1か月毎に測定。
- ⑧ 再栄養スクリーニングの実施

栄養状態のリスクにかかわらず、3か月毎に実施。
- ⑨ 栄養ケア計画の変更及び退所時の説明等

2 給与栄養目標量の設定

特定給食施設等における「給与栄養目標量」の設定にあたっては、「日本人の食事摂取基準（2010年版）」（以下「食事摂取基準」という）を活用し、対象集団の特性の把握及び食事摂取量のアセスメントの結果から、運用する必要があります。

集団給食ではありますが、個人を対象とした食事改善と考え、性、年齢、身体活動レベル等を把握します。

とくに、障害者施設では、障害の程度や種類、年齢に大きな幅がありますので、類似のグループに分け、すべての利用者に対して適切な許容範囲内での食事を提供するように努めます。

なお、この食事摂取基準は、健康な個人または集団を対象として、国民の健康を維持・増進、生活習慣病の予防を目的とし、エネルギーおよび栄養素の摂取量の基準を示すもので、平成22年度から26年度まで使用されます。

栄養素の摂取不足によって生じる、エネルギーおよび栄養素欠乏症の予防に留まらず、過剰摂取による健康障害の予防、生活習慣病の一次予防も目的としています。

食事摂取基準が策定されるまでは、「栄養所要量」という概念を用いていました。これは、食べ物が無い時代の不足からの回避に基づいています。指標も1つの数字が示されていました。しかしながら、栄養学は人間と食べ物が対峙して決まる学問です。人間が変われば、変わるものです。私たち栄養士は、対象となる人をしっかりと見て、提供する栄養量を決めなければならないのです。

食事摂取基準は、すべての栄養士業務の基礎になるものです。しっかりと読み込み、専門職として、正しく理解し、正しく活用しましょう。

（1）個人の給与栄養目標量（エネルギー）の設定をします。

$$\text{推定エネルギー必要量} = \text{基礎代謝量} \times \text{身体活動レベル}$$

【基礎代謝量（kcal／日）】

$$\star \text{基礎代謝基準値 (kcal/kg 体重/日)} \times \text{基準体重 (kg)}$$

基礎代謝基準値と基準体重の値は、「食事摂取基準」を参照

※BMIが25（kg/m²）以上や18.5（kg/m²）未満の場合は、以下の推定式を用いる方法もあります。

$$\text{基礎代謝量} = (0.1238 + 0.0481 \times \text{体重(kg)} + 0.0234 \times \text{身長(cm)} - 0.0138 \times \text{年齢} - 0.5473 \times \text{性別}) \times 1,000 / 4.186 \quad (\text{性別: 男性は1、女性は2})$$

出典) Ganpule AA, Tanaka S, Ishikawa-Takata K, et al.: Interindividual variability in sleeping metabolic rate in Japanese subjects. Eur J Clin Nutr 61:1256-1261, 2007.

★ハリス・ベネディクト計算式を使用する場合

女性： $655.1 + (9.6 \times \text{体重 kg}) + (1.8 \times \text{身長 cm}) - (4.7 \times \text{年齢})$

男性： $66.5 + (13.8 \times \text{体重 kg}) + (5.0 \times \text{身長 cm}) - (6.8 \times \text{年齢})$

※代入する体重：

現状維持を目指す場合は現体重、

目標体重がある場合は目標体重（目標体重に早く近づきたい場合には、これよりも少ない摂取量が必要）

【身体活動レベル】

※値は、「食事摂取基準」を参照

高齢者の場合は、若年者と同じように活動できる人がいれば、要介護度5のようなほぼ寝たきりの人もいます。生活活動に合わせて対応することが必要です。

(2) 施設（対象集団）の給与栄養目標量を設定します。

集団の中には、性・年齢階級・身長・体重・身体活動レベルの異なる人が混在します。このため、本来栄養管理においては集団を構成するすべての「個人」に対応した食事を提供することが望ましいです。しかしながら、現実的には個々の対応が難しいので、食事の種類（食形態や食事量等を考慮した食事）をできる限り集約し、すべての対象者に対して適切な許容範囲内の食事を提供するように努めます。

①推定エネルギー必要量の分布状況を確認する。

ばらつきが大きい場合は、エネルギー量で何グループかに区分して、複数の給与栄養目標量を設定し、利用者全員が、推定エネルギー必要量の±10%程度の範囲に入るように心がけます。

②「食事摂取基準」の考え方を参考に、たんぱく質、脂質、炭水化物の量を設定します。

③続いてビタミンA、B₁、B₂、C、カルシウム、鉄、食物繊維、食塩相当量について設定します。

その他の栄養素で対象集団にとって重要と判断されるものを設定します。

施設での事例を紹介します。

事例1 社会福祉法人であいの会 ソイル栄

事例2 社会福祉法人すみなす会 航

エネルギー量の決定方法

事例 1 ソイル栄

氏名	性別	生年月日	年齢	身長 (cm)	体重 (kg)	BMI	標準体重 身長 ² × 2	基礎代謝量 (BMR) 基礎代謝基	身体活動 レベル	推定エネルギー 必要量	給食提供量	ご飯の分量 (一回分, g)	備考
A				147.0	42.3	19.6	47.5	1032	1.5	1547	1600	150	
B				148.7	57.0	25.8	48.6	1056	1.5	1583	1600	150	
C				142.0	43.6	21.6	44.4	963	1.5	1444	1400	100	極キザミ・とろみ
D				133.0	45.7	25.8	38.9	844	1.5	1267	1200	100	キザミ
E				144.8	44.9	21.4	46.1	1001	1.6	1602	1600	150	
F				154.6	39.7	16.6	52.6	1141	1.75	1997	2000	150	キザミ
G				151.0	50.7	22.2	50.2	1038	1.5	1558	1400~1500	150	たんぱく40g/塩分7g /極キザミ・とろみ
H				151.0	70.0	30.7	50.2	1109	1.75	1940	1600	150	ダイエツト -200kcal~/日
I				163.0	57.7	21.7	58.5	1292	1.5	1938	2000	220	
J				137.5	40.0	21.2	41.6	919	1.75	1609	1600	150	
K				153.4	51.3	21.8	51.8	1144	1.75	2002	2000	220	
L				136.0	28.4	15.4	40.7	883	1.5	1324	1600	150	栄養不足の回復

※施設の給与栄養目標量は、2000kcalを基準とし、1200、1400、1600、1800、2200の6パターンで設定。

※エネルギー以外の栄養素については、「食事摂取基準」を使用して設定。

事例2 航

平成25年度「航」給食栄養目標量の設定について

【目標量の設定の流れ①】

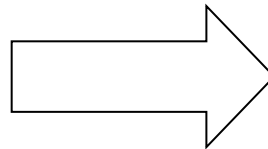
「日本人の食事摂取基準(2010年版)」をもとに、身体活動レベルⅠにて各階級(階級・性別)の目標量を確認し、その後、従来の集団給食の食事計画のように、荷重平均値を算出した。

【目標量の設定の流れ②】

どの階級(階級・性別)においても推奨量(RDA)を下回らず、耐容上限値(UL)を上回らない数値になるように調整した。カルシウムについては施設の目標量では、若干不足する2名について、間食で乳製品を個別に摂るようにした。

■エネルギー(身体活動レベルⅠ)

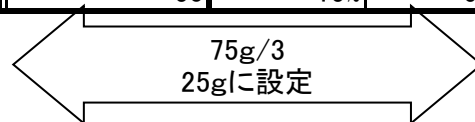
年 齢	性別	エネルギー 必要量
18～29	男性	2300
	女性	1750
30～49	男性	2250
	女性	1700
50～69	男性	2050
	女性	1650



【男性】
2000kcalに設定
【女性】
1800kcalに設定

■たんぱく質

年 齢	性別	推奨量g/日	航の目標量	
			%エネルギー	g/日
18～29	男性	60	15%	86
	女性	50	15%	66
30～49	男性	60	15%	84
	女性	50	15%	64
50～69	男性	60	15%	77
	女性	50	15%	62



■脂質

年 齢	性別	目標量 脂肪エネルギー	航の目標量
			%エネルギー
18～29	男性	20以上30未満	25%
	女性	20以上30未満	25%
30～49	男性	20以上25未満	25%
	女性	20以上25未満	25%
50～69	男性	20以上25未満	25%
	女性	20以上25未満	25%



エネルギー量 2000kcal
25%未満→56g

■炭水化物

年 齢	性別	目標量 脂肪エネルギー	航の目標量
			%エネルギー
18～29	男性	50以上70未満	60%
	女性	50以上70未満	60%
30～49	男性	50以上70未満	60%
	女性	50以上70未満	60%
50～69	男性	50以上70未満	60%
	女性	50以上70未満	60%



エネルギー量 2000kcal
60%未満→300g

■カルシウム

年 齢	性別	目標量
18～29	男性	650
	女性	600
30～49	男性	600
	女性	600
50～69	男性	600
	女性	600

600mg
*18～29才に該当する2名は個別に
間食で乳製品を摂るように心がける

■鉄

年 齢	性別	推奨量	上 限 量
18～29	男性	7	50
	女性	10.5	40
30～49	男性	7.5	55
	女性	11.0	40
50～69	男性	7.5	50
	女性	11.0	45

11.0g

■ビタミンA

年 齢	性別	推奨量	上 限 量
18～29	男性	850	2700
	女性	650	2700
30～49	男性	850	2700
	女性	700	2700
50～69	男性	850	2700
	女性	700	2700

850 μ g

■ビタミンB1

年 齢	性別	推奨量
18～29	男性	1.4
	女性	1.1
30～49	男性	1.4
	女性	1.1
50～69	男性	1.3
	女性	1.0

1.4mg

■ビタミンB2

年 齢	性別	推奨量
18～29	男性	1.6
	女性	1.2
30～49	男性	1.6
	女性	1.2
50～69	男性	1.4
	女性	1.2

1.6mg

■ビタミンC

年 齢	性別	推奨量
18～29	男性	100
	女性	100
30～49	男性	100
	女性	100
50～69	男性	100
	女性	100

100mg

■食塩

年 齢	性別	目標量
18～29	男性	9.5g未満
	女性	7.5g未満
30～49	男性	9.5g未満
	女性	7.5g未満
50～69	男性	9.5g未満
	女性	7.5g未満

10g未満を目標設定
*高血圧等、特別な配慮の必要
な利用者は個別に設定する

■食物繊維

年 齢	性別	目標量
18～29	男性	19
	女性	17
30～49	男性	19
	女性	17
50～69	男性	19
	女性	18

19gに設定

3 献立作成

給与栄養目標量が設定できれば、献立作成を行うことができます。その際、食品構成が使われます。最近では、献立作成の業務が電算化されている施設も多く、食品構成をあえて作成する必要が無い場合もあります。むしろ、献立作成時には栄養計算を行い、1食または1日分の栄養量を確認しながら、一定期間（1週間、旬間、1か月）を単位に予定献立の内容を精査します。

なお、栄養計画にもとづく献立作成がいかに良くとも、実際、作成した食事が献立をかけ離れたものであれば、適切な栄養計画も意味のないものとなってしまいます。そのため、献立に対する作業指示書の機能が求められます。さらに、適切な品質管理及び作業管理による食事の提供が重要であり、計画どおりの食事が提供されているのか、常に改善への配慮をしながら観察を行う必要があります。これらに関わる事務管理については第3編で説明します。

4 食形態

障害者施設では、摂食状況により、個別に対応した調理形態が求められるため、常食から形態を展開させ、何種類もの形態を用意することがあります。摂食嚥下機能の仕組みを理解し、適した食形態を提供します。

口の中でばらけやすいもの、粘膜に張り付きやすいものは嚥下困難な形態です。とくに、固くて細かく刻まれたものは、大変食べにくいものなので、軟らかく口の中でまとまりやすくする工夫が必要です。

施設での食形態及び調理の工夫を紹介します。

事例1 社会福祉法人すみなす会 航（表1）

事例2 社会福祉法人偕恵園 偕恵（表2）

事例3 横浜市松風学園（表3）

事例4 社会福祉法人十愛療育会 たっちほどがや（表4）

事例5 社会福祉法人いずみ苗場の会 泉地域活動ホームかがやき（表5）

事例6 社会福祉法人横浜共生会 横浜らいず（表6）

事例7 社会福祉法人であいの会 ソイル栄（表7）

5 評価






提供した食事がどのように摂取されたかを把握することがとても重要です。これには、残食量を計測する調査や、利用者への満足度調査などがあります。また、対象者の栄養状態の評価として、健康診断の結果などを定期的に確認します。対象者の健康状態・栄養状態を把握し、提供する食事の量の改善などに役立てます。

施設名		航					表 1	
料理名		鱈の梅干し煮						
食形態名	→	一口大	荒きざみ	きざみ	極刻み	トロミ		
写真								
大きさ	—	2 × 3cm角程度	2cm角	1cm角	5mm程度	—		
作り方	—	—	—	—	—	出汁に1.5%のネオハイトロミールⅢを入れ、泡だて器で攪拌する。		
喫食者の特徴	—	ほぼ常食でも大丈夫だが、箸で小さくすることが難しい方。	義歯を使用しているなど、咀嚼の問題で一口大のサイズでは大きい方。	咀嚼だけではなく嚥下の問題があり、荒きざみのサイズでは大きい方。	何とか咀嚼能力が残っている方でペーストにするほどでもない方。	咀嚼嚥下に問題があり介助や見守りが必要な方。		
増粘剤の種類と濃度(%)	—	—	—	—	—	ネオハイトロミールⅢ(1.5%)		
備考	—	—	—	嚥下の度合いをみて、介助者が右表のトロミをかける介助する。				

2
奉

借 恵		鯖のかりかり梅ダレ 付合せ：茹でブロッコリーとカリフラワー								
施設名	料理名	常食	→	きざみ	→	粗みじん	→	みじん	→	ミキサー
写真										
大きさ		—	一口大くらい(2cm角)	5mm角くらい	粗みじんをさらに細かくした もの	ペースト状	ブレンダーを使用し、食材にだし汁(煮汁)を加え、ペースト状になるまでかける。その後増粘剤を加えて、とろみがつくまでブレンダーにかける。	むせこみあり、嚥下困難な方。	粥:スベラカーゼ、濃度1.5% その他:ネオハイトロミールR&E、濃度は食材により調整	
作り方		通常は、そのまま提供。 出来上がりを見て、食べやすいように半分にカットする。	魚料理は、ほぐせるものはほぐして提供。 その他の食材は、包丁でカットする。	フードプロセッサーを使用し、食材をカット。 カットしたものに、とろみ餡をかける。 また、食材によっては、とろみ餡はかけないなどの対応あり。	歯がほとんどない方、咀嚼力が弱く噛み切れない方。					
喫食者の特徴		歯があり、咀嚼・嚥下等に問題が無い方。	掻き込んで食べる方、咀嚼はほとんどせず丸飲みする方。							
増粘剤の種類と濃度(%)		—	—	—	とろみ餡は、だし汁に片栗粉でとろみをつけたもの。 とろみの目安はとんかつソース状のもの。					
備考		—	—	とろみ餡は、だし汁に片栗粉でとろみをつけたもの。 とろみの目安はとんかつソース状のもの。						

表 2

松風学園		付け合わせ: いんげんの胡麻和え				表 3	
施設名	和風照り焼きハンバーグ	一口刻み食	→	1cm刻み食	→	1cm刻みトロミ付け	→
食形態名	常食	→	→	→	→	→	→
写真							
大きさ	ハンバーグを1/4にカットする。	ハンバーグを1/8にカットする。		1cm～5mm角に刻む。		1cm～5mm角に刻み、ケチャップ程度のトロミをかける。	ペースト状にする。
作り方	箸でほぐさずに、つまみ易い大きさにカットしておく。	スプーンに乗せ易い大きさに刻む。	見た目が少なく感じるため、盛り付けでボリューム感を持たせる。		トロミの硬さはケチャップ程度。食材と絡まりやすくするため軟らかくしている。		1cm刻み食のとりより少し硬め。
喫食者の特徴	咀嚼、嚥下に特段の配慮が無く、箸で食べる方。	箸が苦手ですプーンで食べたり、詰め込んで食べる方。	残菌が少なかつたり、義歯などで咀嚼力が弱い方。		嚥下がスムーズでなく、1cm刻みだとむせこみがある方。歯茎ですりつぶす行為は少しある方。		嚥下がスムーズでなく、誤嚥などのリスクが高い方。
増粘剤の種類と濃度(%)	—	—	—	—		食食用 トロメイクSP 1.5% (食材によって変動あり) 水分用 ホット&ソフト 0.01%	食食用 トロメイクSP 2% (食材によって変動あり) 水分用 ホット&ソフト 0.01%
備考	—	—	—	—		対象者の嚥下力に合わせ、トロミの量を介助時に調整する。	それぞれの料理が混ざり合わないよう盛付けする。



施設名	たちほどがや		
料理名	鱈のうめしそ焼き		
食形態名	常食 →	軟菜食 →	ミキサー
写真			
大きさ	20mm	5mm 程度	ミキサー
作り方	食べやすい大きさにカットする。	魚は、皮と小骨を取り除き身をほぐす。 だし汁でとろみ餡を作り、まとまりが出るように、混ぜる。 野菜は、軟らかく煮て繊維を絶つように細かく切る。 離水のないように、とろみ剤でまとめる。	魚は、皮と小骨を取り除き身をほぐす。 同量の水分ととろみ剤でまとめる。 野菜は、とろみ剤とミキサーにかける。
喫食者の特徴	—	咀嚼が弱い方。 嚥下に少し問題がある方。	咀嚼が難しい方。 ムセ等が出やすい方。
増粘剤の種類と濃度(%)	—	スルーソフト とろみ餡(ダシ400mlに対して4g程度)は、1%	スルーソフト ムース状
備考	—	—	—

表 4

表 5





施設名	かがやき		
料理名	かじきまぐろの照り焼き 付け合わせ:キャベツのくるみ和え		
食形態名	常食 →	きざみ →	ミキサー
写真			
大きさ	特別な配慮なし	2～4mm	食事を粒がなくなるまで十分ミキサーにかけ、トロミ剤を加え、なめらかなとろみ状のもの。 嚙まなくてよい。口やのどに残りにくい。
作り方	—	熟煮したものや軟らかい食材をつぶしたり、細かく切る。	調理済み食材と水分(だし等)をミキサーにかけ、トロミ剤を加え攪拌する。 鍋に移し攪拌しながら沸騰するまで加熱する。
喫食者の特徴	普通に嚙める、飲み込める方。	軽度の嚙下障害のある方。歯がないもしくはわずか、義歯がない方。	重度から中等度の嚙下障害のある方。 飲み込みのタイミングが遅い、食道の入り口が開きにくい等の病気の方。 歯や歯茎でのすり潰しや舌での押しつぶしができない方。
増粘剤の種類と濃度(%)	—	—	粥・肉・魚・芋:スベラカーゼ 粥:1～1.5% 肉・魚・芋:1.5～2% その他:ネオハトロミールⅢ 野菜:1～2% 味噌汁:0.8～1%
備考	—	—	—

表 6

施設名	横浜らいず		
料理名	鶏肉の赤ワイン煮		
食形態名	普通食	軟菜食 →	ペースト食
写真			
大きさ(mm)	—	—	粒のないなめらかな形状
作り方	—	<p>野菜は、繊維と垂直に切り、圧力鍋で軟らかくし、調味する。離水しない程度のトロミ剤を加える。</p> <p>肉、魚は、つなぎの食材（卵、長芋、油、はんぺん、調味料等）と一緒にミキサーにかけ、ホテルパンに流し、蒸して切り分ける。仕上げにとろみ餡をかける。</p> <p>里芋、長芋、根菜類は、出し汁とソフティア2を加え固める。</p> <p>さつま芋、じゃが芋は、裏ごしする。</p>	<p>（喫食者の人数により普通食で作る場合と、軟菜食で作る場合がある。）</p> <p>普通食の場合、食材にだし汁を加え、ペースト状になるまでミキサーにかける。離水しないようにトロミ剤を加える。</p> <p>軟菜食の場合、そのままの状態、ペースト状になるまでミキサーにかける。</p>
喫食者の特徴	—	咀嚼、食塊形成、嚥下が困難な方。	特に嚥下が困難な方。
増粘剤の種類と濃度(%)	—	<p>トロミ剤：ネオハイトロミールⅢ（1.5%前後）</p> <p>ゲル化剤：ソフティア2（1～2%）</p>	<p>トロミ剤：ネオハイトロミールⅢ（濃度は、食材によって調整）</p>
備考	<p>窒息の危険性から「サイコロ切り」と「乱切り」は禁止している。</p> <p>介助者が喫食者に合わせて、食べやすい大きさにカットしている。</p>		—

表 7

施設名	ソイル栄		
料理名	豚肉のわさびマヨネーズ焼き		
食形態名	常食(一口大) →	きざみ食 →	つぶとろみ(極きざみ+とろみ)食
写真			
大きさ	15～20mm	8～10mm	2～5mm
作り方	一口ずつ口に運べる大きさを配慮。	スプーンですくえる大きさ、または箸で若干つかみにくく、一気には口に運べない大きさを配慮。	水でとろみあんかけをつくり、刻んだ食材の上から掛ける。(つぶとろみ状になる)混ぜてまとまりを作りながら喫食して貰う。
喫食者の特徴	自立した喫食ができる方。	咀嚼嚥下機能に問題はないが、 ・食器具を上手く扱えない ・詰め込みやすい ・丸呑み(咀嚼が少ない) 上記があり、職員による、見守りや一部介助を必要とされる方。	咀嚼嚥下機能に衰えがみられ、 ・ややむせる(水分はとろみ剤が必須) ・咀嚼が困難(抜歯なども含む) 上記があり、職員による介助が必須である方。
増粘剤の種類と濃度(%)	—	—	ネオハイトロミールスリム(3%)
備考	食材の硬さに応じてカットを入れる(柔らかい物や、炒め物はそのまま)。	つかえの心配がある方は、口への量を調整する為、小分け提供や、箸や小スプーンでの提供配慮をする。	あんかけは味が無く、薄まる為、はっきりとした味付けがよい。

第3編 事務管理

施設における給食を管理するために、現在行なっている給食内容の実態をあきらかにして、今後の給食運営の指針とするために、給食帳簿の整理は正確・明確・迅速でなければなりません。基本的な帳票類を示します。

1 献立表

(1) 厨房用献立表（予定・実施献立表）（様式例 1）

給与栄養目標量を基準として献立作成をします。

料理名、材料名を1人分の分量、発注数、総使用量、朝昼夕食の区別を記載します。

料理で使用する材料を料理別にカッコ書きでくくると調理の際分かりやすくなります。

予定献立表と実施献立表は兼ねることができます。その際は、予定に変更があった場合に赤字で修正を残すようにします。

(2) 利用者・ご家族・施設掲示用献立表（様式例 2）

施設での食事を利用者はとても楽しみにしています。提供前に配布、掲示できるように作成します。

月、日、曜日、朝昼夕食の区別、施設名、提供栄養量（提供エネルギー量、たんぱく質、脂質、塩分など）を記載します。豆知識などを加えて栄養教育に役立てます。

文字は、配布する対象者に合わせます。（全てひらがな、漢字にルビをふる、カタカナをひらがなにする等）

2 指示書（様式例 1）

調理作業指示書といわれています。

献立に基づいて円滑に調理を行なえるように、調理手順、盛り付け、代替食品、使用食器などを記載します。厨房用献立表に記載している施設も多くあります。

3 予定食数

当日の食事が不足なく提供され、提供栄養量が確保できるように、食数をあらかじめ確認しておきます。

4 発注書

- (1) 食材の発注量を算出するために、在庫量、予定食数、食品の規格などを把握し、過不足の無いよう発注します。なお、食材の廃棄率を含めた量を発注するように注意します。

- (2) 発注は、食品名と(1)で求めた重量を記入し、品質の良いものを適正価格で購入します。個数での納品が必要な場合は、併記します。料理の特質に合わせた規格を明細に記入することもできます。
- (3) 生鮮食品は、当日使い切る量を発注し、在庫を残さないようにします。
- (4) 常時使用する米、味噌、調味料などの食品は、予定使用量をもとに在庫量を決めて定期的に発注し、月一度棚卸しをします。

5 納品と検品

- (1) 納品・検品は、決められた場所で行うことが望ましいです。
- (2) 検品は、従業員立会いの下、次の項目をチェックします。
 - ①納品される食品の数量が発注とおりか
 - ②鮮度の良し悪しや粗悪品の有無（変色、異臭、容器包装の破損、カビの発生、肉眼的に見た異物の混入等）
 - ③製造年月日、賞味期限、消費期限（賞味期限は納品書に転記）
 - ③要冷蔵食品は、適切な温度で運搬されているか
- (3) 検品に問題がなければ、速やかに保管します。
 - ①納品された食材は、食材を分類ごとに、すばやく適正な保管方法で保管する
 - ②納品された食材は、専用容器に移し保管することが望ましい
段ボールや包装容器のままで保管することは避ける

6 当日の食数表と月の食数表

- (1) 提供日の食数

各部署より提供日の喫食者（利用者、職員など）の人数を、決められた時間までに提出します。緊急時などは、臨機応変に対応します。

各部署より提出された食数をもとに、調理場用に記入します。各部署、食形態ごと、全体の数を誰が見ても分かりやすいように1つの表にします。
- (2) 月間の食数

毎日、毎食ごと、喫食者（利用者、職員など）の食数の小計を算出し、全体の合計食数を求めます。

7 食札（様式例3）

個別配膳するときに、利用者名、食事量、食事形態別、使用食器（自助具など）、禁食などが明記されているものです。間違いのないよう配膳できるように必要な情報を分かりやすい形で表記します。（色別、シールを貼るなど）配膳時の最終確認にも役立てます。

8 検食（様式例 4）

提供する食事が、安全で、喫食者に適した内容であることを食事提供前に点検・確認し、結果を検食簿に記録します。

検食の項目は主食、副食について、食材の良否、味付け、料理の組み合わせ、食材の硬さや大きさ、温度などが挙げられます。異物などの確認も合わせて行います。

検食簿には、検食した人の氏名と検食時間の記入欄も設けます。検食は、調理従事者以外が行います（施設長や管理者等が望ましい）。

9 給食業務日誌（様式例 5）

一日の食事管理の結果を記録し、評価するために業務日誌を作成し保存します。

項目は、献立内容、喫食者の状況（人数、特食ごとなど）、調理従事者の状況、衛生記録（清掃、室温、湿度、使用水の点検、冷凍冷蔵庫の温度記録など）、残食状況、その他連絡事項などについて記録します。

衛生記録は、日々の衛生点検の記録です。「社会福祉施設等における衛生管理の徹底について」（事例集 p.145）において「大量調理施設衛生管理マニュアル」（事例集 p.102）に準ずることとされていますので、衛生点検の詳細については、当マニュアルを参照してください。給食業務日誌とは別に、衛生点検の記録だけをまとめて記載できる帳票を作成することもできます。また、加熱調理食品の中心温度は、作業指示書の料理名横に記録してもかまいません。その他、施設の状況に応じて必要な衛生点検を行います。なお、点検結果は必ず記録し保存します。

10 危機管理（様式例 6）

食事に関する事故や緊急事態が発生した場合の対処方法を明確にすることが大切です。

その対策システムを確立して、機能できるように備えます。重大事故を予防するために日頃からヒヤリハットを記録し、事故の原因、対策について検討することを心がけます。

事例：異物混入、食札どおりの食事が出ない（食形態、治療食、アレルギー対応食など）、賞味期限切れ、配膳時間の遅れ、理由無く予定献立どおりに出ない

様式例1

調理表(常食)

平成 年 月 日 () 天候

	献立名	材料名	1人分 使用量	総量 (66人分)	備考(切り方・調理法・禁食等)
昼食 (基本食)	御飯 <i>使用食器:茶碗</i>	米・精白米	80g	5.28kg	
		ごはんカルシウム	1g	0.06kg	
	焼肉(豚肉) <i>使用食器:大皿</i>	豚肩ロース・脂付・薄切り	60g	3.96kg	
		しょうが	0.5g	0.04kg	すりおろし
		たまねぎ	1g	0.07kg	すりおろし
		りんご	1g	0.33個	すりおろし
		にんじん	1g	0.06kg	すりおろし
		みそ(米)淡色辛みそ	2g	0.13kg	
		三温糖	2g	0.13kg	
		しょうゆ(減塩)	3g	0.19kg	
		ソース(ウスターソース)	2g	0.13kg	
		みりん(本みりん)	2g	0.06kg	
		酒・上撰	1g	0.06kg	
		ケチャップ	2.5g	0.16kg	〇〇さんケチャップなし
		唐辛子(一味)	0.01g	0.00kg	
		もやし(緑豆)	50g	3.40kg	
	(付け合せ) もやしソテー	サラダ油	1g	0.06kg	
		塩(食塩)	0.5g	0.03kg	
		こしょう(混合)	0.05g	0.00kg	
		トマト	1/4個	16・1/2個	1/8カット 1人2個付
	炒り豆腐 <i>使用食器:小鉢</i>	豆腐(木綿)	40g	8.80丁	ザル上げ後、適当に手で崩す
		鶏ひき肉	15g	0.99kg	△△さん鶏禁 (冷)むきえび代替
		にんじん	12g	0.81kg	繊維切り
		たまねぎ	20g	1.40kg	繊維切り
		たけのこ・水煮缶詰	15g	0.99kg	繊維切り □□さん禁
		しらたき	12g	3.96袋	2〜3cm長さ □□さん禁
		サラダ油	1g	0.06kg	
		塩(食塩)	0.4g	0.02kg	
		三温糖	1.5g	0.09kg	
		しょうゆ(減塩)	3g	0.19kg	
		グリーンピース(冷凍)	2g	0.13kg	
	味噌汁 (じゃがいも・わかめ) <i>使用食器:お椀</i>	じゃがいも	30g	2.20kg	さいの目
		わかめ(乾燥・素干し)	0.5g	0.03kg	
		ねぎ(白)	5g	0.55kg	小口切り
		みそ(米)淡色辛みそ	9g	0.59kg	
		削り節	2g	0.13kg	
		水	150g	9.90kg	

* 斜体のところは、手書きで記入すると作りやすい。

様式例2①

													
		1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)	7日(日)					
朝 食	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん					
	めだまや 目玉焼き	チョコレートジャム	厚揚げのおかか炒め	ピーナッツジャム	ロールパン	魚河岸揚げの含め煮	ロールパン	ごはん					
昼 食	のり 海苔の佃煮	ベーコンソテー	うめ 梅びしお	ポパイエッグソテー	ビーナッツジャム	ふりかけ	ワインナソーテー	のりの佃煮					
	みそ汁 (冬瓜と塩揚げとネギ)	牛乳・果物 (みかん缶)	みそ汁 (青梗菜と鮎)	牛乳	牛乳	みそ汁 (香菊と油揚げ)	牛乳・果物 (黄桃)	みそ汁 (大根)					
昼 食	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ねぎ塩豚丼	七塔そうめん					
	ポークバジルソテー	鶏肉のカレークリーム煮	鶏肉のカレークリーム煮	豚肉ときのこのバター醤油	切り干し大根の煮物	マカロニサラダ	みそ汁 (キャベツと鮎)	あんみつ					
夕 食	コンソメスープ	コンソメスープ	コンソメスープ	みそ汁 (白菜と水菜)	みそ汁 (白菜と水菜)	クリームスープ	みそ汁 (キャベツと鮎)	あんみつ					
	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	あんみつ					
夕 食	和風おろしハンバーグ	豚肉の黒ゴマしぐれ煮	鰯の生姜焼き	豆腐ステーキ	豆腐ステーキ	鶏の香味だれ	白味噌 (しいたけ) の和風チーズ焼き	回鍋肉丼					
	海老とアスパラの炒め物	小松菜の辛し和え	きんぴらごぼう	ナスの肉味噌炒め	ナスの肉味噌炒め	南瓜の含め煮	大豆の五目煮	春雨サラダ					
夕 食	みそ汁 (豆腐とかいわれ)	みそ汁 (大根)	みそ汁 (里芋とネギ)	みそ汁 (とうもろこしとみづは)	みそ汁 (とうもろこしとみづは)	みそ汁 (鮎とわかめ)	みそ汁 (里芋とこら)	中華スープ					
	みそ汁 (豆腐とかいわれ)	みそ汁 (大根)	みそ汁 (里芋とネギ)	みそ汁 (とうもろこしとみづは)	みそ汁 (とうもろこしとみづは)	みそ汁 (鮎とわかめ)	みそ汁 (里芋とこら)	中華スープ					
カロリー(kcal)	1990kcal	2061kcal	2000kcal	2019kcal	2030kcal	2001kcal	1999kcal	1999kcal					
たんぱく質(g)	67.4g	76.6g	74.9g	73.9g	74.9g	76.2g	65.5g	65.5g					
脂質(g)	60.0g	61.6g	53.5g	64.5g	51.5g	60.8g	50.8g	50.8g					
塩分(g)	8.6g	8.5g	8.9g	8.7g	8.2g	8.8g	9.4g	9.4g					

様式例2②

月		火		水		木		金		土	
★おしらせ★ ・今月の選択メニューは、7日（水）、16日（木） 21日（水）、26日（月）です。 ・8月生まれのケーキは20日（火）に提供します。		1		2		3		4		5	
・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁	
・ホキのあんかけ ・青梗菜とさつま揚げ煮 ・切干大根のマヨ和え		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・あじの蒲焼き ・なすの味噌炒め ・牛乳かん		・鶏肉の柳川風 ・マカロニサラダ ・ブロッコリー酢味噌かけ		・ミートソース スパゲティ ・スープ ・ブロッコリーとえびサラダ ・フルーツヨーグルト		・ごはん ・みそ汁	
5		6		7		8		9		10	
・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・中華スープ		・ごはん ・みそ汁		・冷しゃぶのせ サラダうどん ・大根とひじきの炒め煮 ・春巻き ・キャロット蒸しパン		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁	
・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん	
12		13		14		15		16		17	
・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁	
・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん	
19		20		21		22		23		24	
・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁	
・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん	
26		27		28		29		30		31	
・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁		・ごはん ・みそ汁	
・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん		・豚肉のねぎ塩炒め ・変わり冷奴 ・薩摩芋とりんごのきんとん	

平成 25 年 8 月 予定献立栄養量					
日	曜	エネルギー (Kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	食塩 (g)
1	木	705	28.6	18	3.1
2	金	676	30.6	11.2	4.3
3	土	694	32.8	11.5	3.7
5	月	674	26.3	15.4	3.6
6	火	766	31.2	17.1	2.2
7	水	774	22.3	23.4	3.4
	木	668	22.4	14.5	3.5
8	金	714	26.5	23.6	3.9
9	土	727	29.1	20.4	3.3
14	水	745	23.2	15.9	4.4
15	木	776	41.2	17.5	6.1
16	金	682	32.6	21.2	3.8
	土	694	33.4	24.2	3.9
17	日	808	32.7	11.8	3.2
19	月	735	41.8	21.1	2.2
20	火	677	25.7	19.1	3.4
21	水	684	31	17.3	3.4
	木	728	29.1	20.8	3.3
22	金	698	25.2	10.7	3.5
23	土	688	22.7	13.3	2.1
26	月	711	22.8	22.5	1.6
	火	807	28.6	27.5	2
27	水	656	20.6	21.9	2.5
28	木	729	29.7	14.4	5.3
29	金	747	29	24.9	2.9
30	土	669	30.8	13.5	2.8
基準栄養量		725	31	20.2	3.4
月平均栄養量		717	28.8	18.2	3.4

豆知識

夏バテを予防する食事

夏バテとは？

高温多湿な日本の夏に身体がなんとか対応しようとしてしきれなかった結果「だるくて疲れやすい、食欲がない」といった症状が起こる、いわば夏の身体の不調の総称です。

夏バテの原因

- 暑さからくる食欲低下と食事のかたより(冷たい飲み物や、冷たい種類が多くなる)
- 体内の水分、ミネラルの不足(汗がたかくでる)
- 体内の水分、ミネラルの不足(汗がたかくでる)
- 暑さとクーラーによる冷えの繰り返し(クーラーで冷えた室内と暑い屋外との気温差が大きいと体温を調節する自律神経のリズムが乱れて自律神経失調状態を引き起こす)

夏バテ予防の食事のポイント

- ★1日3食 できるだけ決まった時間に食事をしましょう。
- ★消化がよくなるように、よく噛んで食べましょう。
- ★冷たいものを摂り過ぎないようにしましょう。
- ★食後30分は休憩をとりましょう。
- ★食欲増進に香辛料、酸味、香味野菜をうまく使いまし。

夏バテ予防になる栄養素・食材

栄養素	役割	食材
ビタミンB1	疲労回復	豚肉・ごま・大豆・かつお・玄米
たんぱく質	しっかりした体を作る	肉・魚・卵・乳製品・大豆製品
アリシン	ビタミンB1の吸収をよくする	にんにく・にら・玉ねぎ・長ネギ
バントテン酸	自律神経を整える	まぐろ・鶏肉・かつお・豚しゃぶ
ビタミンC	だるさや疲労感を取る	キウイ、じゃが芋、紫ピーマン
	体の抵抗力を高める。	黄ピーマン

偕恵いわまワークス

様式例3

①常食

○ ○ ○ 美	
注 意	使用器具
主食：御飯150g	箸 小急須 (400ml)
パンカット・麺カットなし	
おかず：常食、1/3カット	
汁物：	
備考：カロリー制限、水分制限あり	

②刻み食

△ △ △ 男	
注 意	使用器具
主食：*御飯200g（冬場300g）	パフェスプーン 箸
パンカット12等分・麺カット10cm	
おかず：刻み食	メラミン食器 小急須
汁物：冷まして提供	
備考：*主食は冬場は300g（150g×2つ）に増量	

③粗みじん食

注 意		使用器具
主食：御飯100g		大スプーン 柄が厚い スプーン すべらない お盆
パンカット16等分・麺カット3cm		
おかず：粗みじん食・1/2カット		
汁物：とろみなし		
備考：		

④みじん食

□ □ □ 也	
注 意	使用器具
主食：御飯200g	大スプーン2本 小鉢1つ 湯のみ2つ
パンカット（牛乳付）16等分・麺カット1cm	
おかず：みじん食	
汁物：とろみなし	
備考：	

⑤ミキサー食

△ △ △ 郎	
注 意	使用器具
主食：スベラカーゼ粥 300g	パフェスプーン
麺類は具とミキサー（強めのとろみ）	大スプーン
おかず：とろみつ	湯のみ2個
汁物：強めのとろみ	
備考：	

様式例4

検 食 簿

平成 年 月 日 () 天候

管理者	部長	栄養士

* 施設ごとに必要な項目を追加・変更
* 委託の場合は、委託責任者

	献立名	検食者		検食時間				
朝 食			主食の炊き方	丁度良い	硬い	軟らかい		
			味付けの具合	丁度良い	濃い	薄い		
			分量	良い	普通	悪い		
			硬さ	良い	普通	悪い		
			色彩	良い	普通	悪い		
			盛り付け	良い	普通	悪い		
			組み合わせ	良い	普通	悪い		
			その他	良い	普通	悪い		
		所見(利用者の状況・意見など)						
		昼 食		検食者		検食時間		
	主食の炊き方			丁度良い	硬い	軟らかい		
	味付けの具合			丁度良い	濃い	薄い		
	分量			良い	普通	悪い		
	硬さ			良い	普通	悪い		
	色彩			良い	普通	悪い		
	盛り付け			良い	普通	悪い		
	組み合わせ			良い	普通	悪い		
	その他			良い	普通	悪い		
所見(利用者の状況・意見など)								
夕 食		検食者		検食時間				
			主食の炊き方	丁度良い	硬い	軟らかい		
			味付けの具合	丁度良い	濃い	薄い		
			分量	良い	普通	悪い		
			硬さ	良い	普通	悪い		
			色彩	良い	普通	悪い		
			盛り付け	良い	普通	悪い		
			組み合わせ	良い	普通	悪い		
			その他	良い	普通	悪い		
		所見(利用者の状況・意見など)						

様式例5

給食日誌

平成 年 月 日 () 天候

管理者	部長	栄養士

施設ごとに必要な項目を追加・変更

食数表	利用者	常食	施設ごとに必要な項目を追加・変更	朝食	昼食	夕食						
		一口										
		1cm										
		軟菜										
		ミキサー										
	職員											
	その他											
	検食											
	合計											
	朝食			昼食			夕食					
献立												
	ユニットごとでも可											
残菜記録	主食…	多	普通	少	主食…	多	普通	少	主食…	多	普通	少
	主菜…	多	普通	少	主菜…	多	普通	少	主菜…	多	普通	少
	副菜…	多	普通	少	副菜…	多	普通	少	副菜…	多	普通	少
	その他…	多	普通	少	その他…	多	普通	少	その他…	多	普通	少
	コメント			コメント			コメント					
	(記録者)			(記録者)			(記録者)					
出勤者	佐藤	A	鈴木	休							備考	
	勤務者名	勤務状況								勤務状況の例		
	A:早番 B:中番 C:遅番 休:公休 有:有休 早:早退 遅:遅刻 欠:欠勤											
	温度・湿度管理						水質検査					
	食品倉庫	調理室	冷蔵庫①	冷蔵庫②	冷凍庫	保存食用冷凍庫	色	臭い	塩素濃度			
調理開始時	18℃／50%	／	3℃									
調理終了時	／	／	5℃									
備考	例:食事提供状況等											

* 上記内容のほか、衛生管理関係の表を給食日誌に加えることも可。
* 検食状況記入欄を設け、検食簿と兼用することも可。

様式例6

施設ごとに必要な項目を追加・変更。なるべく多くの人に情報共有する。

管理者	部長	栄養士	委託

ヒヤリハット・事故報告書

平成 年 月 日 ()
所属

連絡者	氏名		発生日時	平成 年 月 日 () 午前／午後 時 分
	所属		所属	
内容	具体的に			
対処と経過	どのように対処したか、経過をおって			
原因	具体的に			
改善策	再発防止のために			

第4編 調理活動の衛生管理

1 調理活動とは

調理活動とは、通常の食事提供とは別に、自立支援や余暇活動等の一環として行なう支援のひとつです。計画の立案や準備、実際の活動は支援員が利用者と一緒に行ないます。活動場所は専用の調理場にかぎらず、生活の場所であるユニット等の食事場所や簡易キッチンなどで行ない、衛生管理も支援員が担います。栄養士は直接関わる場合とそうでない場合があります、利用者と支援員への衛生教育と支援が重要となります。

この章では3施設の事例から実際の衛生管理の必要性と課題を述べます。

なお、集団給食の衛生管理につきましては、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じますので割愛いたします。

2 事例

事例1 一社会福祉法人十愛療育会 たっちほどがやー

～はじめに～

たっちほどがやは、同法人横浜療育医療センターから徒歩約5分、保土ヶ谷区仏向町にあります。平成22年4月に施設入所支援、生活介護事業を開始し、5月に通所、10月に短期入所事業を開始いたしました。現在は、施設入所者43名、短期入所者7名、通所登録者30名が利用されております。

～調理活動について～

調理作業は、日曜日の午後に行われることが多く施設責任者や栄養士が不在の中、ユニットの支援員が中心となって行なわれます。そのため、栄養士が調理活動に関するマニュアル（資料1）、チェックリスト（表1）を作成し、調理における衛生のポイントを提示しています。また、実施に当たっては、事前に計画書（表2）を作成し施設責任者や栄養士が確認、助言をしております。



資料 1

調理活動を行なうにあたってのマニュアル

平成 25 年 3 月 26 日

作成 森 恵未

1) 目的

- 1、調理活動を通じて食への関心を深める
- 2、人との時間を共有し、楽しい時間を過ごす
- 3、好きな物を作り、食べることにより達成感や楽しみを得る。

2) 活動場所

- ・活動 3 又は、ユニットキッチン
- ・ユニットキッチンは、普段調理場として機能されていません。調理活動に使用する場合には、しっかりキッチンとその周辺を洗浄してから使用してください。

3) 活動までの流れ

①計画

- ・ 調理活動を行なう際には担当責任者を決め、当日はその者の下で作業を行なう。
- ・ 企画書とは別に調理作業計画書を作成し、当日の調理の流れを確認しておく。
- ・ 対象利用者さんの、食形態、禁忌食品を確認しておく。
- ・ 使用する材料は前日に購入し、出来るだけ余ることの無いように購入方法を検討。
- ・ 調理活動衛生管理マニュアルをよく読み理解しておく。

②活動時

- ・ 調理中は火や刃物を使用する為、調理担当の職員は調理に専念する。
- ・ 常に、調理中の室温、湿度に注意し、衛生的に調理を行なう。
- ・ 保存食の取り忘れに注意する。
- ・ 手洗いは、キッチンではなく手洗い場所で行う。
(キッチンの中に細菌を付けない為に、手洗いは手洗い場で行いましょう)
- ・ チェック表を使用して衛生的に調理活動を行なう。

③活動後

- ・ 使用した器材、台など清潔にして終える。
- ・ 利用者さんへの提供の前に担当職員が味見を行なうこと。
- ・ チェック表は、報告書と共に提出をする。

調理活動衛生管理マニュアル

☆ 衛生管理（個人）

- 1) エプロンを着用し、三角巾をかぶる。
- 2) 体調、傷のチェックと身だしなみのチェックを行なう。

＊マニキュアはしない

＊爪は短く切っておく

3) 手を洗う

＊流水で手を濡らし石鹸で洗う。

＊手指又は肘まで洗う。爪ブラシを使い、特に指と爪の周辺を30秒以上洗う。

＊流水で20秒以上石鹸を洗い流す。

＊ペーパータオルでよく拭いて乾燥させる。

＊アルコールを噴霧し、蒸発するまで手にすり込む

手洗いについては原則的にはこのような洗い方ですが、身体的に困難な利用者さんに関しては、介助者の判断に任せます。

4) 直接口に入る物を取り扱う場合には衛生手袋を着用する。手指に傷がある場合には常に衛生手袋を着用する。

☆ 衛生管理（環境）

1) 活動室の気温（25℃以下）、湿度（70%以下）に注意する。

特に、6月から10月は注意してください。

2) 調理器具類、調理台は使用前にアルコールで殺菌する

＊初めて使用する器具、長い間使用していなかったと思われる器具は一度洗って乾燥させた後にアルコール殺菌する。

3) 作業後の器具は洗剤でよく洗い乾燥させ、元の場所に戻す。

調理器具は、活動3の物を使用して構いませんがしっかり洗い乾燥して戻してください。

☆ 原材料

1) 使用する材料は、前日に購入し出来るだけ余ることの無いように購入方法を検討する。

保管方法は、それぞれの食品のパッケージ等に記載されている方法に順ずる。

特に、6月から10月は原材料の温度管理に注意してください。

2) 保存食について

＊調理済み食品（作成品）は、50g程、清潔な袋に入れて保存食として、厨房の冷凍庫で管理する。その際、「日付とユニット、ユニット調理活動」と明記する。

☆ 調理済み食品（作成品）

1) 調理した食品は、適切に温度管理し完成後6時間以内に喫食することとする。

2) 焼き菓子等、日持ちする食品については、早めに喫食するようにする。

以上

表 1

活動時チェックリスト

ユニット 担当責任者

日付 年 月 日

時間 時 分～ 時 分

作業前	チェック
食材は新鮮な物を購入し、適切な温度管理がされていたか？	
食材の賞味期限は、切れていませんか？	
肉、魚、肉などはビニール袋に入れ、他の食品と接しないように区別されて保管されていますか？	
参加者は、エプロン、三角巾を全員していますか？	
参加者で体調の悪い方はいませんか？	
手指に傷のある方は、衛生手袋を着用していますか？	
爪は適切な状態ですか？	
作業台は、消毒液を使用し布巾で拭いてありますか？	
使用器具や食器は、清潔な物を用意してありますか？	
作業中	チェック
肉、魚、卵などを取り扱う時には、取り扱う前、後手指を洗いましたか？	
トイレに行ったり、鼻をかんだ場合には、その後手を洗いましたか？	
直接口に入るものは、素手で扱うことはありませんでしたか？	
包丁、まな板、タワシ、スポンジなどは洗った後すぐに洗浄と流水で良く洗いましたか？	
加熱して調理する食品は十分に加熱しましたか？	
調理途中に食材をそのまま室温に放置するようなことはありませんでしたか？	
喫食の前には、再度手を清潔にしましたか？	
作業後	チェック
作業台、使用器具は清潔にして終わっていますか？	
使用した器具は洗浄・乾燥し、元通り片付けましたか？	
残った食材はありませんか？	
「日付とユニット、ユニット調理活動」と記載したメモと調理済み食品をひとまとめにし、厨房へ持って行きましたか？	
コンロやオーブンの電源はきりましたか？	
利用者さんの喜ぶ美味しい物ができましたか？	
その他（器具や活動に関しての要望など気づいたことを記載してください。）	

記入後、報告書と共に提出願います。

表 2

調理活動計画書

所 長	副所長	支 援 課 長	通所支 援課長	2 フロア 主 任	1 フロア 主 任	栄養士	担 当 職 員

日時	
場所	
参加利用者	
担当職員	
調理名	
調理手順 時間	工程

購入品目	数量	予算
合計		

～今後の課題～

チェックリストより、支援員が衛生的に調理企画を行う上で難しく感じている行為がどのようなものか、わかるようになってきました。それぞれの項目を行う意味を説明していく必要が出てきたと感じています。また、どうしたら適切に行えるのかも一緒に考えていこうと思います。

支援員がやりたいと考えてきた調理企画については、衛生的に難しいものでも工夫をして行えるように、一緒に考えていきたいと感じています。

～まとめ～

利用者が、楽しい時間や場所を創れる様に支援員は、調理活動を企画してきます。

しかしながら、衛生的で安全な作業が行われているのか不明な点が多くありました。

その為、衛生マニュアルを作りましたが、職員全員に浸透するのに時間がかかりました。

そこで、チェックリストを作成し調理終了後に提出をお願いすると、職員にも衛生に対する意識が出てきたように感じられました。今後も、支援員が調理を行う上で必要な情報を栄養士として提供していきたいと思います。

(管理栄養士 森恵未)

事例２ 一社会福祉法人くるみ会 くるみ学園一

～はじめに～

くるみ学園は横浜の西部、旭区金が谷に昭和 42 年に開所した知的障がい児・者入所施設です。同敷地内には児童養護施設ポート金が谷、近隣にはグループホームや作業所もあり、多くの利用者のサポートを行っています。

～調理活動について～

調理活動は 19 歳以上の成人の方々にとって休日に行なう余暇活動で、夏は流しそうめん、冬は鍋、クリスマスやハロウィンにはお菓子作りを行ないます。また児童の皆さんは余暇以外でも食育を踏まえた自立支援の側面があります。献立・買い物・準備・調理の流れの中で多くのことを学べるように配慮します。衛生教育もその一環ですので、習慣として身につけるように考えます。

栄養士が介入することでどこまで生活の中で必要な知識と技術を利用者・支援員双方に伝えられるのか、試行錯誤しています。



～今後の課題～

- ・成人の方々の支援では、いかに安全に楽しく調理を行なってもらえるかを一番に考え支援員と一緒に衛生管理を考える。
- ・材料の調達支援員が行なう事が多いので、勤務状況や予算を考慮した計画的な買い物方法や食品の保存方法についてサポートを行なう。
- ・喫食前の手洗いの必要性を伝える。
- ・支援の目的と調理が連携できるように支援員とコミュニケーションを図る。

～まとめ～

支援の現場では若く、調理経験も少ない支援員も多くいます。また家庭での調理と同様の感覚を元に考える傾向があるので、利用者の安全を守りつつ支援の目的が達成できるように栄養士がサポートを行う必要があると感じます。”管理”が目的にならないよう、支援の一部であることを意識してサポートしていきたいと思います。

(管理栄養士 水野優子)

事例３ 一社会福祉法人いずみ苗場の会 泉地域活動ホーム かがやきー

～はじめに～

泉地域活動ホームかがやきは富士山を臨む緑豊かでのどかな環境の中に建っています。泉区に暮らす障がいのある方とそのご家族を支援する拠点施設として平成16年1月に開所しました。様々な障がいに対応する日中活動支援、一時ケア・ショートステイなどの生活支援や相談支援・自立アシスタント事業、グループホーム・ケアホーム事業などを行っています。1日45名を定員に18歳から70歳代までの方々が通所され、その人の個性に応じたプログラムを通じて楽しく有意義な1日を過ごしています。

～調理活動について～

日中活動として調理プログラム（主におやつクッキングなど）を部屋毎に月一回程度実施しています。

※午後のプログラムの場合、極力栄養士が様子を見に行くようにしています。

※企画→買い物→食品の保存管理→調理内容は日中活動の支援職員が行っていますが、内容に不安がある場合はその都度栄養士に相談するようにお願いしてあります。



～今後の課題～

- ・利用者は衛生管理の理解が乏しいため、引き続き支援職員から指示・フォローをしてもらう。
- ・調理開始前の手洗いは概ね行われていますが、喫食前の手洗いが忘れがちなので徹底を心掛けてもらう。
- ・マスク・使い捨て手袋は使用していますが、手袋をした手をテーブルの上に置いたりズボンを触ったりしているので注意を促してもらう。
- ・食事制限のある方に対しての配慮が必要なので、事前に栄養士に相談と確認のお願いをする。

～まとめ～

改めて衛生面を確認しながら利用者に喜んでもらえる安全で楽しい活動を心掛け、利用者支援の充実に努めていきたいと思います。

(栄養士 野澤洋子)

第5編 災害への備え

施設における防災訓練は給食関係者が中心となっていくことが多いです。実際、被災時には施設職員が対応することが想定され、防災訓練を通して職員に周知しておく必要があります。日頃から防災訓練を通して、施設職員と災害時の対応を確認する事が災害時の備えとして重要になってきます。

1 事例

(1) 施設における防災訓練の取り組み事例

事例1 社会福祉法人光風会

事例2 社会福祉法人恵和

(2) 炊き出し訓練は行われていないが、マニュアルや非常食の使い方について取り組みを始めた施設の事例

事例3 社会福祉法人同愛会 てらん広場

てらん広場では今まで、災害時の食事について備蓄食保管はあるものの提供時のマニュアルがありませんでした。しかし実際の災害時を想定すると備蓄食保管場所、献立がきちんと整備されていたほうが炊き出し時の混乱を防げるのではないかと考えました。

その為この事例集作成プロジェクトに参加する事を機に、てらん広場でも「災害時の食事提供についてのマニュアル」を作成することとなりました。

そしててらん広場の防災委員会にも管理栄養士が参加するようになりマニュアル作成の為に様々な話し合いがされました。

炊き出し訓練などの実践的なところへ辿り着くにはまだまだ時間がかかりそうですが、職員間にもマニュアル作成や実践的な訓練の重要性が浸透してきているので、一歩前進したと思います。

事例4 社会福祉法人くるみ会

実際の災害時、また炊き出し訓練に向けて、数や作り方を詳細に記入しておくことで誰でも非常食が使用出来るようにマニュアルの整備しました。

(3) 帳票事例

事例5 横浜市松風学園

事例6 社会福祉法人偕恵 偕恵いわまワークス

事例１ 社会福祉法人 光風会

当施設は保土ヶ谷区の最南端にあり緑豊かな小高い丘に位置しております。

津波の心配はないので災害備蓄物資は１階調理室食品庫と１階食堂横のプレハブ倉庫に保管しています。

避難訓練のうち年１回は炊き出し訓練を行っています。

炊き出し訓練を始めてからまだ数年しか経っていないので毎年少しずつステップアップを図っています。

炊き出しは誰でも調理ができるよう給食スタッフ以外の支援員が担当します。（資料１）倉庫前面に「鍵は〇〇のキーBOXに入っています」と表示してあります。



非常食は１３０人分を３日分（９回分）備蓄しています。

賞味期限を定期的にチェックし期限が切れる前に給食に取り入れ買い替えをしています。

飲料水は１日１人３ℓを３日分確保（２ℓボトルなので小分けできるよう５００ml ペットボトルも１３０本購入）

食器は紙皿や割り箸を用意してありますが、通常使用の食器にラップを敷いて使用できるように、ラップも非常食倉庫に保管してあります。

実際、利用者がラップ敷食器を使用できるのか今後の訓練に取り入れていけたらと思います。



資料1-1

災害食訓練への法人での取り組み

災害食訓練の変遷

	目的	提供方法	課題
2012年度以前	①支援員による食事準備 ②利用者への災害食提供	①献立 非常食のみ ②保管庫より非常食を出庫(支援員) ③厨房での調理 (水道・ガスは通常通り使用) ④食堂での配膳・食事提供 ⑤食器使用⇒成人施設 (通常の食器を使用) ⑥食器不用⇒児童施設 (パッケージのまま提供)	①マニュアル不在 ②災害時状況との乖離 (ライフラインの使用、人員過多等) ③支援員全員への浸透 (同じ内容の訓練を繰返し実施)
2012年度	①大型熱源による食事準備 (災害時状況の再現) ②支援員による食事準備 ③利用者への災害食提供	①献立 非常食のみ ②保管庫より非常食を出庫(支援員) ③屋外で大型熱源をもちいて調理 (水道のみ通常通り使用) ④食堂での配膳・食事提供 ⑤食器使用⇒成人施設 (通常の食器を使用) ⑥食器不用⇒児童施設	①マニュアル不在 ②災害時状況との乖離 (ライフラインの使用、人員過多等) ③支援員全員への浸透 (同じ内容の訓練を繰返し実施)

今後の訓練方法について

(1)2012年度に導入した大型熱源(釜など)を用いた調理を継続し、将来的には水道に頼らない方法を訓練する。

また、現状は訓練の浸透を目的としている為人員過多にあるが、これも今後は適正人数にしていきたい。 ⇒ 課題②の改善

(2)災害食訓練は途上にあり(1)に連動して今後形態が変わってゆく可能性もある為、早急なマニュアル整備は難しいと思われる。現状では訓練フローの理解と職員の自主性による訓練の質の向上に努めたい。 ⇒ 課題①及び③の改善

資料1-2



＜災害時献立表＞

資料2

		分量(1人分)g	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	水分(g)	塩分
1日目 朝食	アルファ米 山菜おこわ	100g	422.0	8.5	1.9		
	野菜ジュース缶	190g	40.0	1.3	0.0		
	ツナ缶	200g	614.0	35.8	49.2		
	小計		1,076.0	45.6	51.1	0.0	0.0
1日目 昼食	リッツクラッカー缶	44g	223.0	3.0	11.4		
	野菜スープ缶 ミネストローネ	190g	264.0	7.6	12.5		
	カレー レトルト	200g	173.0	3.1	8.6		
	りんご缶	40g	31.0	0.1	0.1		
	小計		691.0	13.8	32.6	0.0	0.0
1日目 夕食	アルファ米 赤飯	100g	384.0	8.3	1.5		
	さんま かば焼き缶	105g	225.0	17.4	11.4		
	ニューコンミート缶	100g	218.0	19.5	15.1		
	野菜スープ缶 コーン	190g	198.0	4.4	11.2		
	小計		1,025.0	49.6	39.2	0.0	0.0
2日目 朝食	アルファ米 五目ごはん	100g	400.0	8.5	7.9		
	野菜ジュース缶	190g	40.0	1.3	0.0		
	鮭水煮缶	220g	343.0	46.0	15.8		
	小計		783.0	55.8	23.7	0.0	0.0
2日目 昼食	ソフトパン缶 オレンジ	100g	315.0	7.6	8.9		
	野菜スープ缶 パンプキン	190g	78.0	1.9	3.8		
	ビーフシチュー缶	200g	254.0	9.0	16.0		
	パイン缶	75g	61.0	0.2	0.4		
	小計		708.0	18.7	29.1	0.0	0.0
2日目 夕食	アルファ米 山菜おこわ	100g	422.0	8.5	1.9		
	ツナ缶	185g	531.0	44.4	36.4		
	野菜スープ缶 ミネストローネ	190g	264.0	7.6	12.5		
	小計		1,217.0	60.5	50.8	0.0	0.0
3日目 朝食	アルファ米 赤飯	100g	384.0	8.3	1.5		
	野菜ジュース缶	190g	40.0	1.3	0.0		
	ウインナーソーセージ缶	105g	218.0	13.7	16.0		
	小計		642.0	23.3	17.5	0.0	0.0
3日目 昼食	リッツクラッカー缶	44g	223.0	3.0	11.4		
	野菜スープ缶 コーン	190g	198.0	4.4	11.2		
	クラムチャウダー缶	200g	185.0	5.0	10.8		
	白桃缶	60g	49.0	0.4	0.1		
	小計		655.0	12.8	33.5	0.0	0.0
3日目 夕食	アルファ米 白飯	100g	389.0	7.0	1.4		
	牛丼の素 レトルト	180g	355.0	17.1	23.8		
	りんごジュース 缶	190g	110.0	0.5	0.3		
	小計		854.0	24.6	25.5	0.0	0.0
合計			7,651.0	304.7	303.0	0.0	0.0

※一日平均エネルギー 2,550kcal

事例２ 社会福祉法人 恵和

恵和は障がい児のために昭和 29 年にキリスト教精神に基づき創設された施設です。入所施設、通所施設、グループホームのほか、計画相談事業、居宅介護事業も行っています。

施設では計画的に避難訓練のほか、毎年、防災訓練を行っています。

当初は厨房スタッフのみで炊き出し訓練は行っていましたが、実際被災時には全職員が行う可能性があります。近年では参加したことのない職員を優先的に、炊き出し訓練を行っています。防災倉庫の鍵の場所から炊き出しの方法までマニュアルを見ながら訓練を行い、マニュアルの改善を行っています。

防災訓練の取り組みについて、実際使用した様式を用いて紹介します。

～施設配布様式引用～

<実施要項>

目的

- ・ 炊き出しや避難訓練を行なうことにより、職員や利用者の防災意識を高めます。
- ・ 防災倉庫内を職員と確認したり、炊き出しを実施したりすることにより、大規模災害時に備えます。

タイムテーブル（午前）

時間	内容	担当	場所	備考
10：00	防災倉庫確認	防災委員	総務前集合	支援員 各寮 1 名
10：30	炊き出し開始	栄養士	グラウンド	支援員 各寮 1 名
11：45	食事配布			グラウンドにて配布 支援員配膳
12：30	炊き出し片付け		グラウンド	支援員 各寮 1 名

午前中のプログラムについて

- ・ 昼食は備蓄倉庫にある非常食になります。炊き出しに支援員各寮 1 名参加してください。

当日にその職員が中心となり非常食を作ります。

- ・ 午前中のプログラムに参加する職員から、防災備蓄や炊き出しに対する意見や提案を頂きたいと思っています。参加する方は他の職員からの疑問や意見をまとめておいて下さい。
- ・ 昼食は非常食になります。内容はご飯とおかず1品です。各寮で工夫して支援をして下さい。
- ・ 災害時をふまえ、備品、食事の運搬は基本、手運びで行ないます。
ご協力をお願いします。
- ・ 利用者の参加を歓迎します。炊き出しの手伝いに興味がある方は是非参加して下さい。

タイムテーブル（午後）

時間	内容	場所	対応
13:40	地震想定 放送「地震がおきました。利用者の皆さん、頭を守って下さい。」	各寮	利用者対応→職員
13:50	グラウンドに避難 放送「建物が崩れて危険です。すぐにグラウンドに避難してください。」	グラウンド	利用者と一緒に避難
14:00	避難終了 全員避難が終了したら解散	グラウンド	避難終了後、 防災責任者に報告
14:45	反省会		

午後のプログラムについて

- ・ 全館放送で地震のお知らせをします。放送があったら利用者が頭を守るよう支援をしてください。
- ・ 11:00 頃から、非難の仕方について防災委員が寮を回り説明をします。
(5分程度)
- ・ 避難訓練は全員参加します。怪我のないよう対応をお願いします。

<反省と課題>

段取りについて

- ・ 去年よりスムーズに出来た。開始前に役割など打ち合わせを行い、役割分担をし

た。バーナーもあり、火がスムーズについた。

- ・ 器や容器に盛る人、数を分ける人と別れて作業したのがよかった。
- ・ お湯を沸かすのに、時間がかかった。水を使ってもお米（ α 米）は調理できるので一度試みたい。

非常食について

- ・ 食べなれているものが利用者には評判がよく、美味しそうに食べていた。
- ・ 味が濃い料理は満足感がある様子がみられた。今年はボリュームもあり好評だった。
- ・ やわらか食の料理がおかゆとポテトサラダでは物足りない様子。
- ・ 非常食は栄養価が高い。
- ・ 非常食という想定でしたが汁物があるとよい。
- ・ 料理内容（9回分）は朝、昼、夕の分けかたをしないで、番号で表記するように変更する。

備品について

- ・ 今回より備蓄倉庫にナタ、模造紙、マジックペンが配置された。
- ・ 番重はとても役立った。備蓄倉庫に置く場所はないので置けない。
- ・ 計量できるお玉など、量を測る道具があると便利。
- ・ 台車があると運搬が楽だった。
- ・ バケツにビニールをかぶせて水を運ぶ等、アイディアを使った対応が出来た。
- ・ ハサミ、横レードル、計量カップなど備蓄倉庫にいれるよう検討する。
- ・ 薪を1回分でくくっておいた方がよい。

その他

- ・ 防災委員はいろいろな職員が経験した方がよい。
- ・ 利用者に手伝い（体験して）がよかった。
- ・ 薪の場所・防災倉庫の鍵の所在を明らかにする。

<まとめ>

経験をしていない職員が行うことで、より多くの職員に炊き出しの方法を体験してもらうことができます。担当者がいないとできない！という事態にならないように職員全体に周知を行っていく必要があります。防災意識も高まり、大規模災害に備えることが出来るように、計画的な防災訓練（炊き出し）を行います。

～炊き出し訓練 開始～

○薪を使用しお湯をわかす



薪は細くしておくと、火が付きやすい。新聞紙やチャッカマンの用意を忘れずに。



○献立にしたがって非常食の準備

ごはん(アルファ米)

おかず1品



1箱50人前。米・具などを開けて準備。



1号缶を缶きりで開け、釜に入れ温める。

お湯を入れ20分放置

温める



お湯を加え、口を縛り20分放置。水の場合は60分放置。



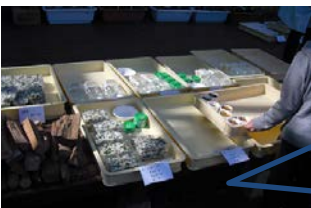
パックに詰める

容器に入れる



人数分仕分ける

人数分仕分ける



食べる寮ごとに人数を確認。人数を書いて貼っておくとわかりやすい。



おかゆは1人分で準備。

非常食 献立

備蓄対応人数 200人×3日分

	飲料水	朝	昼	夕
1日目	1人 1日3ℓ	若布ごはん チキンシチュー 約600kcal	白飯 牛丼のもと 約700kcal	赤飯 チリビーンズ リッツ 約650kcal
2日目	1人 1日3ℓ	若布ごはん 牛肉の大和煮 約600kcal	白飯 カレーライス 約600kcal	若布ごはん チキンシチュー リッツ 約700kcal
3日目	1人 1日3ℓ	五目ごはん 野菜シチュー 約630kcal	白飯 ビーフシチュー 約600kcal	赤飯 〔牛肉の大和煮 牛丼のもと リッツ〕 約650～750kcal

別途 一部やわらか対応の食事あり(別紙献立に記入)

・お粥 毎食20食対応

非常食の献立と分量

	予定食数	品目	1人分	総量	作り方
1日目	朝	わかめごはん		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
		チキンシチュー	100cc	1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
		水	1日分 飲料用 3 ^{リットル}	(2 ^{リットル} ×6)×50ケース	1日分として1人3 ^{リットル} 提供。
	昼	白飯		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
		牛井のもと	180cc	1号缶×12缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。
		リッツ	5枚	S缶×26缶	1人5枚
	夕	赤飯		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
		チリビーンズ	100cc	1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
		カロリーメイト	1箱	200個	1人1箱
2日目	朝	若布ごはん		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
		牛肉の大和煮	180cc	1号缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。
		水	1日分 飲料用 3 ^{リットル}	(2 ^{リットル} ×6)×50ケース	1日分として1人3 ^{リットル} 提供。
	昼	白飯		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
		カレー	1pc	200pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。
		リッツ	5枚	S缶×26缶	1人5枚
	夕	若布ごはん		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
		チキンシチュー	100cc	1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
		カロリーメイト	1箱	200個	1人1箱
3日目	朝	五目ごはん		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
		野菜のシチュー	100cc	1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
		水	1日分 飲料用 3 ^{リットル}	(2 ^{リットル} ×6)×50ケース	1日分として1人3 ^{リットル} 提供。
	昼	白飯		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
		ビーフシチュー	180cc	1号缶×12缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。
		リッツ	5枚	S缶×26缶	1人5枚
	夕	赤飯		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
		牛肉の大和煮	180cc	1号缶×6	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。
		牛井の素	180cc	1号缶×6	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。
		カロリーメイト	1箱	200個	1人1箱

やわらか食用 非常食の献立と分量

	予定食数		品目	1人分	総量	作り方
1日目	朝	各30人	梅がゆ	1PC	30PC	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。
			チキンシチュー	100cc	1号缶×3缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
			水	1日分 飲料用 3 ^{リットル}	(2 ^{リットル} ×6)×8ケース	1日分として1人3 ^{リットル} 提供。
			白粥	1PC	30PC	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。
			カレー	1PC	30PC	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。
	昼	各30人	おろしりんご	1缶	30缶	1人1缶
			エビ雑炊	100cc	2号缶×5缶	①缶を開け、中身を碎き羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
			野菜のシチュー	100cc	1号缶×3缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
			カロリーメイト	1箱	30箱	1人1箱
			トリ雑炊	100cc	2号缶×5缶	①缶を開け、中身を碎き羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
2日目	朝	各30人	ソフト金時	1pc	30pc	1人1pc
			水	1日分 飲料用 3 ^{リットル}	(2 ^{リットル} ×6)×8ケース	1日分として1人3 ^{リットル} 提供。
			白粥	1pc	30pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。
			カレー	1pc	30pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。
			おろしりんご	1缶	30缶	1人1缶
	昼	各30人	梅がゆ	1pc	30pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。
			チキンシチュー	100cc	1号缶×3缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
			クラッカー	5枚	3缶	1人5枚
			エビ雑炊	1pc	30pc	①缶を開け、中身を碎き羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
			ソフト金時	1pc	30pc	1人1pc
3日目	朝	各30人	水	1日分 飲料用 3 ^{リットル}	(2 ^{リットル} ×6)×8ケース	1日分として1人3 ^{リットル} 提供。
			白粥	1pc	30pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。
			ビーフシチュー	180cc	1号缶×2缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。
			おろしりんご	1缶	30缶	1人1缶
			トリ雑炊	100cc	2号缶×5缶	①缶を開け、中身を碎き羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
	夕	各30人	野菜シチュー	100cc	1号缶×3缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
			カロリーメイト	1箱	30箱	1人1箱

非常食の献立と分量

	予定食数		食種	品目	容器形状	1人分	総量	作り方
1日目	朝	共通	わかめごはん （ 梅がゆ	箱			50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
				アルミパウチ	1pc		10pc ）	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。
		共通	チキンシチュー	1号缶	100cc		1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす（水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます）②プラ容器に盛り付ける。
		共通	水	ペットボトル	1日分 飲料用 3リットル		(2リットル×6)×50ケース	1日分として1人3リットル提供。
		共通	白飯	箱			50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
	昼		（ 白がゆ	アルミパウチ	1pc		10pc ）	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。
		常食	牛井のもと	1号缶	180cc		1号缶×12缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める（温めなくても食べられます）②プラ容器に盛り付ける。
		やわらか	カレー	レトルト	1pc		20pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める②プラ容器に盛り付ける。
		共通	赤飯	箱			50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
			（ 白がゆ	アルミパウチ	1pc		10pc ）	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。
	夕	共通	チリビーンズ	1号缶	100cc		1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす（水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます）②プラ容器に盛り付ける。
		常食	リッツ	缶	5枚		S缶×26缶	1人5枚
		やわらか	おろしリンゴ	缶	1缶		20缶	1人1缶
		共通	わかめごはん （ 梅がゆ	箱			50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
				アルミパウチ	1pc		10pc ）	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。
	朝	常食	牛肉の大和煮	1号缶	180cc		1号缶×12缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める（温めなくても食べられます）②プラ容器に盛り付ける。
		やわらか	ソフト金時	レトルト	1pc		20pc	1人1pc そのまま食べられます
		共通	水	ペットボトル	1日分 飲料用 3リットル		(2リットル×6)×50ケース	1日分として1人3リットル提供。
		共通	白飯	箱			50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
			（ 白がゆ	アルミパウチ	1pc		10pc ）	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。
2日目	昼	共通	カレー	1号缶	180cc		1号缶×12缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める（温めなくても食べられます）②プラ容器に盛り付ける。
		共通	わかめごはん （ 白がゆ	箱			50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
				アルミパウチ	1pc		10pc ）	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。
		共通	チキンシチュー	1号缶	100cc		1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす（水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます）②プラ容器に盛り付ける。
		常食	リッツ	缶	5枚		S缶×26缶	1人5枚
	夕	やわらか	おろしリンゴ	缶	1缶		20缶	1人1缶

3日目	各 200人	朝		五目ごはん	箱		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
				(白がゆ	アルミパウチ	1pc	10pc)	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。
		共通		野菜のシチュー	1号缶	100cc	1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす (水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
		共通		水	ペットボトル	1日分 飲料用 3リットル	(2リットル×6)×50ケース	1日分として1人3リットル提供。
各 200人	屋	共通		白飯	箱		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
				(白がゆ	アルミパウチ	1pc	10pc)	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。
		常食		ビーフシチュー	1号缶	180cc	1号缶×12缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。
		やわらか		ソフト金時	レトルト	1pc	20pc	1人1pc そのまま食べられます
各 200人	タ	共通		赤飯	箱		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
				(梅がゆ	アルミパウチ	1pc	10pc)	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。
		常食		〔 牛肉の大和煮 牛丼の素	1号缶 1号缶	180cc 180cc	1号缶×6 1号缶×6	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。
		やわらか		ポテトツナサラダ	缶	1缶	20缶	1人1缶
各 200人		常食		リッツ	缶	5枚	S缶×26缶	1人5枚
		やわらか		おろしリンゴ	缶	1缶	20缶	1人1缶

※ 水が出ない場合……プラ容器は使い捨てにせず、ラップをひいて繰り返し使用する。

事例3 てらん広場

てらん広場 災害時食事提供マニュアル

てらん広場では、てらん広場入所利用者、職員の約90名、近隣にお住いの障害者の方約60名計150名に対して災害時に食事提供をおこなう。

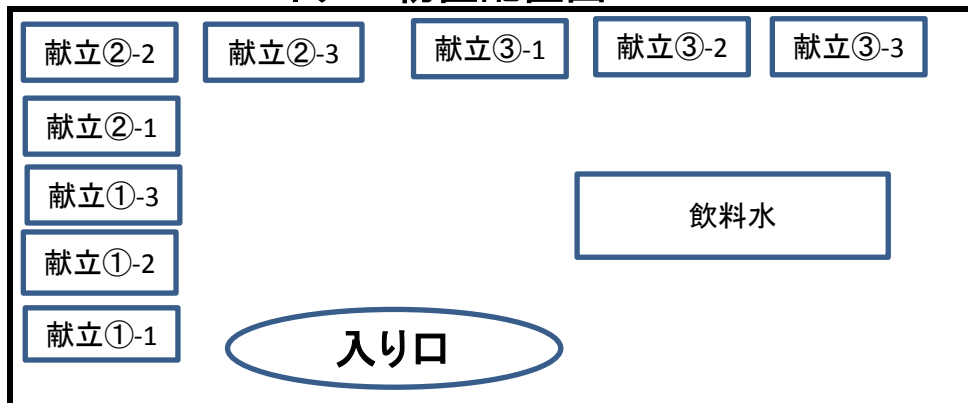
食事提供については施設長指導のもと、施設管理栄養士が主体となりおこなう。但し施設長、管理栄養士が不在の時に災害がおきてしまった場合、災害時にいる職員が食事提供マニュアルに従い食事提供をおこなう。

備蓄食は災害時備蓄食はてらん広場2棟裏にあるイナバ物置[別表配置図1]の中に約3日間分備えており、別表2に記載されている献立をもとに提供すること。

※尚、イナバ物置のカギはてらん広場〇〇〇で管理されている。

※別表1

イナバ物置配置図



※別表2 150食/回

備蓄食 献立 一覧

①-1	白米 肉じゃが	50食入×3 50食入×3	③-1	ワカメ御飯 けんちん汁	50食入×3 1号缶×8
①-2	五目御飯 豚汁	50食入×3 1号缶×8	③-2	白米 さんまの缶詰	50食入×3 150缶
①-3	赤飯 筑前煮	50食入×3 50食入×3	③-3	五目御飯 豚汁	50食入×3 1号缶×8
②-1	ワカメ御飯 けんちん汁	50食入×3 1号缶×8			
②-2	カレーライス 豚汁	30食入×5 1号缶×8			
②-3	白米 ハンバーグ	50食入×3 50食入×3			

事例4 くるみ会

* 水は1人 1日 3リットルです

	献立名	一人分	備考	必要数	
1	利用者・職員				
	梅がゆ	1袋			*梅がゆ* 開封後、脱酸素剤とスプーンを袋から取り出し、お湯または水を袋内側の注水線まで注ぎ、よくかき混ぜてください。袋のチャックを閉め、お湯で5分、水で40分待つてできあがり。
	鶏スモーク	1袋			*鶏スモーク* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7～8分温める、できなければそのまま。
	さつま芋レモン煮	1袋			*さつま芋レモン煮* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7～8分温める、できなければそのまま。
2	利用者・職員				
	山菜おこわ	1袋			*山菜おこわ* 開封後、脱酸素剤とスプーンを袋から取り出し、お湯または水を袋内側の注水線まで注ぎ、よくかき混ぜてください。袋のチャックを閉め、お湯で15分、水で60分待つてできあがり。
	筑前煮	1袋			*筑前煮* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7～8分温める、できなければそのまま。
	フルーツミックス	1缶			*フルーツミックス* 1人1缶です。
3	利用者・職員				
	生命のパン (オレンジ)	1缶			*生命のパン* 1人1缶(2個入り)です。
	ハンバーグ	1袋			*ハンバーグ* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7～8分温める、できなければそのまま。
	ミネストローネ	1缶			*ミネストローネ* 1人1缶です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で温める、できなければそのまま。
4	利用者・職員				
	お赤飯	1袋			*お赤飯* 開封後、脱酸素剤とスプーンを袋から取り出し、お湯または水を袋内側の注水線まで注ぎ、よくかき混ぜてください。袋のチャックを閉め、お湯で15分、水で60分待つてできあがり。
	さばの味噌煮	1切れ 1/2袋	1袋 2切れ 入り		*さばの味噌煮* 1人1切れ(1/2袋)です。 お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7～8分温める、できなければそのまま。
	きんぴら	1袋			*きんぴら* 1人1袋です。
5	利用者・職員				
	パンの缶詰 (レーズン)	1缶			*パンの缶詰(レーズン)* 1人1缶(2個入り)です。
	なっとくの ビーフシチュー	1袋			*ビーフシチュー* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で温める、できなければそのまま。
	フルーツミックス	1缶			*フルーツミックス* 1人1缶です。

	献立名	一人分	備考	必要数	
6	利用者・職員				
	わかめごはん	1袋			*わかめごはん* 開封後、脱酸素剤とスプーンを袋から取り出し、お湯または水を袋内側の注水線まで注ぎ、よくかき混ぜてください。袋のチャックを閉め、お湯で15分、水で60分待つてできあがり。
	肉じゃが	1袋			*肉じゃが* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7～8分温める、できなければそのまま。
	豚汁	1袋			*豚汁* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7～8分温める、できなければそのまま。
7	利用者・職員				
	尾西のパン(黒糖)	1袋			*尾西のパン(黒糖)* 1人1袋です。
	ツナポテトサラダ	1缶			*ツナポテトサラダ* 1人1缶です。
	パンプキンスープ	1缶			*パンプキンスープ* 1人1缶です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で温める、できなければそのまま。
8	利用者・職員				
	カレーライス		1箱 30人分		*ごはん* アルファ米、1箱30人分です。ダンボールにビニール袋を広げ、その中にお米をあけ熱湯または水をいれてふたをし蒸らします。できあがったら1人分ずつ容器に分けてください。
	オニオンスープ	1缶			*カレー* カレーは2缶で30人分です。鍋にうつして温める、できなければそのまま。 *オニオンスープ* 1人1缶です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で温める、できなければそのまま。
	フルーツパイミン	1缶			*フルーツパイミン* 1人1缶です。
9	利用者・職員				
	五目ごはん	1袋			*五目ごはん* 開封後、脱酸素剤とスプーンを袋から取り出し、お湯または水を袋内側の注水線まで注ぎ、よくかき混ぜてください。袋のチャックを閉め、お湯で15分、水で60分待つてできあがり。
	鶏肉のうま煮	1缶			*鶏肉のうま煮* 1人1缶です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で温める、できなければそのまま。
	金時豆	1袋			*金時豆* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7～8分温める、できなければそのまま。

事例5 松風学園

松風学園災害備蓄食品献立表

		分量(1人分)g	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	水分(g)	塩分
1	アルファ米(五目飯)	100g	360	8.2	2.1	9.4	
	きんぴらごぼう缶	45g	45	0.9	1.5		0.6
	みそ汁	160g	21	1.4	0.5	154	1.4
	小計		426	10.5	4.1	163.4	2
2	アルファ米(白飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	鰯の味付け煮缶	40g	124	8.5	7.9	27.7	0.7
	みそ汁	160g	21	1.4	0.5	154	1.4
	小計		507	16.9	9.6	192.3	2.1
3	アルファ米(赤飯)	100g	368	7.2	1.2	10.6	
	きんぴらごぼう缶	45g	45	0.9	1.5		0.6
	みそ汁	160g	21	1.4	0.5	154	1.4
	小計		434	9.5	3.2	164.6	2
4	アルファ米(白飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	ビーフシチュー	190g	215	14.1	12.4	149	1.5
	小計		577	21.1	13.6	159.6	1.5
5	アルファ米(五目飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	野菜スープ(パンプキン ンスープ)	180g	169	6.5	7.2		2.1
	小計		531	13.5	8.4	10.6	2.1
6	アルファ米(白飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	鯖の味噌煮缶	70g	166	10.9	11.6		0.9
	小計		549	19.3	13.3	164.6	2.3
7	アルファ米(白飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	レトルトカレー	180g	169	6.5	7.2		2.1
	小計		531	13.5	8.4	10.6	2.1
8	アルファ米(白飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	鰯の味付け煮缶	40g	124	8.5	7.9	27.7	0.7
	みそ汁	160g	21	1.4	0.5	154	1.4
	小計		507	16.9	9.6	192.3	2.1
9	アルファ米(白飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	トン汁	200g	126	4.8	7	175	1.6
	小計		488	11.8	8.2	185.6	1.6
合計			4,459	134.2	73.6	1,215	17.3

※一日平均エネルギー 1500kcal

非常食用献立、食品リスト(平成25年4月1日現在)

番号	食 品 名	一人分量	規格量	総 量	賞味期限	棚卸	購入予定等今後の予定
非常食Ⅰ	α 米(五目御飯)	100g	50人分	4箱	16.9		
	きんぴらごぼう缶	1缶45g	24ヶ入り	9箱	14.8.10	14.4～5月	朝食メニュー(H26.3購入)
	みそ汁缶	1缶(160g)	24ヶ入り	8箱	15.6.28		
非常食Ⅱ	α 米(白飯)	100g	50人分	4箱	17.11		
	みそ汁缶	1缶(160g)	24ヶ入り	9箱	16.3.19		
	鰯の味付け煮缶	1/2缶 (50g)	30ヶ入り	4箱	14.5. 1	H25. 10	炊き出し、H25.9購入
非常食Ⅲ	α 米(赤飯)	100g	50人分	4箱	H26. 2	H25.10	炊き出し、H25.9購入
	みそ汁缶	1缶(160g)	24ヶ入り	8箱	16.3.19		
	きんぴらごぼう缶	1缶45g	24ヶ入り	9箱	14.8.10		
非常食Ⅳ	α 米(白飯)	100g	50人分	4箱	H27.3		
	ビーフシチュー缶	190g	24ヶ入り	9箱	14.2.25	13. 12～H14. 1	給食メニュー(H25.11購入)
非常食Ⅴ	α 米(五目御飯)	100g	50人分	4箱	17.11		
	野菜スープ(パンプキンスープ)	1缶	15ヶ入り	14箱	15.11.5		
非常食Ⅵ	α 米(白飯)	100g	50人分	4箱	16.9		
	みそ汁缶	1缶(160g)	24ヶ入り	9箱	14.2.19	13. 12～H14. 1	給食メニュー(H25.11購入)
	鯖の味噌煮缶	1/2缶(95g)	24ヶ入り	4箱	15.10.2		
非常食Ⅶ	α 米(白飯)	100g	50人分	4箱	17.11		
	カレー	180g	24ヶ入り	9箱	15.7.23		
非常食Ⅷ	α 米(白飯)	100g	50人分	4箱	H26. 2		
	鰯の味付け煮缶	1/2缶 (50g)	30ヶ入り	4箱	14.5. 1	H14.4～5月	給食メニュー(H26.3購入)
	みそ汁	1缶(160g)	24ヶ入り	9箱	14.2.19	H13. 12～H14. 1	給食メニュー(H25.11購入)
非常食Ⅸ	α 米(白飯)	100g	50人分	4箱	17.11		
	トン汁	1缶(800g)4人用		56缶	14.7. 21	H25.10炊き出し25缶	炊き出し25缶、H25. 25缶購入
飲料水	水(ペットボトル2ℓ)	2ℓ	6本入り	86箱	15.9.7		1032ℓ(2ℓ×6本×86箱)
	水(ペットボトル2ℓ)	2ℓ	6本入り	73箱	15.9		876ℓ(2ℓ×6本×73箱)
その他	粥						

3日分必要水分量 1800ℓ(一人分1日3ℓとして)

平成 25 年度炊き出し訓練の様子（メニュー＝ 赤飯、魚の缶詰、 トン汁缶、 飲料水）



α 米に湯を注ぎ戻す



湯と米を混ぜ封をする



トン汁の盛り付け



副食缶詰盛り付け



赤飯の盛り付け



分別ごみの収集袋



火の始末



使用調理器具などの洗浄

平成 24 年度炊き出し訓練の様子



事例6 偕恵いわまワークス

非常食 献立 3日分 100人分

偕恵いわまワークス

1日目

No.1 2013/3/2現在

	品名	数	賞味期限	保管場所
朝食	水(小分け用) ペットボトル 500ml入り	100本	2016.4.7	3F会議室 右下
	ミニクラッカー 75g	100缶	2014.1.22	3F会議室 右2上
	コーンポタージュ 190g	120缶	2014.2.11	2F相談室
	ウインナー 105g	100缶	2014.10.26	3F会議室 右2上
	水(1日3L) ペットボトル 1.5L入り	200本		
昼食	赤飯α米 50食	2箱	2018.1月	3F会議室 右下
	つくねと野菜のスープ 175g	120缶	2015.6.7	3F会議室 右2下
	さば味噌煮 190g	100缶	2015.11.22	3F会議室 左2下
	フルーツミックス 110g	120缶	2015.9.26	3F会議室 右上
	赤飯用水(5.5L×2箱=11L) 2L入り	6本	NO.3下部表参照	
夕食	①白飯α米 50食	2箱	2017.6	3F会議室 左2上
	ビーフカレー200g(レトルト)	100個	2015.8.15	3F会議室 左2下
	竹の子かか煮 55g	96缶	2013.12.29	2F相談室
	①白飯用水(8L×2=16L) 2L入り	8本	NO.3下部表参照	

3F会議室棚の位置 ⇒

左天	左2天	右2天	右天
左上	左2上	右2上	右上
左下	左2下	右2下	右下

 …平成25年度 入れ替え商品

2日目

No2

	品名	数	賞味期限	保管場所
朝食	水(1日3L) ペットボトル 1.5L入り	200本		No.3 下部表参照
	山菜おこわα米 50食	2箱	2018.1月	3F会議室 右下
	さんま味付け 140g	100缶	2014.11.7	3F会議室 右2上
	ミネストローネ 190g	120缶	2014.11.4	3F会議室 左2上
	山菜おこわ用水(5.5L×2=11L) 2L入り	6本	No.3下部表参照	
昼食	②白飯α米 50食	2箱	2017.6	3F会議室 左2上
	ウインナーと野菜スープ煮 160g	120缶	2014.11.16	3F会議室 右2下
	ひじき煮 65g	100缶	2015.3.30	3F会議室 左2上
	②白飯用水(8L×2=16L) 2L入り	8本	No.3下部表参照	
夕食	海鮮おこわα米 50食	2箱	2017.6	3F会議室 左下
	鉄板焼肉 65g	100缶	2015.11.26	3F会議室 左2下
	パイミン 190g	100缶	2015.11.1	3F会議室 左2下
	海鮮おこわ用水(5.5L×2=11L) 2L入り	8本	No.3下部表参照	(予備用2本含む)

3日目

No.3

	品名	数	賞味期限	保管場所
朝食	水(1日3L) ペットボトル 1.5L入り	200本	No.3下部表参照	
	五目ごはん α 米 50食	2箱	2018.1月	3F会議室 右下
	いわし味付き 110g	100缶	2015.3.7	3F会議室 左2上
	白桃 110g	120缶	2015.12.25	2F相談室
	五目ごはん用水(8L×2=16L) 2L入り	8本	No.3下部表参照	
昼食	ひじきご飯 α 米 50食	2箱	2017.6	3F会議室 左上
	鶏肉うま煮 70g	120缶	2015.5.21	3F会議室 右2上
	むらさき花豆 70g	100缶	2015.3.9	3F会議室 左2上
	ひじきご飯用水(8L×2=16L) 2L入り	8本	No.3下部表参照	
夕食	③白飯 α 米 50食	2箱	2017.6	3F会議室 左2上
	ビーフシチュー 180g (レトルト)	120個	2014.8.22	2F相談室
	切干大根煮 65g	100缶	2016.1.26	2F相談室
	③白飯用水(8L×2=16L) 2L入り	8本	No.3下部表参照	

【水の保管数 まとめ】

内容	保管場所	保管数
・ α 米用水 2L×60本(予備2L×2本含む)	3F会議室 右下・右2下	(2L×6本入り)各5ケース 賞味期限 2016.6.13
・飲用水 1.5L×600本 (8本入り×75ケース=600本)	3F会議室 左上	(1.5L×8本入り)10ケース
	3F会議室 左下	(1.5L×8本入り)10ケース
	3F会議室 左2下	(1.5L×8本入り)8ケース
	3F会議室 右上	(1.5L×8本入り)8ケース
	2F自アシ室ラック	(1.5L×8本入り)24ケース
	3F和室押入れ	(1.5L×8本入り)15ケース 賞味期限 2017.7.19

1人 1日 3L × 3日 = 9L(1.5L×6本)

100人分 × 9L = 900L (6本×100人=600本)

600本

第6編 グループホームへの関わり

障害者の施設では栄養士は一人勤務の場合が多く、グループホームの栄養管理にまでなかなか手が回らないのが現状です。

しかしグループホームでの栄養管理のニーズは年々増えています。

入所施設や在宅で生活されていた方がグループホームへ入居し、しばらく経つと体重が増加してしまい、1年で10kg以上増加するケースも決して少なくありません。そして健康診断の結果、糖尿病の一步手前の状態だと判明する方もいます。

ご本人は楽しく自由に生活を楽しんでいます、家族が不安に感じている人も少なくありません。

家庭的な雰囲気の中で自由に過ごす事が出来るのはグループホームの良さではありますが、利用者が健康で長く地域の中で生活できるよう、栄養士は、職員や世話人と共通の認識を持ち、コミュニケーションを取りながら、栄養や食事を通じた支援していく必要があります。

施設で取り組んでいる事例と、事業所別の食事提供方法を紹介します。

- 事例1 社会福祉法人すみなす会 航
- 事例2 社会福祉法人訪問の家 地域活動ホーム径
- 事例3 社会福祉法人恵和
- 事例4 社会福祉法人偕恵 偕恵いわまワークス
- 事例5 事業所別グループホームへの食事提供方法

1 事例

事例1 社会福祉法人すみなす会

～はじめに～

社会福祉法人すみなす会（横浜市金沢区）の障害部門は障害者入所施設「航」、金沢地域活動ホームりんごの森、地域支援センターを運営しています。地域支援センターは共同生活介護事業として金沢区に7ホーム、泉区に2ホーム、中区に1ホーム運営しており、各ホーム4～5名の定員となっています。法人全体で管理栄養士が1名在籍しており、主に障害者入所施設「航」の栄養管理を行っていますが、併設する釜利谷地域ケアプラザの高齢者デイサービスの食事提供業務も兼任しています。

（1）グループホームの食事提供の方法

集団給食を提供する施設ではなく、地域で生活すること「家庭らしさ」を大切に、利用者の暮らすホームの台所で、利用者の目の前で職員が調理することにこだわり食

事を提供しています。そのため、運営する 10 ホームは常勤職員や非常勤職員が買い物から献立作成、調理まで行っています。稀に余暇として外食をすることもあります。が、ほぼ 365 日、朝食と夕食を職員の手作りで提供しています。昼食については多くの利用者が通所する生活介護事業所等での給食をとっていますが、職員が手作りするお弁当を持参して、就労する利用者もいます。

手作りするメリットとしては、「明日の夕食は何を食いたいですか？」等、どの家庭にでもありそうな会話がされ、利用者の個々のニーズに対応したサービスにつながります。特別メニューとして「刺身盛り合わせ」「ビーフステーキ」や家庭的なメニューとして「鍋物」「ホットプレート焼肉」等も提供できます。また、急な体調不良の利用者さんには薄味で調味したり、消化の良い物に変更したり、個々の体調に応じた食事を迅速に提供できます。

しかしながら、職員のほとんどは栄養士や調理師の資格を持たないため、それぞれの職員の力量で献立作成から調理が行われているのが実態です。利用者の家族からは施設入所からグループホームへ移行するにあたり、栄養管理の不安が聞かれることもあります。また、糖尿病などの疾患を持った利用者もあり、専門職として栄養士がグループホームの食事提供のバックアップを行うことが求められています。

(2) 栄養士の関わり方

すみなす会のグループホームでは、平成 23 年から年に 2 回、法人の管理栄養士が職員向けに栄養研修を実施しています。これはグループホームの職員達が日々調理をしながらも、利用者さんのニーズ重視の献立で栄養バランスに偏りが無いかなど、自信を持ってないまま提供しており、専門職による栄養研修を実施して献立作成等の勉強がしたいという職員からの要望から始まりました。

研修の内容としては、栄養士が主導ではなく、グループホーム職員のほうで講義を受けたい内容を取りまとめ、それに対応して栄養士が講義をしています。施設側の栄養士が普段の業務をしながら手軽に研修する媒体として有効だったのは、施設の献立を写真に撮り貯め、たんぱく質の多い食材の使用量を記載したものでした（図 1）。

これは家庭的な利用者さんの喜ぶ献立を作ろうとするあまりに、たんぱく質系の食材を使いすぎている職員が多いとの指摘があったため、参考献立として目に見て量が分かるように写真メインで紹介しました。

また福祉保健センター主催の給食施設栄養管理研修会で栄養士が聴講した内容をグループホーム職員に還元することも有効です。これは栄養士自身のスキルアップにも通じ、栄養士自身が理解を深めないと、他の職員に講義することができません。福祉保健センター主催の研修からテーマを得た講義内容としては「食事バランスガイドを活用した献立作成」「健康よこはま 21 に対応した利用者支援」等です。

講義形式ではなく、各グループホームの代表者による献立発表やグループディスカッションも実施しています（図 2）。ある日の献立について、そのホームの代表者がこだわりポイントや個別対応の状況についてホーム毎に発表し、最後に栄養士が講評をする流れとなっています。この発表やグループディスカッションにより各グループホーム間で情報交換の場になりました。調理時間にはそれぞれが孤独に一人勤務ですが、このような時間を提供することにより、不安に思っていたことが皆で話し合うことによって解決したり、同じような悩みを持っていることが分かったり、各職員間の連携が生まれるようになりました。また「あのグループホームは、あんなに頑張っているから、うちももっと頑張らないと」等、職員の士気が高まる研修にもなります。

このように施設栄養士が関わる研修会は、職員の栄養についての知識を高めるとともに、グループホーム間の連携や施設栄養士との連携が深まり、グループホームの食事提供のクオリティを高めます。

図1







ケアホーム ○○

男性定員5名
6月21日夕食メニューの紹介

全体メニュー



普通量/常食



○○さんのみぞ汁へは、トロミ剤を使用しています。

1cm角程度のさざみ食



みぞ汁・・・二郎

主食・汁物



ご飯・・・100g



ご飯・・・120g



運動量や持病に配慮して、
ご飯の量は個人差があります。

100gを一杯・・・○○さん

100gを二杯・・・○○さん・○○さん

120gを一杯・・・○○さん・○○さん

メインディッシュ



この日のメインディッシュ ～夏のホイル蒸し～


具 材：鹽・トマト・ベーコン・
玉葱・アスパラ

味付け：トマト・ベーコン・
玉葱をみじん切りにし、
醤油とごま油を使用。




副菜①②

副菜1：海苔巻きサラダ
具・材：海苔・拍瓜・万能葱・豚肉
味付け：ポン酢+豆板醤



副菜2：フロッコリーのオイスターソーデー
具・材：フロッコリー・コーン
味付け：オイスターソース+醤油+砂糖で甘く



レシピポイント

★メインキャシュのポイント★
フライパンで油を使わずに蒸しました。



★副菜1のポイント★
豚肉は豚しゃぶ用の肉を使用し、茹でる事で脂分をカットしました。



事例2 社会福祉法人訪問の家 地域活動ホーム径

～はじめに～

「法人紹介」

昭和47年4月 横浜市立中村小学校に特殊学級として訪問学級を開設。同時に母親学級も開設。

その母親学級が母体となり、昭和54年4月に障害者地域作業所「訪問の家」を設立。

そして昭和61年知的障害者通所更生施設「朋」設立となりました。「朋」は重度重複障害といわれる重い障害のある人の通所施設で、25年以上の長い歴史を歩んできて今では下記のように施設数も増え、大所帯の法人となりました。

社会福祉法人 訪問の家 事業所紹介

- 障害施設関係 朋、朋第2、径、集、連、径、さかえ次世代交流ステーション
- 居宅介護事業 ヘルパーステーション さくら草
- 公益・本部事業 さんぽみち、朋診療所、本部
- 高齢者施設関係 横浜市根岸地域ケアプラザ、横浜市桂台地域ケアプラザ
- 共同生活介護 きゃんぱす、はびねす、ふおーびーす、からーず、ハイビスカス、ドリームはんず、アレグリア、ひいらぎ、オハナ
- 共同生活介護・援助 コム、トポス、ファイン西が岡

直営は2ヵ所（給食委託の施設もあり）で、地域活動ホーム「径」にて併設するケアプラザの高齢者デイサービスの食事提供も含め栄養士業務をしています。

「食事提供方法に関して」

ほとんどのグループホームが「タイヘイ」「ヨシケイ」「日本給食」といった食材配達サービスの会社を通しての食事です。グループホーム近隣のボランティアさん、世話人さんが食事を担当しています。食材配達会社の献立は各グループホームで決めています。配達された食材でボリュームが足りなかったら、冷蔵庫の中にあるものをプラスしたりとその世話人さんの裁量にまかせてやっていただいているという感じです。

常食ばかりではなく、軟つぶし食、ミキサー食、など各グループホームにおいて作り方、ミキサーの加減もバラつきがあり、スタッフが携わっていても、個別対応とは言いつつも今ひとつ「この方法でこのくらいの大きさで、固さではたして良いのか」という不安をもちながらの食事提供というのが現況です。

(平成 25 年 4 月 1 日現在)

			障害程度区分				
			2	3	4	5	6
社 会 福 祉 法 人 訪 問 の 家	生活介護事業所 朋とサポートセンター 径	グループホーム名					
		きゃんぱす	男			1	1
			女				2
		ふおーぴーす	男	1			1
			女				2
		どリーむはんず	男				
			女				1
		からーず	男	1			
			女				
		トポス	男	1			
			女				
		コム	男				
			女				1
		ハイビスカス	男		1		1
			女				1
		ハピネス	男			1	
			女				1
	生活介護事業所 集	アレグリア	男	1		2	1
			女				
		ひいらぎ	男				
			女			2	2
	連	ファイン西が岡	男	1	1	1	2
			女				

グループホーム会議関係一覧

	会議名称等	頻度	参加者	内容等
(1)	全体周知会議	1 回／月	管理職・CH 常勤・生活支援員	連絡事項伝達など情報の共有
(2)	J 会議	1 回／月	管理職・CH 常勤	情報共有、調節

(3)	T会議	2回／月	管理職・常勤の中の 地区リーダー（3名）	情報共有、調節 状況把握
(4)	地区ミーティング	1回／月	適宜 地区ごとに	
(5)	介助者ミーティング	1回／月	適宜 地区ごとに	ヘルパー、アルバイト
(6)	デイミーティング	1回／2 ～3月	ホームの常勤 ホームの支援員	
(7)	親ミーティング	1回／2 ～3月	適宜 ホームの常勤 ホームの支援員	

その他として 生活者ミーティング（ホームごとに違う） 適宜実施
ホームにいる生活者同士でのミーティング

栄養士が上記の会議に参加することは以前までありませんでしたが、昨年摂食外来のドクターからの指導があり、対象となるメンバーの食事環境を見直すこと、食形態の再考、食事介助者のレベルの統一などが指摘されたため、地区ミーティングに参加しました（各グループホームの食事づくりの時間帯、食事する時間帯においてのメンバーの食べている様子観察、介助者へのアドバイスなど栄養士の目線での意見を述べた）。

ホームの関係者に、メンバーの昼食状況を把握してもらうため、昼食時に施設に来てもらい、実際に提供している食事の味見、固さを体験してもらいました。さらに、そのメニューをホームで提供している食形態にする様子をドクターに見せて、アドバイスをもらいました。

グループホームスタッフに対する食形態、介護食（ソフト食）研修に関して

7年前に、ケアホームスタッフ対象としたソフト食連続講座を「朋」の歯科衛生士と共に実施しました。

【連続講座の概要】

1か月おきに調理実習も含めて、毎回同じスタッフ参加で実施。各グループホーム間での同じような食形態のメンバーなのに、やり方の相違などを実際にみて意見交換をし、参加したスタッフが自分のホームにかえてその内容をヘルパーさんや他のスタッフに周知させる役割をもって行った講座。

【連続講座の主な内容】

・介護食に対する理解 ・グループホームの食事のありかた ・再調理と別調理

- ・お粥、ご飯に関して ・肉、魚調理に関して ・揚げものに関して
- ・外食した場合（市販弁当や出来上がり調理済メニューに関しても含む）
- ・煮物、練り製品の対応に関して（資料1参照）

さらに、5年前には、ヘルパーステーションのヘルパーさん、グループホームスタッフ、地元自治会を通して在宅での介護をされている方などを対象とした「介護食ABC」を実施しました。

加齢により食形態も変化していくことの重要性をもっと認識してほしいので、日中スタッフ、ホームスタッフ、厨房などの連携が更に求められています。

今までのグループホームとの関わりとこれからのグループホームとの関わりについて

今までは、日中は日中で、ホームはホームで、という関係性がこれからは一つの円として、お互いが連携して情報を持ち合い、多職種が協力しあうことがよりよい関係につながるということを強く感じています。

スタッフ対象ばかりでなく、ホームのメンバーさん対象、ヘルパーさん、世話人さん対象の食事に関しての栄養士からの発信を多くしていきたいと考えています。どうしても〇〇は嫌いで食べられないな、というメンバーさんのちょっとしたことでも話す機会になるし、全員が自分の健康に関心をもってもらえるようになることが、グループホームへの栄養士の関わりのおおきな仕事だと思います。数年前にやった研修でも、日々変化する人の「食べる」ことに関しては時間がとれる範囲で研修をレベルアップさせる意味も含めて、何度でも実施する必要があると実感しています。

煮物**練り製品の対応に関して****資料 1**

煮物は一般的に良く作ると思います。ただちくわ、さつまあげなどの練り製品、こんにゃくに関しては柔らかく煮てもくずれるほど柔らかくなる訳でもないし、薄くスライスしても口のなかで張り付いてしまい他の人はどのような対応をしているのかという声があがり、今回のテーマとしました。

摂食障害の違いにより個人対応になりますが、薄くそぎ切りにして煮汁にトロミをつければ食べられる人はそれで良いのですが、噛み切れない場合は粗ミキサーに少しかけてまとまりをつけてあげたほうがベストだと思います。常食の煮たものを煮汁を少し加えてミキサーにかけて寒天で形成するなり、トロミ剤を使ってまとまりをつけてあげたりします。又必ずしもその食材を加えなくてはならないというのではなくて他の物で代用したり、その食材を省いたりする考えも必要だと思います。

「おでん」を例にとってみます

大根・・・かくし包丁をいれれば厚みのあるものも長時間煮れば柔らかくなる

はんぺん・・・そのままスプーンでつぶせる

がんもどき・・・食べ易い大きさに切るか、細かくしてトロミをつける（ミキサーで粗ミキサーにかける）

豆腐を代用とする。がんもどきは豆腐と人参などの野菜を使用しているので豆腐と人参をそのまま煮るという方法でも良い。

さつま揚げ・・・食べ易い大きさのそぎ切り、煮汁を少し加えての粗ミキサーを形成、団子状等にする。

さつま揚げは魚のすり身を使用しているので、ごぼう天、野菜天等入っている野菜のものをそのままおでんとして煮ても、魚（白身魚）を加えても良い。

ちくわ・・・煮汁少し加えての粗ミキサー、トロミ剤で形成、団子状を調節。

卵・・・むせ易いのでおでんの汁にトロミがついていても卵は半熟のほうが良い。

昆布・・・結び昆布ではなく、柔らかい昆布を使用して煮たり、だしで昆布味は出ているので省いてもよい。

こんにゃく・・・煮汁を加えなくてもミキサーにかけるとサラッとしてしまうのでトロミ剤を加えたりして団子状形成、こんにゃくだけを1人分ミキサーにかけるのは出来ないなどの疑問が出てくるようですが、こんにゃくとはんぺんを少し加えての粗ミキサー、はんぺんが多いほうがまとまりはありますが必ずしも同じ食材、同じ数量でなくても調理したもののなかでミキサーにかけたりして、その食材を食べられるのであれば良いと思いますし、そのような考え方をしたほうが柔軟性があり調理に負担を感じなくすみます。

事例3 社会福祉法人 恵和

～法人紹介～

キリスト教精神に基づいて昭和29年に設立しました。

通所施設・ショートステイ等の、地域で生活される方々に対する日中活動支援、グループホーム、入居施設等の生活支援等を総合的に提供しています。

《入所》	◇恵和青年寮 (生活介護事業・施設入所支援事業・ 短期入所事業・日中一時支援事業)	・定員 生活介護事業 80名 施設入所事業 90名
《通所》	◇恵和館 (生活介護事業・短期入所事業 日中一時支援事業)	・定員 40名
	◇えみ (生活介護事業)	・定員 20名
	◇やまぼうし (生活介護事業)	・定員 30名
《ホーム》	◇恵和めぐみ (共同生活援助事業・共同生活介護事業)	・定員 43名 9ホーム (内3ホームは夜間支援員常駐)
	◇恵和やわらぎ (共同生活援助事業)	・定員 50名 10ホーム (すべて夜間支援員常駐)
《その他》	◇あしすと (居宅介護事業・重度訪問介護事業 同行援護事業・移動支援事業)	◇恵和 相談室 (計画相談支援事業)

～グループホームの現在の食事提供方法～

(平成25年11月現在)

めぐみ 9ホーム			やわらぎ 10ホーム		
食材配達 サービス を 利用	毎 日	1	食材配達 サービス を利用	毎 日	—
	月～金のみ	8		月～金のみ	4
	土日は世話人が作る			土日は世話人が作る	
通所事業所（やまぼうし）で 仕事の1つとして 行っています			当法人調理 済配食サ ービスを利用	月～金のみ	5
				土日は世話人が作る	
				月～水と金	1
			木土日は世話人が作る		

※ 配食サービスについて世話人や利用者、家族向けへの説明資料 No.1

当法人の通所事業所（やまぼうし）でホームへ調理済の配食サービスを行っています

ご利用者が作業を行います



難しい作業は職員がフォローします



中心温度は75℃1分以上になっているか確認します



ブラストチラーで90分以内に3℃以下に冷やします



人数を確認しながら専用の袋に入れます



機械で真空にします



ある日の献立です



各ホームの保冷BOXに入れます



※ 配食サービスについて世話人や利用者、家族向けへの説明資料 No.2

配食サービスについて(一般説明用資料)

やまぼうしでは平成24年度からグループホームへの配食サービスを始めました。11/25現在、6ホーム30食前後の配食を行っています。

「配食？給食？お弁当作っているの？」なんて質問もチラホラ…
そこで詳しく説明します



夕食～クックチルを行い真空包装をした状態で提供
朝食～原材料のみ提供



献立は栄養士が作っており、主食(ご飯・麺・パン)と
タンパク質の主菜(肉・魚)の分量に差を付ける事で
個人に対応をしています



配食は月曜夕食～土曜朝食までの夕食、朝食共に5回です

基本的に調理場では 支援員、パートさん、ご利用者、
障がい者雇用の方の4人で作業を行います。
昼食の食器洗浄からスタートして食事作りを行います
食事を作るという作業は、毎日内容が違ったり複雑だったり
包丁やオーブンなど危険な内容もあり
職員と利用者が力を合わせて作っています



ただ作るだけではなく、栄養と衛生に気をつけ、
「おいしいよ」だけではなく、「こんなホームの食事もあるんだ」
という事を是非、知って頂きたいと思います



※ 配食サービスについて世話人や利用者、家族向けへの説明資料 No.3

不思議な包装？（一般説明用資料）

クックチルって何！？（クック＝調理、チル＝冷ます）

加熱調理をした食品を急速冷却し、喫食時間に合わせて再加熱し

提供するシステムの事です

クックチルには厳しい条件があり、厚生労働省のガイドラインに沿って

「T・T管理（温度＝temperature・時間＝time）を行います

・調理後、90分以内に3℃まで急速冷却する事

・再加熱は芯温75℃1分以上である事

・再加熱後は2時間以内に喫食

・保存中、10℃以上になった場合は廃棄

冷凍保存をする訳ではないので味と栄養分を損なわず、また

一定期間（3日間）の保存が可能です

加熱調理

スチームコンベクションオーブン

コンロ等

→85℃以上に加熱



急速冷却

ブラストチラー

→調理後、90分以内に3℃まで急速冷却する事

低温保存

真空状態で冷蔵庫

クーラーボックスで配送



再加熱

各ホームで温める

→再加熱は芯温75℃1分以上である事

～栄養士のグループホームへのかかわり方～

	頻 度	内 容	目 的	参 加 者
①	1回/月	GH代表者との会議	連絡事項伝達など	GH常勤職員・看護師 栄養士
②	1回/2ヶ月	各GH会議	情報の共有 及び調整など	各GH担当常勤職員 世話人・看護師 栄養士
③	3ヶ月で 全19 ホーム	巡回(夕食時または 休日昼食時)	ホームでの生活 状況の把握	栄養士
④ 資料	1回/週	ウォーキング	運動の習慣化、 その後減量に 向けての運動へ	GH利用者 ボランティア 看護師・栄養士
⑤ 資料	1回/月	休日ランチ	料理の選び方 栄養に興味を 持ってもらう等	利用者・世話人 栄養士
⑥ 資料	1回/月	休日メニュー提出	休日の食生活	世話人
⑦	1回/月	体重表の提出	体重、BMI の把握	GH常勤職員・世話人
⑧ 資料	随 時	アンケート	世話人の食に 関する意識を知る	対象者～世話人 回収・集計～栄養士

今年度より、栄養士と看護師が「健康管理室」という同じ部署で仕事をしています。入所、ホームを問わず、情報をリアルタイムで入手し共有する事で以前よりスムーズな対応ができる様になりました。特に、各グループホーム会議へ一緒に出席する事で世話人が感じている不安や、こちらの気付かない細かな様子を聞く事ができました。

平成25年11月現在、栄養士が関わっている主な内容です

	実施した事で見られた変化
①	情報の共有（以前は、ホームの行事などは特に連絡はなかった）
②	現場の声が届きやすく、解決しやすくなった。以前は「結果（例・太ったから痩せさせたい）」のみが伝えられ対応を求められたが、多職種が関わることで色々な視点から問題の原点を見つけられた。
③	食事作りの様子から食事風景、介助の様子を見ると同時に、他の仕事量やホームでの利用者の様子を知る事が出来たと同時に日中の様子を世話人に伝えることができた。
④	大幅な減量は見られないが、心肺機能の向上（同じコースを歩いても、息が上がらなくなった、疲れにくくなった等）や足の痛みを訴えていた利用者が痛くなくなった等、健康管理としての効果を感じた。
⑤	休日は食事を抜いたり、偏った食事（例・コンビニのおにぎりのみを大量購入）する利用者も多いので、月に1度ではあるが普段会えない利用者や世話人と会話を楽しみながらバランスのよい食事を提供することができた。
⑥	「記入し提出する」という事で、以前と比べると食事内容に気を付ける様子が見られた。
⑦	体重の変化に気付きやすくなり、大きな変化があればGH職員や看護師に確認する事ができた。
⑧	抱えている問題点を明確化をする事で、今後予定している世話人研修の内容を決める事ができた。GH訪問時の話題に使用する事ができた。

資料④ ウォーキング

毎週火曜日（16：00～17：00）に3km以上を目指してウォーキングを行います。
ボランティア、看護師、栄養士が付き添い、グループホーム利用者を中心に
入所の利用者も参加しています。
集合→体重測定→ウォーキング→終わるとカードに参加シールを貼ります



継続してもらう事が一番なので「楽しんでもらう」ことを大切にします。
バスを使ってハイキング気分でウォーキングに行きました
昼食の購入（お弁当）の時にはエネルギーの説明も行います。



資料⑤ 休日ランチ（予約制の為ポスターで掲示。報告書に翌月の日時を記載）

皆でおいしいご飯を 食べない会!?

この休日ランチ会の名前も募集中です！

日にち	時間	申し込み	内容
8月31日(土)	11:45-13:00		<p>材料の準備があるので、予約制です。 8/1~8/5の間にホームの職員が聞きますので、その時に伝えて下さい</p> <p>申し込んだ方にはチケット をお渡しします！</p> <p>休日にやまぼうしに集まって皆で楽しくご飯を食べましょう！</p> <p>作るのは、栗和の菜園士(若山・本谷)です</p> <p>当日はチケット を忘れずに持ってきて下さいね</p>

☆夏に負けなメニュー☆

- 五穀米ごはん (普通とはチャット通う五穀米を使います)
- 生巻のスープ (豆腐とおぎも入れてサッパリと)
- レモンバジルチキン (大好きなお肉をレモンとバジルで煮付けにアレンジ)
- 夏野菜を使ったおかずなど...

皆でおいしいご飯を 食べない会!?

...と言う休日ランチ会が8月31日(土)に、やまぼうし2階であります！

来賓達の企画で「普段なかなか逢えないホームの皆様と生活や食事の話をしながら楽しくご飯を食べよう！」という内容で今回が第一回目です。

8月は「夏に負けなメニュー」でした

小松菜のわさび漬和え

5穀米ご飯

レモンバジルチキン

生巻のスープ

500円

やまぼうしに来たのも初めてです！

めくみの利用者さんと若山菜園士のワークショップ

お昼のセットを手伝ってくれました

今日は9/28(土) 印度の旅... 手羽先を使ったタンドリーカレーとマンゴーラッシーですよ！

健康管理室 栄養課

健康管理室 栄養課

資料⑥ 休日メニュー提出（記入方法は世話人におまかせしています）

[illegible]

資料⑧ アンケート結果

ホーム支援 食事に関するアンケート報告

平成25年11月

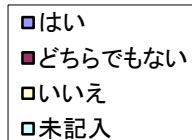
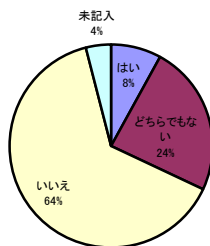
健康管理室 栄養課 若山

この度、アンケートにご協力いただきありがとうございます。

この結果を元に今後健康管理室からの情報提供や勉強会など行いたいと思います。
宜しく願います。

1、食事作りは大変ですか？

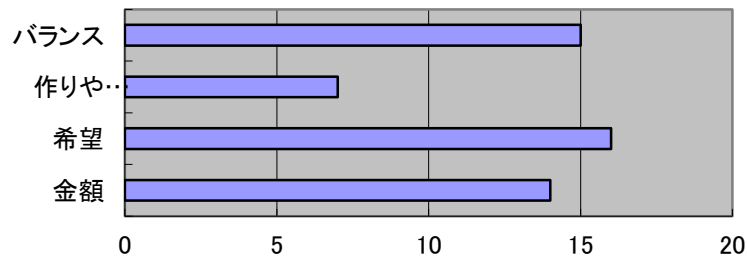
＜食事作りについて＞



- ・ やまぼうしの配食はどのような人を対象にしているのか？カロリーはどのくらいか？
- ・ 手間がかかる時、かからない時がある
時間がかかりすぎて大変
- ・ 利用者皆さんと作り楽しい
- ・ 小骨のある魚は骨とりに手間がかかる
- ・ ふつう・粗・全を考えながら調理していますが
介助しながらの食事作りで時間が足りない
- ・ 土日は利用者の好みや食べやすさ、バランス
など考えながら献立を考えている。土日の
昼食もデイナーサービスを利用してはどうか
- ・ 利用者の好き嫌いに対応。別に作ることもある
同じ材料で別メニューに変更したり工夫している
- ・ サイクルメニューで飽きている。アレンジ
するのもカロリーとの兼ね合いもあり悩む。
高齢者が食べにくい食材で困る
- ・ 野菜の下処理に手間がかかる
苦手料理だと時間がかかる。他世話人さんに
聞いて対応している

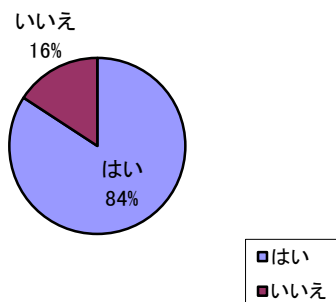
2、デイナーサービスややまぼうしの配食を利用しない日の食事について
メニューはどのように決めていますか？（やわらぎ・なごみ・めぐみ1対象）

＜メニューの決め方＞(対象者20名回答)



3、週末など利用者ご自身で食事や嗜好品を購入しますが、
生活習慣病や疾病の方への声かけを行いますか？（めぐみ対象）

＜食に関する声かけについて＞

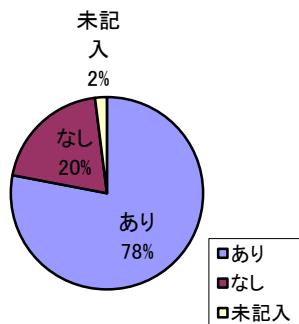


- ・ それとなくメニューのことを聞いている
- ・ 声かけはするが食の認識が薄いので思うように
いかない買うときに一緒に行けば一番良いのだが…
- ・ レシートをみてバランスのよいものを買うように話を
し具体的な食べ物をいう
- ・ インスタント類はなるべく少ないほうがよいと話す
- ・ 時間があるときには買い物に一緒に行き、高カロリー
のものを手にする場合、低カロリーなものをすすめる
- ・ インスタント食品を好む人には野菜サラダ、ヨーグル
トを一緒にとるように、刺身類など生ものを好む人
には賞味期限を気をつけ、冷蔵庫に保管することを話す
- ・ ストレートに注意するが効果はない。見えない
ところで買っていてどうにもならないのが現状
- ・ 個人に合わせて具体的(缶コーヒー・キャラメルなど)
に声かけを行う
- ・ 週末くらい好きなものを買って食べたいと思う
気持ちを尊重したいので冗談っぽく注意する
- ・ 全面的に控えるのではなく、体質に合った
適度な摂取量をとる。いずれにせよ、食事前に
嗜好品をとることは極力控えるようにしています。
体質に合った適度の量が数値で表してもらいたい
- ・ 野菜が少ないのでサラダ、煮物など入ったものを
勧めているが一緒に買いに行けていないので
声かけにとどまっている
- ・ 野菜のすすめ。同じものばかり食べない。買わない。
- ・ 何を食べたかとかペットボトルの空き瓶をみて、
声をかける

4、固いものがたべにくい方や生活習慣病の方への

食事で工夫していることがありますか？

<食事の工夫について>



- ・ 固い根菜類など柔らかくなるまで煮る
- ・ 歯のない人には刻んでいる
- ・ 軟らかく煮たり、蒸したり、薄切りにしたり、サラダをスープにする。生野菜は量が食べられない為
- ・ 胡瓜は蛇の目、蓮根は薄く、鶏肉は隠れ包丁を入れる
- ・ 出来上がりを刻む
- ・ キャベツのせん切り、茹でもやしをマヨネーズは使用せず、ポン酢で和える
- ・ 煮物はだしを利かせ、油を少なめに調理する
- ・ 過体重や糖尿病の人へ塩分、油少なめなどの工夫をしている
- ・ 電子レンジ使用している
- ・ ハンドミキサーを使用している
- ・ カロリー低いマヨネーズ、マーガリンを使用マンナンごはんを使用していた
- ・ ご飯を軟らかく炊く
- ・ 糖尿病の方へご飯の量を調整する
- ・ 野菜でボリュームをだしている

5、疾病や食生活での不安・疑問について

- ・ 食事がコントロールされているが、目の届かないところでの間食などをどうしてよいかわからない
- ・ 咀嚼機能が低下している人に合わせて調理している。
それぞれの対象者に合わせて調理することは困難
年齢にあわせたメニューにするにはどのような工夫をすればよいか
- ・ 体重増加する利用者が多い。実際購入して食べる嗜好品類がどれくらいの量なのかかわからないので不安
- ・ 糖尿病の方の食事で気をつけることはありますか？
- ・ 糖尿病患者の食事についてホーム内で取り組みが統一できていない。心配で不安がある
- ・ 夕食のカロリーが多いのではないのか。昼食のカロリーはどのくらいなのか
- ・ 好き嫌いの多い利用者への対応。栄養面で心配
- ・ 利用者の誤嚥、過食の不安
- ・ 利用者の好き嫌いにどのように対応すべきか悩む。嫌いなものを食べさせるべきか
- ・ 嗜好と栄養のバランス。豊かな食生活の為にも休日の昼食くらいは嗜好を重視したい
豊かな食生活のために必要だと考えている

事例4 偕恵いわまワックス

グループホームへの関わり

概 要	各GHの朝食内容を写真により確認し、食事作りへのアドバイスを実施（GH職員、非常勤対象）
始めたきっかけ	栄養士会よりGHの食事内容についてのアンケート依頼がありGHサービス管理責任者と協力しアンケート実施。GHサービス管理責任者と協力しアンケート実施。打ち合わせの中で結果お知らせと朝食づくりの勉強会を組み合わせた場の話が出た。
工夫している点	各グループホームで1週間の朝食を文章で説明するのではなく写真にする事で盛り付け方や食材の量を見てわかるようにした。
実施してよかった点	<p>(利用者にとって) GH職員、非常勤の方にとって他のGHの朝食の様子を知ることを取り入れてみたい献立や、食事作りのポイントを再確認でき、入居者への健康を考えた食事作りの重要性がわかった。</p> <p>(塩分を減らす方法、油分を減らす調理法)</p> <p>(施設にとって) 生活の場であるGHの食事内容の改善で入居者の食改善ができたこと。</p>

事例5 事業所別 グループホームへの食事提供方法

各施設で提供している事例です。

平成25年4月1日現在

施設名	GH数	利用者数	障害程度区分	食事提供方法	対象GH	その他
泉地域 活動ホーム かがやき	3	13名	1 31.0%	外部の食材配達業者（ディナーサービ ス）を使用。	3	土日は勤務職員が作る。 または利用者と一緒に外食や弁当を買う時 もある。
			2 15.0%			
			3 31.0%			
			4 15.0%			
			5 0.0%			
			6 8.0%			
横浜らしいぞ	19 CH含む	86名	1 0.0%	外部の食材配達業者（タイヘイや ヨシケイ）を利用し世話人、ヘルパー 等勤務者が調理。入所者個人でレト ルト食品等を購入している方もいる。 朝食、昼食、休日は利用者希望の メニューまたは勤務者が考えて 調理する。		
			2 11.6%			
			3 15.1%			
			4 25.6%			
			5 26.7%			
			6 20.9%			

施設名	GH数	利用者数	障害程度区分	食事提供方法	対象GH	その他
光風会	7	32名	<div>1 0.0%</div> <div>2 3.0%</div> <div>3 34.0%</div> <div>4 41.0%</div> <div>5 16.0%</div> <div>6 6.0%</div>	<p>食材は生協の宅配を利用。</p> <p>世話人がその都度調理して食事を提供。</p> <p>メニューは日中の昼と重ならないように世話人が考える。</p> <p>(前日までのメニューを記録)</p>	7	休日、昼も世話人が作る。
すみなす会 航	10	48名	<div>1 0.0%</div> <div>2 2.0%</div> <div>3 10.0%</div> <div>4 23.0%</div> <div>5 29.0%</div> <div>6 35.0%</div>	<p>各GHの夕食調理専門職員が献立を考え、て買い物をし、各GHで調理する。</p> <p>(当日夕食を調理と、翌日朝食の仕込みを時間勤務で実施する。昼食用の弁当を持参する利用者が5名おり泊りの職員が起床後に手作りする。)</p>	10	ほとんどの職員が調理師、栄養士等の資格を持たない。 まれに外食をする事もあるが、ほぼ毎日、一般家庭と同じように手作りの食事を提供。

施設名	G H数	利用者数	障害程度区分	食事提供方法	対象GH	その他
偕恵 偕恵シグナル	12	54名	1 0.0%	同法人の行う配食サービスを利用。 外部の食材配達業者を利用。 (タイヘイやディナーサービス) 世話人が献立を考えて食事を作り、 提供する。	1	入所施設で提供している夕食を配食している。内1ホームは調理済のチルド品、冷凍品を温めている。 世話人が献立を考えて作る。
			2 6.0%		5	
			3 13.0%		6	
			4 39.0%			
			5 20.0%			
			6 22.0%			
恵和	19	92名	1 2.0%	同法人の行う配食サービスを利用。 外部の食材配達業者を利用。 (タイヘイやディナーサービス)	6	夕食と翌日の朝食材料を配達。 その他、休日は勤務者（世話人または職員）が考えて作る→献立は一任
			2 12.0%		12	
			3 40.0%			
			4 21.0%			
			5 14.0%			
			6 11.0%			

施設名	GH数	利用者数	障害程度区分	食事提供方法	対象GH	その他
偕恵いわま ワークス	5	26名	1	夕食～ヨシケイより食材配達された物を各GHで調理して提供。調理はGH担当職員が行う。朝食～各GHで調理し提供。献立は、その日の調理担当者が考えている。	5	全てのGH共通
			2			
			3			
			4			
			5			
			6			

第7編 栄養関係加算

「障害者総合支援法に基づく指定障害福祉サービス等及び基準該当障害福祉サービスに要する費用の額の算定に関する基準」、「障害者総合支援法に基づく指定障害福祉サービス等及び基準該当障害福祉サービスに要する費用の額の算定に関する基準等の制定に伴う実施上の留意点について」から抜粋します。※事務の権限移譲により、神奈川県が処理していた障害者自立支援法に基づく指定の権限等は指定都市及び中核市に移譲されています。

1 施設入所支援サービス費

管理栄養士又は栄養士の配置がされていない場合	利用定員が 40 人以下	27 単位減算
	利用定員が 41 人以上 60 人以下	22 単位減算
	利用定員が 61 人以上 80 人以下	15 単位減算
	利用定員が 81 人以上	12 単位減算
配置されている管理栄養士又は栄養士が常勤でない場合	利用定員が 40 人以下	12 単位減算
	利用定員が 41 人以上 60 人以下	10 単位減算
	利用定員が 61 人以上 80 人以下	7 単位減算
	利用定員が 81 人以上	6 単位減算
【留意点】 施設入所支援サービス費については、労働者派遣事業の適正な運営の確保及び派遣労働者の就業条件の整備等に関する法律（昭和 60 年法律第 88 号）の規定による労働者派遣事業により派遣された派遣労働者を配置している場合については、配置されているものとして取り扱うこと。なお、調理業務の委託先のみ管理栄養士等が配置されている場合は、減算の対象となること。		

2 栄養マネジメント加算

	10 単位
次の(1)から(4)までに掲げる基準のいずれにも適合するものとして都道府県知事（※横浜市長）に届け出た指定障害者支援施設等について、1 日につき所定単位数を加算する。 (1) 常勤の管理栄養士（平成 27 年 3 月 31 日までの間にあっては、管理栄養士又は栄養管理業務に関し 5 年以上の実務経験を有する栄養士）を 1 名以上配置していること。 (2) 入所者の栄養状態を施設入所時に把握し、医師、管理栄養士、看護師その他の職種の者が共同して、入所者ごとの摂食・嚥下機能及び食形態にも配慮した栄養ケア計画を作成していること。 (3) 入所者ごとの栄養ケア計画に従い栄養管理を行っているとともに、入所者の栄養状態を定期的に記録していること。 (4) 入所者ごとの栄養ケア計画の進捗状況を定期的に評価し、必要に応じて当該計画を見直していること。	

【留意点】

- ① 栄養マネジメント加算は、栄養健康状態の維持や食生活の向上を図るため、個別の障害者の栄養、健康状態に着目した栄養ケア・マネジメントの実施（以下「栄養ケア・マネジメント」という。）を評価しているところである。
- ② 栄養ケア・マネジメントは、入所者ごとに行われる個別支援計画の一環として行われることに留意すること。また、栄養ケア・マネジメントは、低栄養状態のリスクにかかわらず、原則として入所者全員に対して実施すべきものであること。
- ③ 施設に常勤の管理栄養士（平成 27 年 3 月 31 日までの間に限り、栄養管理業務に関し 5 年以上の実務経験を有する栄養士を含む。）を 1 名以上配置して行うものであること。なお、調理業務の委託先にのみ管理栄養士が配置されている場合は、当該加算を算定できないこと。
- ④ 常勤の管理栄養士が、同一敷地内の複数の障害福祉サービスの栄養ケア・マネジメントを行う場合は、当該管理栄養士が所属する施設のみ算定できること。
- ⑤ 栄養ケア・マネジメントについては、以下のアからキまでに掲げるとおり、実施すること。
 - ア 入所者ごとの低栄養状態のリスクを、施設入所時に把握すること（以下「栄養スクリーニング」という。）。
 - イ 栄養スクリーニングを踏まえ、入所者ごとの解決すべき課題を把握すること（以下「栄養アセスメント」という。）。
 - ウ 栄養アセスメントを踏まえ、施設長の管理の下、医師、管理栄養士、看護職員、サービス管理責任者その他の職種の者が共同して、入所者ごとに、栄養補給に関する事項（栄養補給量、補給方法等）、栄養食事相談に関する事項（食事に関する内容の説明等）、解決すべき事項に対し関連職種が共同して取り組むべき事項等を記載した栄養ケア計画を作成すること。また、作成した栄養ケア計画については、栄養ケア・マネジメントの対象となる入所者又はその家族に説明し、その同意を得ること。なお、指定施設入所支援においては、栄養ケア計画に相当する内容を個別支援計画の中に記載する場合は、その記載をもって栄養ケア計画の作成に代えることができるものとする。
 - エ 栄養ケア計画に基づき、入所者ごとに栄養ケア・マネジメントを実施するとともに、栄養ケア計画に実施上の問題（栄養補給方法の変更の必要性、関連職種が共同して取り組むべき事項の見直しの必要性等）があれば直ちに当該計画を修正すること。
 - オ 入所者ごとの栄養状態に応じて、定期的に、入所者の生活機能の状況を検討し、栄養状態のモニタリングを行うこと。その際、栄養スクリーニング時に把握した入所者ごとの低栄養状態のリスクのレベルに応じ、それぞれのモニタリング間隔を設定し、入所者ごとの栄養ケア計画に記載すること。当該モニタリング間隔の設定に当たっては、低栄養状態のリスクの高い者及び栄養補給方法の変更の必要性がある者（経管栄養法から経口栄養法への変更等）については、概ね二週間ごと、低栄養状態のリスクが低い者については、概ね三月ごとに行うこと。なお、低栄養状態のリスクが低い者も含め、少なくとも月一回、体重を測定するなど、入所者の栄養状態の把握を行うこと。
 - カ 入所者ごとに、概ね三月を目途として、低栄養状態のリスクについて、栄養スクリーニン

グを実施し、栄養ケア計画の見直しを行うこと。

キ 指定障害者支援施設基準第 17 条（※）に規定するサービスの提供の記録において利用者ごとの栄養ケア計画に従い管理栄養士が利用者の栄養状態を定期的に記録する場合は、当該記録とは別に栄養マネジメント加算の算定のために利用者の栄養状態を定期的に記録する必要はないものとする。

※障害者総合支援法に基づく指定障害者支援施設等の人員、設備及び運営に関する基準
（平成十八年九月二十九日厚生労働省令第百七十二号）

（サービスの提供の記録）

第十七条 指定障害者支援施設等は、当該指定障害者支援施設等において施設入所支援を受ける者以外の者に対して施設障害福祉サービスを提供した際は、当該施設障害福祉サービスの種類ごとに、提供日、内容その他必要な事項を、当該施設障害福祉サービスの提供の都度記録しなければならない。

2 指定障害者支援施設等は、当該指定障害者支援施設等において施設入所支援を受ける者に対して施設障害福祉サービスを提供した際は、当該施設障害福祉サービスの種類ごとに、提供日、内容その他必要な事項を記録しなければならない。

3 指定障害者支援施設等は、前二項の規定による記録に際しては、提供した施設障害福祉サービスの種類ごとに、支給決定障害者から施設障害福祉サービスを提供したことについて確認を受けなければならない。

⑥ 栄養ケア計画を作成し、入所者又はその家族に説明し、その同意を得られた日から栄養マネジメント加算は算定を開始するものとする。

3 経口移行加算

28 単位

- (1) 指定障害者支援施設等において、医師の指示に基づき、医師、管理栄養士、看護師その他の職種の者が共同して、現に経管により食事を摂取している入所者ごとに経口移行計画を作成している場合であって、当該計画に従い、医師の指示を受けた管理栄養士又は栄養士が、経口による食事の摂取を進めるための栄養管理を行った場合には、当該計画が作成された日から起算して 180 日以内の期限に限り、1 日につき所定単位数を加算する。
- (2) 管理栄養士又は栄養士が行う経口移行計画に基づく経口による食事の摂取を進めるための栄養管理が、当該計画が作成された日から起算して 180 日を超えた期間に行われた場合であっても、経口による食事の摂取が一部可能な者であって、医師の指示に基づき、継続して経口による食事の摂取を進めるための栄養管理が必要とされるものに対しては、引き続き当該加算を算定できるものとする。

【留意点】

- ① 経口移行加算のうち経管栄養から経口栄養に移行しようとする者に係るものについては、次に掲げるアからウまでのとおり、実施するものとする。
- ア 現に経管により食事を摂取している者であって、経口による食事の摂取を進めるための栄養管理が必要であるとして、医師の指示を受けた者を対象とすること。医師、歯科医師、管理栄養士、看護職員、言語聴覚士、サービス管理責任者その他の職種の者が共同して、経口による食事の摂取を進めるための栄養管理の方法等を示した経口移行計画を作成すること（栄養マネジメント加算を算定している入所者にあつては、栄養ケア計画と一体のものとして作成すること。）。また、当該計画については、栄養管理の対象となる入所者又はその家族に説明し、その同意を得ること。なお、指定施設入所支援においては、経口移行計画に相当する内容を個別支援計画の中に記載する場合は、その記載をもって経口移行計画の作成に代えることができるものとする。
- イ 当該計画に基づき、栄養管理を実施すること。経口移行加算の算定期間は、経口からの食事の摂取が可能となり経管による食事の摂取を終了した日までの期間とするが、その期間は入所者又はその家族の同意を得た日から起算して 180 日以内の期間に限るものとし、それを超えた場合においては、原則として当該加算は算定しないこと。
- ウ 経口による食事の摂取を進めるための栄養管理が、入所者又はその家族の同意を得た日から起算して、180 日を超えて実施される場合でも、経口による食事の摂取が一部可能なものであつて、医師の指示に基づき、継続して経口による食事の摂取を進めるための栄養管理が必要とされる場合にあつては、引き続き当該加算を算定できるものとする。ただし、この場合において、医師の指示は概ね二週間ごとに受けるものとする。
- ② 経管栄養法から経口栄養法への移行は、場合によっては、誤嚥性肺炎の危険も生じうることから、次のアからエまでについて確認した上で実施すること。
- ア 全身状態が安定していること（血圧、呼吸、体温が安定しており、現疾患の病態が安定していること。）。
イ 刺激しなくても覚醒を保っていられること。
ウ 嚥下反射が見られること（唾液嚥下や口腔、咽頭への刺激による喉頭挙上認められること。）。
エ 咽頭内容物を吸引した後は唾液を嚥下しても「むせ」がないこと。
- ③ 経口移行加算を 180 日間にわたり算定した後、経口摂取に移行できなかった場合に、期間を空けて再度経口摂取に移行するための栄養管理を実施した場合は、当該加算は算定できないものとする。

4 経口維持加算

	経口維持加算（Ⅰ）	28 単位
	経口維持加算（Ⅱ）	5 単位

- (1) 指定障害者支援施設等において、医師又は歯科医師の指示に基づき、医師、歯科医師、管理栄養士、看護師その他の職種の者が共同して、摂食機能障害を有し、誤嚥が認められる入所者ごとに入所者の摂食・嚥下機能に配慮した経口維持計画を作成している場合であって、当該計画に従い、医師又は歯科医師の指示（歯科医師が指示を行う場合にあっては、当該指示を受ける管理栄養士等が、医師の指導を受けている場合に限る。注2において同じ。）を受けた管理栄養士又は栄養士が、継続して経口による食事の摂取を進めるための特別な管理を行った場合には、次に掲げる区分に応じ、当該計画が作成された日から起算して180日以内の期間に限り、1日につきそれぞれ所定単位数を加算する。ただし、この場合において、経口移行加算を算定している場合は、算定しない。また、経口維持加算（Ⅰ）を算定している場合は、経口維持加算（Ⅱ）は算定しない。

イ 経口維持加算（Ⅰ）

経口により食事を摂取する者であって、著しい摂食機能障害を有し造影撮影又は内視鏡検査により誤嚥が認められるものを対象としていること。

ロ 経口維持加算（Ⅱ）

経口により食事を摂取する者であって、摂食機能障害を有し誤嚥が認められるものを対象としていること。

- (2) 管理栄養士又は栄養士が行う経口維持計画に基づく経口による食事の摂取を進めるための特別な管理が当該計画が作成された日から起算して180日を超えた期間に行われた場合であっても、摂食機能障害を有し、誤嚥が認められる入所者であって、医師又は歯科医師の指示に基づき、継続して誤嚥防止のための食事の摂取を進めるための特別な管理が必要とされるものに対しては、引き続き当該加算を算定できるものとする。

【留意点】

- ① 経口維持加算のうち、経管栄養は行われていないが、著しい摂食機能障害を有し誤嚥が認められる者（経口維持加算（Ⅰ））及び摂食機能障害を有し誤嚥が認められる者（経口維持加算（Ⅱ））に係るものについては、次に掲げるアからエまでの通り、実施するものとする。

ア 経口維持加算（Ⅰ）については、現に経口により食事を摂取している者であって、著しい摂食機能障害を有し、造影撮影（診療報酬の算定方法（平成20年厚生労働省告示第59号）別表第1医科診療報酬点数表（以下「医科診療報酬点数表」という。）中「造影剤使用撮影」をいう。以下同じ。）又は内視鏡検査（医科診療報酬点数表中「喉頭ファイバースコープ」をいう。以下同じ。）により誤嚥が認められる（喉頭侵入が認められる場合を含む。）ことから、継続して経口による食事の摂取を進めるための特別な管理が必要であるものとして、医師又は歯科医師の指示を受けたものを対象とすること。ただし、歯科医師が指示を行う場合にあっては、当該指示を受ける管理栄養士等が対象となる入所者に対する療養のために必要な栄養の指導を行うに当たり、主治の医師の指導を受けている場合に限る（以下同じ。）。

経口維持加算（Ⅱ）については、現に経口により食事を摂取している者であって、摂食機能障

害を有し、水飲みテスト（「氷碎片飲み込み検査」、「食物テスト(foodtest)」、「改訂水飲みテスト」などを含む。以下同じ。）、頸部聴診法等により誤嚥が認められることから、継続して経口による食事の摂取を進めるための特別な管理が必要であるものとして、医師又は歯科医師の指示を受けたものを対象とすること。

※ 喉頭侵入：食塊が声門を越えないところまで侵入

誤嚥：食塊が気管や気管支まで入ってしまった状態→右肺下葉

イ 医師、歯科医師、管理栄養士、看護職員、言語聴覚士、サービス管理責任者その他の職種の者が共同して、継続して経口による食事の摂取を進めるための特別な管理の方法等を示した経口維持計画を作成すること（ただし、栄養マネジメント加算を算定している入所者にあつては、栄養ケア計画と一体のものとして作成すること。）。また、当該計画については、栄養管理の対象となる入所者又はその家族に説明し、その同意を得ること。なお、指定施設入所支援においては、経口維持計画に相当する内容を個別支援計画に記載する場合は、その記載をもって経口維持計画の作成に代えることができるものとする。

ウ 当該経口維持計画に基づき、栄養管理を実施すること。「特別な栄養管理」とは、入所者の誤嚥を防止しつつ、継続して経口による食事の摂取を進めるための食物形態、摂食方法等における適切な配慮のことをいう。経口維持加算（Ⅰ）及び経口維持加算（Ⅱ）の算定期間は、継続して経口による食事の摂取を進めるための特別な栄養管理により、当該入所者に誤嚥が認められなくなったと医師又は歯科医師が判断した日までの期間とするが、その期間は入所者又はその家族の同意を得られた日から起算して180日以内の期間に限るものとし、それを超えた場合においては、原則として当該加算は算定しないこと。

エ 入所者又はその家族の同意を得られた月から起算して180日を超えた場合でも、引き続き、（ア）経口維持加算（Ⅰ）の対象者については、造影撮影又は内視鏡検査により、引き続き、誤嚥が認められ（喉頭侵入が認められる場合を含む。）継続して経口による食事の摂取を進めるための特別な栄養管理が必要であるものとして医師又は歯科医師の指示がなされ、また、当該特別な栄養管理を継続することについての入所者の同意が得られた場合

（イ）経口維持加算（Ⅱ）の対象者にあつては、水飲みテスト、頸部聴診法等により引き続き、誤嚥が認められ、継続して経口による食事の摂取を進めるための特別な管理が必要であるものとして、医師又は歯科医師の指示がなされ、また、当該特別な栄養管理を継続することについての入所者の同意が得られた場合にあつては、引き続き当該加算を算定できるものとする。

ただし、（ア）又は（イ）における医師又は歯科医師の指示は、概ね一月ごとに受けるものとする。

5 療養食加算

23 単位
<p>(1) (栄養士配置加算が算定されている) 指定障害者支援施設等において、別に厚生労働大臣が定める療養食を提供した場合に、1 日につき所定単位数を加算する。ただし、この場合において、経口移行加算又は経口維持加算を算定している場合は、算定しない。</p> <p>(2) 厚生労働大臣が定める療養食 (平 21 厚労告 177)</p> <p>疾病治療の直接手段として、医師の発行する食事せんに基づき提供された適切な栄養量及び内容を有する糖尿病食、腎臓病食、肝臓病食、医潰瘍食、貧血食、脾臓病食、脂質異常症食、痛風食及び特別な場合の検査食とする。</p> <p>【留意点】</p> <p>① 療養食加算については、利用者の病状等に応じて、主治の医師より利用者に対し疾患治療の直接手段として発行された食事せんに基づき、障害者自立支援法に基づく指定障害福祉サービス等及び基準該当障害福祉サービスに要する費用の額の算定に関する基準に基づき厚生労働大臣が定める療養食 (平成 21 年厚生労働省告示第 177 号) に示された療養食が提供された場合に算定すること。なお、該当加算を行う場合は、療養食の献立表が作成されている必要があること。</p> <p>② 加算の対象となる療養食は、疾病治療の直接手段として、医師の発行する食事せんに基づいて提供される利用者の年齢、病状等に対応した栄養量及び内容を有する治療食 (糖尿病食、腎臓病食、肝臓病食、胃潰瘍食 (流動食は除く。)、貧血食、脾臓病食、脂質異常症食、痛風食及び特別な場合の検査食をいうものであること。</p> <p>③ 前記の治療食の摂取の方法については、経口又は経管の別を問わないこと。</p> <p>④ 減塩食療法等について</p> <p>心臓疾患等に対して減塩食療法を行う場合は、腎臓病食に準じて取り扱うことができるものであるが、高血圧症に対して減塩食療法を行う場合は、加算の対象とはならないこと。</p> <p>また、腎臓病食に準じて取り扱うことができる心臓疾患等の減塩食については総量 6.0 g 未満の減塩食をいうこと。</p> <p>⑤ 肝臓病食について</p> <p>肝臓病食とは、肝庇護食、肝炎食、肝硬変食、閉鎖性黄疸食 (胆石症及び胆嚢炎による閉鎖性黄疸の場合を含む。) 等をいうこと。</p> <p>⑥ 胃潰瘍食について</p> <p>十二指腸潰瘍の場合も胃潰瘍食として取り扱って差し支えないこと。手術前後に与える高カロリー食は加算の対象としないが、侵襲の大きな消化管手術の術後において胃潰瘍食に準ずる食事を提供する場合は、療養食の加算が認められること。また、クローン病、潰瘍性大腸炎等により腸管の機能が低下している入所者等に対する低残さ食については、療養食として取り扱って差し支えないこと。</p> <p>⑦ 貧血食の対象者となる入所者等について</p>

療養食として提供される貧血食の対象となる入所者等は、血中ヘモグロビン濃度が 10g/dl 以下であり、その原因が鉄分の欠乏に由来する者であること。

⑧ 高度肥満症に対する食事療法について

高度肥満症（肥満度が+70%以上又は BMI（Body Mass Index）が 35 以上）に対して食事療法を行う場合は、脂質異常症食に準じて取り扱うことができること。

⑨ 特別な場合の検査食について

特別な場合の検査食とは、潜血食のほか、大腸X線検査・大腸内視鏡検査のために特に残さの少ない調理済食品を使用した場合は、「特別な場合の検査食」として取り扱って差し支えないこと。

⑩ 脂質異常症食の対象となる入所者等について

療養食として提供される脂質異常症食の対象となる入所者等は、空腹時定常状態における LDL-コレステロール値が 140mg/dl 以上である者又は HDL-コレステロール値が 40mg/dl 未満若しくは血清中性脂肪値が 150mg/dl 以上である者であること。

6 栄養士配置加算（短期入所サービス費）

イ 栄養士配置加算（Ⅰ）	22 単位
ロ 栄養士配置加算（Ⅱ）	12 単位

(1) イについては、次の(1)及び(2)に掲げる基準のいずれにも適合するものとして都道府県知事（※横浜市長）に届け出た指定短期入所事業所について、1日につき所定単位数を加算する。ただし、この場合において、医療型短期入所サービス費を算定している場合は、算定しない。

- ① 常勤の管理栄養士又は栄養士を1名以上配置していること。
- ② 利用者の日常生活状況、嗜好等を把握し、安全で衛生に留意し適切な食事管理を行っていること。

(2) ロについては、次の(1)及び(2)に掲げる基準のいずれにも適合するものとして都道府県知事に届け出た指定短期入所事業所について、1日につき所定単位数を加算する。ただし、この場合において、医療型短期入所サービス費を算定している場合は、算定しない。

- ① 管理栄養士又は栄養士を1名以上配置していること。
- ② 利用者の日常生活状況、嗜好等を把握し、安全で衛生に留意し適切な食事管理を行っていること。

【留意点】

栄養士配置加算のうち、栄養士配置加算（Ⅰ）の算定に当たっては、常勤の管理栄養士が、指定短期入所事業所に配置されていること（労働者派遣事業の適正な運営の確保及び派遣労働者の就業条件の整備等に関する法律（昭和60年法律第88号）の規定による労働者派遣事業により派遣された派遣労働者を含む。）が必要であること。なお調理業務の委託先のみ管理栄養

士等が配置されている場合は、この加算を算定できないこと。

ただし、併設事業所又は空床利用型事業所にあつては、本体施設である障害者支援施設等において、報酬告示第10の1の注4のイ及びロが算定されていない場合には栄養士配置加算(Ⅰ)、報酬告示第10の1の注4のロが算定されている場合には、栄養士配置加算(Ⅱ)を算定することが可能である。

第8編 根拠法令等

- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアルの改正について
- ・ 社会福祉施設等における衛生管理の徹底について
- ・ 社会福祉施設等における食品の安全確保等について

健 障 支 第 3248 号
平成 25 年 12 月 11 日

施設・事業所長 各位

横浜市健康福祉局障害支援課長

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

日頃より本市の障害福祉行政に御協力いただき、厚く御礼申し上げます。

標記について、厚生労働省医薬食品局食品安全部長から、「大規模食中毒対策等について」の別添の「大量調理施設衛生管理マニュアル」が改正された旨、通知がありましたのでお知らせします。

貴施設給食調理従事者、食品製造関係者等、関係職員に周知していただきますようお願いします。

なお、「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、同一食材を使用し 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設に適用されるものですが、社会福祉施設等における食中毒を予防するため、この要件に該当しない社会福祉施設等についても、可能な限りマニュアルに基づく衛生管理に努めるよう、平成 20 年 7 月 7 日付で厚生労働省から通知が出ていますので、ご承知おきください。

【主な改正の内容】

○コーデックスの「食品中のウイルスの制御のための食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン CAC/GL 79-2012」に基づき二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の加熱温度を 85～90℃で 90 秒間以上とした。

○Ⅱ重要管理事項の 5（3）検食の保存について、調理済み食品は、配膳時に人から汚染される可能性があることから、検食は、配膳後の状態で保存することを追記した。

注）検食については、配膳時の汚染状況を把握するという主旨を踏まえ、例えば、1 食多く盛り付けをし、その後それを検食容器に移すなど、各施設の状況に応じて、方法を検討してください。

担当：横浜市健康福祉局障害支援課

障害支援係 門林

電話：671-2392

FAX：671-3566

食安発 1022 第 10 号

平成 25 年 10 月 22 日

各 $\left[\begin{array}{l} \text{都道府県知事} \\ \text{保健所設置市長} \\ \text{特別区長} \end{array} \right]$ 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

(公 印 省 略)

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

「大量調理施設衛生管理マニュアル」については、「大規模食中毒対策等について」(平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号(最終改正:平成 25 年 3 月 29 日付け食安発 0329 第 1 号)) 別添で示しているところです。

昨シーズン(平成 24 年 4 月～平成 25 年 3 月)は、ノロウイルスによる食中毒が多数発生し、1 事案で患者数が 2 千人を超える食中毒が発生するなど、患者数、事件数とも、過去 10 年間で 2 番目に多くなっており、食中毒予防の観点から重要な問題となっています。

本年 3 月 18 日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、ノロウイルス食中毒対策として、コーデックスの食品中のウイルスの制御のための食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン CAC/GL 79-2012 等に基づき、指針等の改正について審議され、その結果、本マニュアルの一部を別添のとおり改正することとしたので、対応方よろしくお願いします。

なお、引き続き、大量調理施設、中小規模調理施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るようお願いします。

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25年10月22日付け食安発1022第10号)

I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

II 重 要 管 理 事 項**1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理**

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。

- (4) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れられるようにすること。
- (5) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（飲用適のもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

3. 二次汚染の防止

- (1) 調理従事者等（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。以下同じ。）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
 - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
 - ⑤ 配膳の前
- (2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。

この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。
- (3) 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- (4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。

- (5) 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水（飲用適のもの。以下同じ。）で洗浄し、さらに80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。
 なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。
 また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、決して行わないこと。
- (6) まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。
- (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌し、清潔に保つこと。
- (9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。
- (10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- (11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- (12) 使用水は飲用適の水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。
 また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
- (2) 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。（別添3参照）

- ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう工夫すること。

この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。

- ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。

調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。

ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。

イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。

また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

- ④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10℃以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- （４） 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

5. その他

（１） 施設設備の構造

- ① 隔壁等により、污水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。
- ③ 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。

- ④ 手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。

なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。

- ⑤ 器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。
- ⑥ 床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配（１００分の２程度）及び排水溝（１００分の２から４程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。
- ⑦ シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ⑧ 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

⑨ 便所等

ア 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理場等から３ｍ以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

イ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。また、便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。

⑩ その他

施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

（２） 施設設備の管理

- ① 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）、内壁のうち床面から１ｍまでの部分及び手指の触れる場所は１日に１回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から１ｍ以上の部分は１月に１回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。
- ② 施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を１月に１回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に１回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を１年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。

なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

- ③ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- ④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。

- ⑤ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度 80 % 以下、温度は 25℃ 以下に保つことが望ましい。
- ⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑦ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年 2 回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は 1 年間保管すること。
- ⑧ 貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年 1 回以上清掃すること。

なお、清掃した証明書は 1 年間保管すること。

- ⑨ 便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び殺菌剤による消毒を行って衛生的に保つこと^注。
- ⑩ 施設（客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。）において利用者等が嘔吐した場合には、殺菌剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うこと^注により、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

注：ノロウイルスに関する Q & A（厚生労働省）を参照のこと。

（３） 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－20℃ 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。

（４） 調理従事者等の衛生管理

- ① 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- ② 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。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ 10 月から 3 月にはノロウイルスの検査を含めること。
- ③ 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- ④ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、リアルタイム PCR 法等の高感度の検便

検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。

- ⑤ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ⑥ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。
(履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。)
- ⑦ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- ⑧ 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。
- ⑨ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。
ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(毎日の健康調査及び検便検査等)

(5) その他

- ① 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
- ② 廃棄物(調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。)の管理は、次のように行うこと。
ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

Ⅲ 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

- (1) 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者(以下「責任者」という。)は、施設の衛生管理に関する責任者(以下「衛生管理者」という。)を指名すること。
なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。
- (2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存

温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求めること。

- (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。
- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (7) 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把握を組織的・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、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましいこと。
- (9) 責任者は、調理従事者等が下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。
- (10) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、リアルタイムPCR法等の高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- (11) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにリアルタイムPCR法等の高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。
- (12) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。
- (13) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。
 - ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。
 - イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。
 - ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。

また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。

- (14) 施設に所属する医師、薬剤師等専門的な知識を有する者の定期的な指導、助言を受けること。
- (15) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐症の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

(別添 1) 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類加工品(小麦粉、デンプン)	室 温
砂 糖	室 温
食 肉 ・ 鯨 肉	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	－15℃以下
食 肉 製 品	10℃以下
鯨 肉 製 品	10℃以下
冷 凍 食 肉 製 品	－15℃以下
冷 凍 鯨 肉 製 品	－15℃以下
ゆ で だ こ	10℃以下
冷 凍 ゆ で だ こ	－15℃以下
生 食 用 か き	10℃以下
生 食 用 冷 凍 か き	－15℃以下
冷 凍 食 品	－15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	10℃以下 －15℃以下
液 状 油 脂	室 温
固 形 油 脂	10℃以下
(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	
殻 付 卵	10℃以下
液 卵	8℃以下
凍 結 卵	－18℃以下
乾 燥 卵	室 温
ナ ツ ツ 類	15℃以下
チ ョ コ レ ー ト	15℃以下
生 鮮 果 実 ・ 野 菜	10℃前後
生 鮮 魚 介 類 (生食用鮮魚介類を含む。)	5℃以下
乳 ・ 濃 縮 乳	} 10℃以下
脱 脂 ー ム	
ク リ ー ム	} 15℃以下
バ タ ー	
チ ー ズ	
練 乳	
清 涼 飲 料 水	室 温
(食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)	

(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て手指によくすりこむ。
- (本文のⅡ3(1)で定める場合には、1から3までの手順を2回実施する。)

(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

1. 調理機械

- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

2. 調理台

- ① 調理台周辺の片づけを行う。
- ② 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

3. まな板、包丁、へら等

- ① 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。

- ③ 飲用適の水（４０℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ ８０℃で５分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

４．ふきん、タオル等

- ① 飲用適の水（４０℃程度の微温水が望ましい。）で３回水洗いする。
- ② 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水（４０℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ １００℃で５分間以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

（原材料等の保管管理マニュアル）

１．野菜・果物

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、５０ｇ程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、－２０℃以下で２週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、１０℃前後で保存する。（冷凍野菜は－１５℃以下）
- ④ 流水で３回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等注２で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをする。
- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで３０分以上を要する場合には、１０℃以下で冷蔵保存する。

注１：表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあっては、③から⑧までを省略して差し支えない。

注２：次亜塩素酸ナトリウム溶液（２００mg/ℓで５分間又は１００mg/ℓで１０分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液

2. 魚介類、食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については 10°C 以下、魚介類については 5°C 以下で保存する（冷凍で保存するものは -15°C 以下）。
- ④ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑤ 速やかに調理へ移行させる。

（加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）

1. 揚げ物

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において 75°C 以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上）。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

2. 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において 75°C 以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上）。
- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

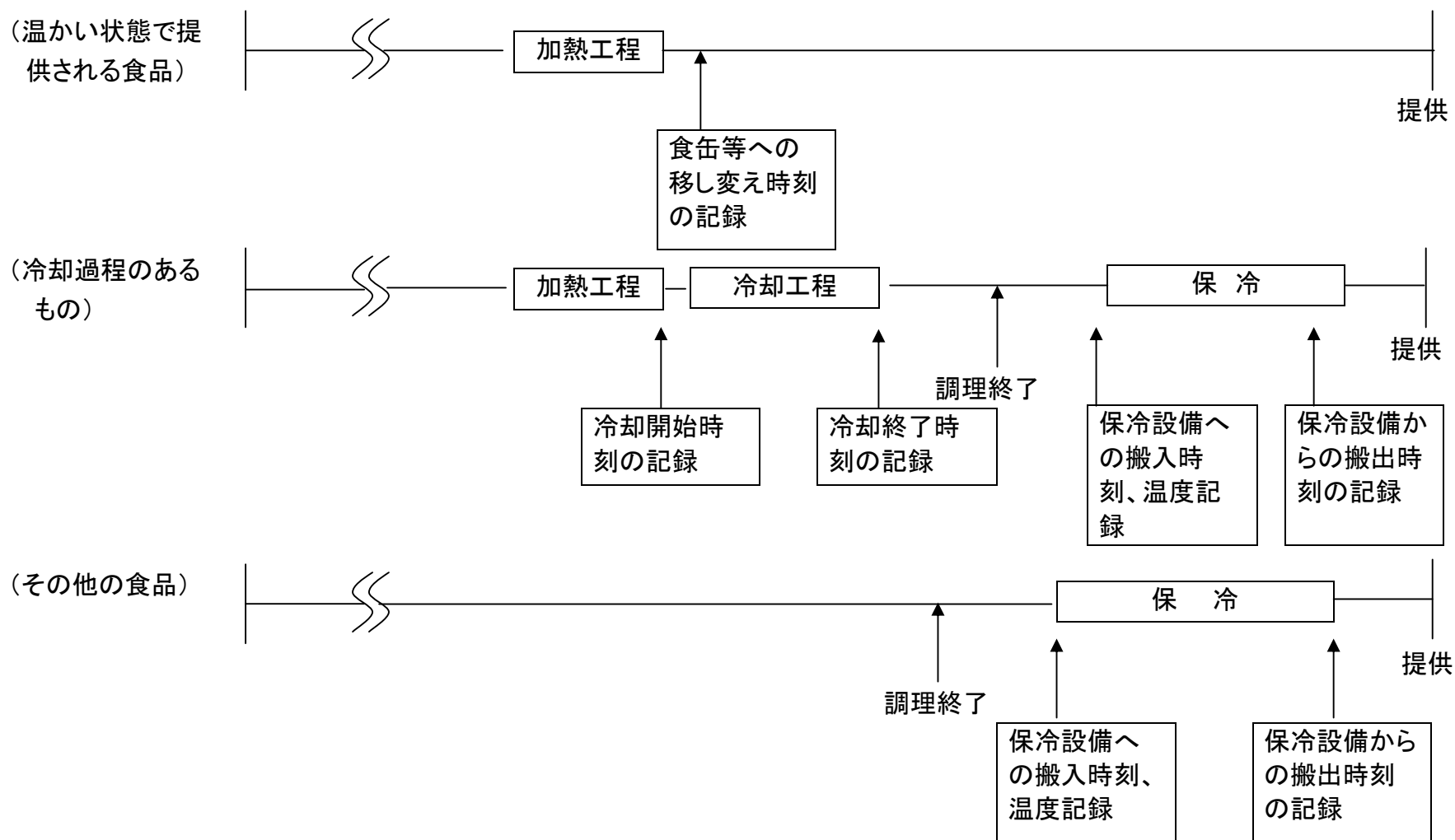
3. 煮物及び炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

- ① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）。
なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。
- ② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

(別添3)

調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について
(調理終了後提供まで 30 分以上を要する場合)



(別紙)

調理施設の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

1. 毎日点検

	点 検 項 目	点検結果
1	施設へのねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。(床面、内壁のうち床面から1m以内の部分及び手指の触れる場所)	
3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

2. 1ヵ月ごとの点検

1	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。	
2	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)が設置されていますか。	
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	
	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	
8	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	
9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。(天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)	

3. 3ヵ月ごとの点検

1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

従事者等の衛生管理点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

氏 名	体 調	化 膿 創	服 装	帽 子	毛 髪	履 物	爪	指 輪 等	手 洗 い

	点 検 項 目	点検結果
1	健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。	
2	下痢、発熱などの症状はありませんか。	
3	手指や顔面に化膿創がありませんか。	
4	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。	
5	毛髪が帽子から出ていませんか。	
6	作業場専用の履物を使っていますか。	
7	爪は短く切っていますか。	
8	指輪やマニキュアをしていませんか。	
9	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。	
10	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていますか。	
11	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。	
12	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせましたか。	立ち入った者 点検結果

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

原材料の取扱い等点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料の取扱い(毎日点検)

	点 検 項 目	点検結果
1	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。	
	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	
2	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。	
3	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。	
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	

② 原材料の取扱い(月1回点検)

	点 検 項 目	点検結果
	原材料について納入業者が定期的に実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	

③ 検食の保存

	点 検 項 目	点検結果
	検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

検収の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

納品の時刻	納入業者名	品目名	生産地	期限表示	数量	鮮度	包装	品温	異物
：									
：									
：									
：									
：									
：									
：									
：									
：									
：									

〈進言事項〉

調理器具等及び使用水の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 調理器具、容器等の点検表

	点 検 項 目	点検結果
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用后（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。（使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。）	
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

② 使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/l
						mg/l
						mg/l
						mg/l

③ 井戸水、貯水槽の点検表（月1回点検）

	点 検 項 目	点検結果
1	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されていますか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	
2	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。	
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

調理等における点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 下処理・調理中の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	非汚染作業染区域内に汚染を持ち込まないように、下処理を確実に実施していますか。	
2	冷凍又は冷凍設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。	
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施していますか。	
4	加熱調理食品は中心部が十分（75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）等）加熱されていますか。	
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。）	
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

② 調理後の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理後の食品は、他からの二次汚染を防止するため、衛生的な容器にふたをして保存していますか。	
3	調理後の食品が適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む。）を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

③ 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。	
2	返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

食品保管時の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料保管時

品目名	搬入時刻	搬入時設備内 (室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内 (室内)温度

② 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	調理終了時刻	品目名	調理終了時刻

③ 調理終了後30分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻

イ 加熱後冷却する食品

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

ウ その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

〈進言事項〉

食品の加熱加工の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

品目名	No.1		No.2(No.1 で設定した条件に基づき実施)	
(揚げ物)	①油温	℃	油温	℃
	②調理開始時刻	:	No.3(No.1 で設定した条件に基づき実施)	
	③確認時の中心温度	サンプル A	油温	℃
		B	No.4(No.1 で設定した条件に基づき実施)	
		C	油温	℃
	④③確認後の加熱時間		No.5(No.1 で設定した条件に基づき実施)	
	⑤全加熱処理時間		油温	℃

品目名	No.1		No.2(No.1 で設定した条件に基づき実施)	
(焼き物、蒸し物)	①調理開始時刻	:	確認時の中心温度	℃
	②確認時の中心温度	サンプル A	No.3(No.1 で設定した条件に基づき実施)	
		B	確認時の中心温度	℃
		C	No.4(No.1 で設定した条件に基づき実施)	
	③②確認後の加熱時間		確認時の中心温度	℃
	④全加熱処理時間			

品目名	No.1		No.2	
(煮物)	①確認時の中心温度	サンプル	①確認時の中心温度	サンプル
	②①確認後の加熱時間		②①確認後の加熱時間	
(炒め物)	①確認時の中心温度	サンプル A	①確認時の中心温度	サンプル A
		B		B
		C		C
	②①確認後の加熱時間		②①確認後の加熱時間	

<改善を行った点>
<計画的に改善すべき点>

配送先記録簿

平成 年 月 日

責任者	記録者

出発時刻		→	帰り時刻	
------	--	---	------	--

保冷設備への搬入時刻(:)

保冷設備内温度 ()

配送先	配送先所在地	品目名	数量	配送時刻
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:

〈進言事項〉

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）

新(改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)	旧(改正：平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)
<p>I 趣旨 (略)</p> <p>II 重要管理事項</p> <p>1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理</p> <p>(1)～(2) (略)</p> <p>(3) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず<u>立ち会い</u>、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添 1 に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。</p> <p>(4) (略)</p> <p>(5) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添 2 に従い、流水（飲用適のもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、<u>流水で十分すすぎ洗いを行うこと</u>。</p> <p>2. 加熱調理食品の加熱温度管理</p> <p>加熱調理食品は、別添 2 に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が 7 5℃で 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は <u>8 5～9 0℃で 9 0 秒間以上</u>）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。</p> <p>3. (略)</p> <p>4. 原材料及び調理済み食品の温度管理</p> <p>(1) 原材料は、別添 1 に従い、戸棚、<u>冷凍又は冷蔵設備</u>に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。</p> <p>(2) <u>冷凍又は冷蔵設備</u>から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。</p> <p>(3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品</p>	<p>I 趣旨 (略)</p> <p>II 重要管理事項</p> <p>1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理</p> <p>(1)～(2) (略)</p> <p>(3) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず<u>立合い</u>、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添 1 に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。</p> <p>(4) (略)</p> <p>(5) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添 2 に従い、流水（飲用適のもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、<u>十分な流水ですすぎ洗いを行うこと</u>。</p> <p>2. 加熱調理食品の加熱温度管理</p> <p>加熱調理食品は、別添 2 に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が 7 5℃で 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は <u>8 5℃で 1 分間以上</u>）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。</p> <p>3. (略)</p> <p>4. 原材料及び調理済み食品の温度管理</p> <p>(1) 原材料は、別添 1 に従い、戸棚、<u>冷蔵・冷凍設備</u>に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。</p> <p>(2) <u>冷凍庫又は冷蔵庫</u>から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。</p> <p>(3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品</p>

新(改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)	旧(改正：平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)
<p>は、<u>食中毒菌</u>の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理すること。(別添3参照)</p> <p>① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、<u>食中毒菌</u>の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫すること。</p> <p>この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。</p> <p>②～④ (略)</p> <p>(4) (略)</p>	<p>は<u>病原菌</u>の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。(別添3参照)</p> <p>① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、<u>病原菌</u>の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫すること。</p> <p>この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。</p> <p>②～④ (略)</p> <p>(4) (略)</p>
<p>5. その他</p> <p>(1) 施設設備の構造</p> <p>① (略)</p> <p>② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや<u>昆虫</u>の侵入を防止すること。</p> <p>③～⑩ (略)</p> <p>(2) 施設設備の管理</p> <p>① (略)</p> <p>② 施設におけるねずみ、<u>昆虫</u>等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、<u>昆虫</u>の駆除を半年に1回以上(発生を確認した時にはその都度)実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや<u>昆虫</u>の繁殖場所の排除に努めること。</p> <p>③～⑩ (略)</p>	<p>5. その他</p> <p>(1) 施設設備の構造</p> <p>① (略)</p> <p>② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや<u>こん虫</u>の侵入を防止すること。</p> <p>③～⑩ (略)</p> <p>(2) 施設設備の管理</p> <p>① (略)</p> <p>② 施設におけるねずみ、<u>こん虫</u>等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、<u>こん虫</u>の駆除を半年に1回以上(発生を確認した時にはその都度)実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや<u>こん虫</u>の繁殖場所の排除に努めること。</p> <p>③～⑩ (略)</p>

新(改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)	旧(改正：平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)
<p>(3) 検食の保存</p> <p>検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－20℃以下で2週間以上保存すること。</p> <p>なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、<u>調理済み食品は配膳後の状態で</u>保存すること。</p> <p>(4) 調理従事者等の衛生管理</p> <p>①～⑧（略）</p> <p>⑨ 食中毒が発生した時<u>の</u>原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。</p> <p>ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。（毎日の健康調査及び検便検査等）</p> <p>(5) （略）</p> <p>Ⅲ 衛生管理体制 （略）</p> <p>1. 衛生管理体制の確立</p> <p>(1) （略）</p> <p>(2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査<u>等</u>の結果の<u>提出</u>を求めること。</p> <p>(3) ～(8) （略）</p> <p>(9) 責任者は、調理従事者等が<u>下痢、嘔吐</u>、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。</p> <p>(10) ～(15) （略）</p> <p>別添 1 （略）</p>	<p>(3) 検食の保存</p> <p>検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－20℃以下で2週間以上保存すること。</p> <p>なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。</p> <p>(4) 調理従事者等の衛生管理</p> <p>①～⑧（略）</p> <p>⑨ 食中毒が発生した時<u>、</u>原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。</p> <p>ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。（毎日の健康調査及び検便検査等）</p> <p>(5) （略）</p> <p>Ⅲ 衛生管理体制 （略）</p> <p>1. 衛生管理体制の確立</p> <p>(1) （略）</p> <p>(2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査結果の<u>提示</u>を求めること。</p> <p>(3) ～(8) （略）</p> <p>(9) 責任者は、調理従事者等が<u>嘔吐、下痢</u>、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。</p> <p>(10) ～(15) （略）</p> <p>別添 1 （略）</p>

新(改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)	旧(改正：平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)
<p>別添 2 標準作業書 (手洗いマニュアル)</p> <p>1. ～5. (略)</p> <p>(本文のⅡ 3 (1) で定める場合には、1 から 3 までの手順を 2 回実施する。)</p> <p>(器具等の洗浄・殺菌マニュアル) (略)</p> <p>(原材料等の保管管理マニュアル)</p> <p>1. 野菜・果物</p> <p>①、② (略)</p> <p>③専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、1 0℃前後で保存する。(冷凍野菜は－1 5℃以下)</p> <p>④、⑤ (略)</p> <p>⑥ 流水で十分すすぎ洗いする。</p> <p>⑦～⑪ (略)</p> <p>2. (略)</p> <p>(加工調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル)</p> <p>1. 揚げ物</p> <p>①、② (略)</p> <p>③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上測定し、全ての点において 7 5℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 8 5～9 0℃で 9 0 秒間以上)。</p> <p>④、⑤ (略)</p> <p>2. 焼き物及び蒸し物</p> <p>① (略)</p> <p>② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上測定し、全ての点において 7 5℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさら</p>	<p>別添 2 標準作業書 (手洗いマニュアル)</p> <p>1. ～5. (略)</p> <p>(1 から 3 までの手順は 2 回以上実施する。)</p> <p>(器具等の洗浄・殺菌マニュアル) (略)</p> <p>(原材料等の保管管理マニュアル)</p> <p>1. 野菜・果物</p> <p>①、② (略)</p> <p>③専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、1 0℃前後で保存する(冷凍野菜は－1 5℃以下)</p> <p>④、⑤ (略)</p> <p>⑥ 流水で十分すすぎ洗い</p> <p>⑦～⑪ (略)</p> <p>2. (略)</p> <p>(加工調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル)</p> <p>1. 揚げ物</p> <p>①、② (略)</p> <p>③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上測定し、全ての点において 7 5℃(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 8 5℃)以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける。</p> <p>④、⑤ (略)</p> <p>2. 焼き物及び蒸し物</p> <p>① (略)</p> <p>② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上測定し、全ての点において 7 5℃(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 8 5℃)以上に達していた場合</p>

新(改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)	旧(改正：平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)
<p>に 1 分以上加熱を続ける <u>(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 8 5 ～ 9 0℃で 9 0 秒間以上)</u>。</p> <p>③、④ (略)</p> <p>3. 煮物及び炒め物</p> <p>① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上 (煮物の場合は 1 点以上) 測定し、全ての点において 7 5℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける <u>(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 8 5 ～ 9 0℃で 9 0 秒間以上)</u>。</p> <p>なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を 3 点以上 (煮物の場合は 1 点以上) 測定する。</p> <p>② (略)</p> <p>別添 3 (略)</p>	<p>には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける。</p> <p>③、④ (略)</p> <p>3. 煮物及び炒め物</p> <p>① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上 (煮物の場合は 1 点以上) 測定し、全ての点において 7 5℃ <u>(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 8 5℃)</u> 以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける。</p> <p>なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を 3 点以上 (煮物の場合は 1 点以上) 測定する。</p> <p>② (略)</p> <p>別添 3 (略)</p>

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)

旧(改正:平成 25 年2月1日付け食安発 0201 第2号)

(別紙)

調理施設の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

1. 毎日点検

	点 検 項 目	点 検 結 果
1	施設へのねずみや <u>昆虫</u> の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。(床面、内壁のうち床面から1m以内の部分及び手指の触れる場所)	
3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

2. 1 カ月ごとの点検

1	巡回点検の結果、ねずみや <u>昆虫</u> の発生はありませんか。	
2	ねずみや <u>昆虫</u> の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)が設置されていますか。	
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	

(別紙)

調理施設の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

1. 毎日点検

	点 検 項 目	点 検 結 果
1	施設へのねずみや <u>こん虫</u> の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。(床面、内壁のうち床面から1m以内の部分)	
3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

2. 1 カ月ごとの点検

1	巡回点検の結果、ねずみや <u>こん虫</u> の発生はありませんか。	
2	ねずみや <u>こん虫</u> の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)が設置されていますか。	
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)			旧(改正:平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)										
	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。			加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。									
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。		6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。									
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。		7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。									
8	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。		8	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。									
9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。(天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)		9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。(天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)									
3. 3ヵ月ごとの点検			3. 3ヵ月ごとの点検										
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。		1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。									
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。		2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。									
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。		3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。									
〈改善を行った点〉			〈改善を行った点〉										
〈計画的に改善すべき点〉			〈計画的に改善すべき点〉										
従事者等の衛生管理点検表 平成 年 月 日 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 50%;">責任者</td> <td style="width: 50%;">衛生管理者</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table>			責任者	衛生管理者			従事者等の衛生管理点検表 平成 年 月 日 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 50%;">責任者</td> <td style="width: 50%;">衛生管理者</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table>			責任者	衛生管理者		
責任者	衛生管理者												
責任者	衛生管理者												

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)

旧(改正:平成 25 年2月1日付け食安発 0201 第2号)

氏 名	体調	化膿創	服装	帽子	毛髪	履物	爪	指輪等	手洗い

	点 検 項 目	点検結果
1	健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。	
2	下痢、発熱などの症状はありませんか。	
3	手指や顔面に化膿創がありませんか。	
4	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。	
5	毛髪が帽子から出ていませんか。	
6	作業場専用の履物を使っていますか。	
7	爪は短く切っていますか。	
8	指輪やマニキュアをしていませんか。	
9	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。	
10	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒)が行われていますか。	
11	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。	

氏 名	体調	化膿創	服装	帽子	毛髪	履物	爪	指輪等	手洗い

	点 検 項 目	点検結果
1	健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。	
2	下痢、発熱などの症状はありませんか。	
3	手指や顔面に化膿創がありませんか。	
4	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。	
5	毛髪が帽子から出ていませんか。	
6	作業場専用の履物を使っていますか。	
7	爪は短く切っていますか。	
8	指輪やマニキュアをしていませんか。	
9	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。	
10	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒)が行われていますか。	
11	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。	

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)				旧(改正:平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)																											
12	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせましたか。	立ち入った者	点検結果	12	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用せましたか。	立ち入った者	点検結果																								
〈改善を行った点〉				〈改善を行った点〉																											
〈計画的に改善すべき点〉				〈計画的に改善すべき点〉																											
原材料の取扱い等点検表 平成 年 月 日 <table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">責任者</td> <td style="width: 50%;">衛生管理者</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table>				責任者	衛生管理者			原材料の取扱い等点検表 平成 年 月 日 <table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">責任者</td> <td style="width: 50%;">衛生管理者</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table>				責任者	衛生管理者																		
責任者	衛生管理者																														
責任者	衛生管理者																														
① 原材料の取扱い(毎日点検) <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">点検項目</th> <th style="width: 45%;">点検結果</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				点検項目	点検結果	1 原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。		検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。		2 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。		3 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。		原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。		① 原材料の取扱い(毎日点検) <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">点検項目</th> <th style="width: 45%;">点検結果</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 原材料の納入の際しては調理従事者等が立ち会いましたか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				点検項目	点検結果	1 原材料の納入の際しては調理従事者等が立ち会いましたか。		検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。		2 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。		3 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。		原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	
点検項目	点検結果																														
1 原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。																															
検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。																															
2 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。																															
3 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。																															
原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。																															
点検項目	点検結果																														
1 原材料の納入の際しては調理従事者等が立ち会いましたか。																															
検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。																															
2 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。																															
3 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。																															
原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。																															

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)			旧(改正:平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)		
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。		4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。	
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。			保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。		5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	
② 原材料の取扱い(月1回点検)			② 原材料の取扱い(月1回点検)		
	点 検 項 目	点 検 結 果		点 検 項 目	点 検 結 果
	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。			原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。			検査結果は1年間保管されていますか。	
③ 検食の保存			③ 検食の保存		
	点 検 項 目	点 検 結 果		点 検 項 目	点 検 結 果
	検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品(配膳後のもの)を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。			検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">〈改善を行った点〉</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">〈計画的に改善すべき点〉</div>			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">〈改善を行った点〉</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">〈計画的に改善すべき点〉</div>		
検収の記録簿 平成 年 月 日 <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> 責任者 衛生管理者 </div>			検収の記録簿 平成 年 月 日 <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> 責任者 衛生管理者 </div>		

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)

旧(改正:平成 25 年2月1日付け食安発 0201 第2号)

納品の時刻	納入業者名	品目名	生産地	期限表示	数量	鮮度	包装	品温	異物
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									

〈進言事項〉

調理器具等及び使用水の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

納品の時刻	納入業者名	品目名	生産地	期限表示	数量	鮮度	包装	品温	異物
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									

〈進言事項〉

調理器具等及び使用水の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)

旧(改正:平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)

① 調理器具、容器等の点検表

	点 検 項 目	点 検 結果
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用後(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。(使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)	
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

② 使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/l
						mg/l
						mg/l
						mg/l

③ 井戸水、貯水槽の点検表(月1回点検)

	点 検 項 目	点 検 結果
1	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されて	

④ 調理器具、容器等の点検表

	点 検 項 目	点 検 結果
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用後(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。(使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)	
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

⑤ 使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/l
						mg/l
						mg/l
						mg/l

⑥ 井戸水、貯水槽の点検表(月1回点検)

	点 検 項 目	点 検 結果
1	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されて	

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)			旧(改正:平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)																						
2	いますか。		2	いますか。																					
	検査結果は1年間保管されていますか。			検査結果は1年間保管されていますか。																					
	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。			貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。																					
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。			清掃した証明書は1年間保管されていますか。																					
〈改善を行った点〉			〈改善を行った点〉																						
〈計画的に改善すべき点〉			〈計画的に改善すべき点〉																						
調理等における点検表 平成 年 月 日 <table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">責任者</td> <td style="width: 50%;">衛生管理者</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> </tr> </table>			責任者	衛生管理者			調理等における点検表 平成 年 月 日 <table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">責任者</td> <td style="width: 50%;">衛生管理者</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> </tr> </table>			責任者	衛生管理者														
責任者	衛生管理者																								
責任者	衛生管理者																								
① 下処理・調理中の取扱い <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">点検項目</th> <th style="width: 40%;">点検結果</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 非汚染作業染区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			点検項目	点検結果	1 非汚染作業染区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。		2 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。		非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。		3 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。		④ 下処理・調理中の取扱い <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">点検項目</th> <th style="width: 40%;">点検結果</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 非汚作業染区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			点検項目	点検結果	1 非汚作業染区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。		2 冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。		非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。		3 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。	
点検項目	点検結果																								
1 非汚染作業染区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。																									
2 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。																									
非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。																									
3 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。																									
点検項目	点検結果																								
1 非汚作業染区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。																									
2 冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。																									
非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。																									
3 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。																									

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)

4	加熱調理食品は中心部が十分(75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)等)加熱されていますか。	
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。(ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行う。)	
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

② 調理後の取扱い

	点 検 項 目	点 検 結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理後の食品は、他からの二次汚染を防止するため、衛生的な容器にふたをして保存していますか。	
3	調理後の食品が適切に温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

③ 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	点 検 結果
--	---------	--------

旧(改正:平成 25 年2月1日付け食安発 0201 第2号)

4	加熱調理食品は中心部が十分(75℃(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃)で1分間以上)加熱されていますか。	
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。(ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。)	
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

⑤ 調理後の取扱い

	点 検 項 目	点 検 結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの二次汚染を防止していますか。	
3	調理後の食品が適切に温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

⑥ 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	点 検 結果
--	---------	--------

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)						旧(改正:平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)																																																	
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。		2	返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。		3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。		4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。																																													
〈改善を行った点〉						〈改善を行った点〉																																																	
〈計画的に改善すべき点〉						〈計画的に改善すべき点〉																																																	
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 48%;"> <p style="text-align: center;">食品保管時の記録簿</p> <p style="text-align: center;">平成 年 月 日</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">責任者</td> <td style="width: 50%;">衛生管理者</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table> <p>① 原材料保管時</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 16.6%;">品目名</th> <th style="width: 16.6%;">搬入時刻</th> <th style="width: 16.6%;">搬入時設備内(室内)温度</th> <th style="width: 16.6%;">品目名</th> <th style="width: 16.6%;">搬入時刻</th> <th style="width: 16.6%;">搬入時設備内(室内)温度</th> </tr> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> </div> <div style="width: 48%;"> <p style="text-align: center;">食品保管時の記録簿</p> <p style="text-align: center;">平成 年 月 日</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">責任者</td> <td style="width: 50%;">衛生管理者</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table> <p>③ 原材料保管時</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 16.6%;">品目名</th> <th style="width: 16.6%;">搬入時刻</th> <th style="width: 16.6%;">搬入時設備内(室内)温度</th> <th style="width: 16.6%;">品目名</th> <th style="width: 16.6%;">搬入時刻</th> <th style="width: 16.6%;">搬入時設備内(室内)温度</th> </tr> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> </div> </div>												責任者	衛生管理者			品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度													責任者	衛生管理者			品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度												
責任者	衛生管理者																																																						
品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度																																																		
責任者	衛生管理者																																																						
品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度																																																		

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)

② 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度

③ 調理終了後30分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻

イ 加熱後冷却する食品

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

ウ その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時間

旧(改正:平成 25 年2月1日付け食安発 0201 第2号)

④ 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内(室内)温度

③ 調理終了後30分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻

イ 加熱後冷却する食品

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

ウ その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時間

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)					旧(改正:平成 25 年 2 月 1 日付け食安発 0201 第 2 号)																																																										
〈進言事項〉					〈進言事項〉																																																										
食品の加熱加工の記録簿 平成 年 月 日 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 50%;">責任者</td> <td style="width: 50%;">衛生管理者</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table>					責任者	衛生管理者			食品の加熱加工の記録簿 平成 年 月 日 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 50%;">責任者</td> <td style="width: 50%;">衛生管理者</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table>					責任者	衛生管理者																																																
責任者	衛生管理者																																																														
責任者	衛生管理者																																																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 10%;">品目名</th> <th colspan="2" style="width: 20%;">No.1</th> <th colspan="2" style="width: 20%;">No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)</th> </tr> <tr> <td rowspan="6" style="text-align: center; vertical-align: middle;">(揚げ物)</td> <td style="text-align: center;">①油温</td> <td style="text-align: center;">℃</td> <td style="text-align: center;">油温</td> <td style="text-align: center;">℃</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">②調理開始時刻</td> <td style="text-align: center;">:</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)</td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">③確認時の中心温度</td> <td style="text-align: center;">サンプル A</td> <td style="text-align: center;">℃</td> <td style="text-align: center;">油温</td> <td style="text-align: center;">℃</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">B</td> <td style="text-align: center;">℃</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">C</td> <td style="text-align: center;">℃</td> <td style="text-align: center;">油温</td> <td style="text-align: center;">℃</td> </tr> </table>					品目名	No.1		No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		(揚げ物)	①油温	℃	油温	℃	②調理開始時刻	:	No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		③確認時の中心温度	サンプル A	℃	油温	℃	B	℃	No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		C	℃	油温	℃	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 10%;">品目名</th> <th colspan="2" style="width: 20%;">No.1</th> <th colspan="2" style="width: 20%;">No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)</th> </tr> <tr> <td rowspan="6" style="text-align: center; vertical-align: middle;">(揚げ物)</td> <td style="text-align: center;">①油温</td> <td style="text-align: center;">℃</td> <td style="text-align: center;">油温</td> <td style="text-align: center;">℃</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">②調理開始時刻</td> <td style="text-align: center;">:</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)</td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">③確認時の中心温度</td> <td style="text-align: center;">サンプル A</td> <td style="text-align: center;">℃</td> <td style="text-align: center;">油温</td> <td style="text-align: center;">℃</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">B</td> <td style="text-align: center;">℃</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">C</td> <td style="text-align: center;">℃</td> <td style="text-align: center;">油温</td> <td style="text-align: center;">℃</td> </tr> </table>					品目名	No.1		No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		(揚げ物)	①油温	℃	油温	℃	②調理開始時刻	:	No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		③確認時の中心温度	サンプル A	℃	油温	℃	B	℃	No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		C	℃	油温	℃
品目名	No.1		No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)																																																												
(揚げ物)	①油温	℃	油温	℃																																																											
	②調理開始時刻	:	No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)																																																												
	③確認時の中心温度	サンプル A	℃	油温	℃																																																										
		B	℃	No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)																																																											
		C	℃	油温	℃																																																										
	品目名	No.1		No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)																																																											
(揚げ物)	①油温	℃	油温	℃																																																											
	②調理開始時刻	:	No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)																																																												
	③確認時の中心温度	サンプル A	℃	油温	℃																																																										
		B	℃	No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)																																																											
		C	℃	油温	℃																																																										

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)					旧(改正:平成 25 年2月1日付け食安発 0201 第2号)				
	④ ③ 確認後の加熱時		No.5(No.1 で設定した条件に基づき実施)			④ ③ 確認後の加熱時		No.5(No.1 で設定した条件に基づき実施)	
	⑤ 全加熱処理時間		油温	℃		⑤ 全加熱処理時間		油温	℃
品目名	No.1		No.2(No.1 で設定した条件に基づき実施)		品目名	No.1		No.2(No.1 で設定した条件に基づき実施)	
(焼き物、蒸し物)	① 調理開始時刻	:	確認時の中心温度	℃	(焼き物、蒸し物)	① 調理開始時刻	:	確認時の中心温度	℃
	② 確認時の中心温度	サンプル A	℃	No.3(No.1 で設定した条件に基づき実施)		② 確認時の中心温度	サンプル A	℃	No.3(No.1 で設定した条件に基づき実施)
		B	℃	確認時の中心温度			B	℃	確認時の中心温度
		C	℃	No.4(No.1 で設定した条件に基づき実施)油温			C	℃	No.4(No.1 で設定した条件に基づき実施)油温
	③ ② 確認後の加熱時間		確認時の中心温度	℃		③ ② 確認後の加熱時間		確認時の中心温度	℃
	⑤ 全加熱処理時間					⑤ 全加熱処理時間			
品目名	No.1		No.2		品目名	No.1		No.2	

新(改正:平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)						旧(改正:平成 25 年2月1日付け食安発 0201 第2号)							
(煮物)	① 確 認 時 の 中 心温度		℃	① 確 認 時 の 中 心温度		℃	(煮物)	① 確 認 時 の 中 心温度		℃	① 確 認 時 の 中 心温度		℃
	② ① 確 認 後 の 加 熱 時 間			② ① 確 認 後 の 加 熱 時 間				② ① 確 認 後 の 加 熱 時 間			② ① 確 認 後 の 加 熱 時 間		
(炒め物)	① 確 認 時 の 中 心温度	サン プル A		℃	① 確 認 時 の 中 心温度	サン プル A		℃	(炒め物)	① 確 認 時 の 中 心温度	サン プル A		℃
		B		℃		B		℃			B		℃
		C		℃		C		℃			C		℃
	② ① 確 認 後 の 加 熱 時 間				② ① 確 認 後 の 加 熱 時 間				② ① 確 認 後 の 加 熱 時 間				
	〈改善を行った点〉						〈改善を行った点〉						
〈計画的に改善すべき点〉						〈計画的に改善すべき点〉							



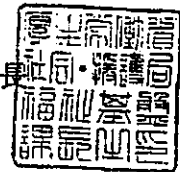
雇児総発第0707001号
社援基発第0707001号
障企発第0707001号
老計発第0707001号
平成20年7月7日

各 { 都道府県
指定都市
中核市 } 民生主管部（局）長 殿

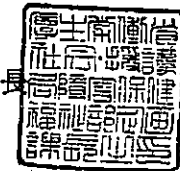
厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課長



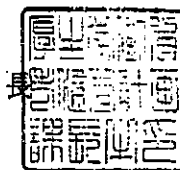
厚生労働省社会・援護局福祉基盤課長



厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部企画課長



厚生労働省老健局計画課長



社会福祉施設等における衛生管理の徹底について

社会福祉施設・介護老人保健施設等（以下「社会福祉施設等」という。）においては、「社会福祉施設における衛生管理について」（平成9年3月31日社援施第65号）及び「老人保健施設における衛生管理等の徹底について」（平成9年4月3日老健第83号）の別紙「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日衛食第85号）の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」（以下「マニュアル」という。）に基づき、食中毒の発生防止等に努めていただいているところであるが、今般、ノロウイルス食中毒の増加を踏まえ、平成19年10月12日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において取りまとめられた「ノロウイルス食中毒対策（提言）」の内容を基に、

- ・食品の加熱条件について、ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は、85℃
1分間以上の加熱を行うこと

平成25年10月22日付大量調理施設衛生管理マニュアルによって改正されています。

- ・手洗い方法について、ノロウイルスを物理的に除去する目的で、作業開始前、食品に触れる作業の直前等は流水・石けんによる手洗いをしっかりと2回実施すること
- ・便所の定期的な清掃及び消毒を行うこと
- ・施設において利用者等が嘔吐した場合、次亜塩素酸ナトリウム等を用いた適切な処理・消毒を行うこと
- ・調理従事者等の健康管理について、ノロウイルスの感染防止に努めるとともに、下痢・嘔吐等を呈しノロウイルスによる症状と診断された場合は、ウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控える等の処理を執ること
- ・ノロウイルスの流行期（10月～3月）には、必要に応じ定期的な検便検査にノロウイルスを含めること
- ・社会福祉施設等においては、平常時から危機管理体制を整備すること

等の追加がなされたところであるので、管内の社会福祉施設等に対して周知願いたい。

なお、マニュアルは、同一食材を使用し1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用されるものであるが、社会福祉施設等における食中毒を予防するため、この要件に該当しない社会福祉施設等についても、可能な限りマニュアルに基づく衛生管理に努められるよう併せて周知願いたい。

雇児総発 0307001 号

社援基発 0307001 号

障企発第 0307001 号

老計発第 0307001 号

平成 20 年 3 月 7 日

都道府県

各 指定都市 民生主管部（局）長 殿

中 核 市

厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課 長



厚生労働省社会・援護局福祉基盤課 長



厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部企画課 長



厚生労働省老健局計画課 長



社会福祉施設等における食品の安全確保等について

社会福祉施設、介護保険施設（以下「社会福祉施設等」という。）における衛生管理の徹底については、従来より「社会福祉施設等における衛生管理の徹底について」（平成 15 年 12 月 12 日社援基発第 1212001 号課長連名通知）により、努めていただいているところであるが、先般の中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害の発生を踏まえ、社会福祉施設等における中国天洋食品製造の食品の使用状況及び当該食品に起

因したと疑われる健康被害の発生の有無について調査を行ったところ、別添の調査結果のとおり、健康被害の発生はなかったものの、中国天洋食品製造の食品の使用が認められたところである。

ついては、次の点に留意のうえ、社会福祉施設等における一層の食品の安全性の確保及び衛生管理について、管内社会福祉施設等に対し周知徹底を図っていただきたい。

- ① 食品の選定及び購入に当たっては、細心の注意を払い、安全なものを選択するよう、万全を期すること
- 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
- ③ 保健所等の関係機関と日頃から連携を図り、平時及び非常時における関係者間の情報共有体制を構築すること
- ④ 特に児童福祉施設については、食育の観点からも、子どもの食に関する嗜好や体験が広がりかつ深まるよう、食品の選定及び購入に当たり、季節感や地域性等を考慮し、鮮度の良い衛生的なものを選択するよう配慮すること

また、都道府県等は、管内社会福祉施設等で健康被害が発生した場合又は健康被害が生じるおそれがあると認められる事案が発生した場合に、迅速な対応が図れるよう衛生部局、民生部局、市町村との連携体制を構築するとともに、速やかに関係機関への連絡と併せて、厚生労働省所管部局に報告されたい。

社会福祉施設等における中国産冷凍ギョウザ等の 使用状況等調査について

	老人福祉 施設	障 害 者 施設	児 童 福 祉施設		その他社会 福祉施設等	計
				うち保育所		
厚生労働省が発表した 天洋食品製造食品を使 用していた施設数	272	114	134	62	255	775
うち、薬物中毒事案 発生食品である冷凍 ギョウザを使用して いた施設数	40	41	31	14	76	188
健康被害が発生した事 例の数	0	0	0	0	0	0

(調査対象期間) 平成19年11月1日～平成20年2月8日

(各施設の定義)

- 老人福祉施設： 老人福祉法による老人福祉施設をいう。なお、有料老人ホーム、老人保健施設、介護療養型医療施設及び小規模多機能型居宅介護、認知症対応型共同生活介護については、その他社会福祉施設等に含める。
- 障 害 者 施 設： 障害者自立支援法による障害者支援施設、地域活動支援センター、福祉ホーム、旧身体障害者福祉法による身体障害者更生援護施設、旧知的障害者福祉法による知的障害者援護施設、旧精神保健及び精神障害者福祉に関する法律による精神障害者社会復帰施設、障害者自立支援法による障害福祉サービス事業所（居宅介護、重度訪問介護、行動援護、重度障害者等包括支援事業所を除く。）をいう。
- 児童福祉施設： 児童福祉法による児童福祉施設をいう（ただし、放課後児童クラブを含む。）。

集計結果

社会福祉施設等における中国産冷凍ギョウザ等の使用状況等について

区分	天洋食品製造食品が使用されていた社会福祉施設等の数						健康被害の発生事例が報告された件数
	老人福祉施設	障害者施設	児童福祉施設	うち、保育所	その他社会福祉施設等	計	
1 北海道	2	4	5	4	12	23	0
2 青森県	6	4	3	2	7	20	0
3 岩手県	5	1	1	0	6	13	0
4 宮城県	2	4	2	0	4	12	0
5 秋田県	11	2	0	0	1	14	0
6 山形県	2	0	1	0	2	5	0
7 福島県	9	2	0	0	0	11	0
8 茨城県	7	1	1	0	7	16	0
9 栃木県	10	2	2	1	0	14	0
10 群馬県	5	5	8	2	16	34	0
11 埼玉県	28	17	8	1	6	59	0
12 千葉県	26	6	6	1	10	48	0
13 東京都	3	11	9	4	6	29	0
14 神奈川県	14	3	1	0	15	33	0
15 新潟県	13	2	0	0	5	20	0
16 富山県	4	1	13	13	3	21	0
17 石川県	6	2	0	0	10	18	0
18 福井県	0	1	0	0	1	2	0
19 山梨県	3	3	3	3	4	13	0
20 長野県	3	3	3	0	2	11	0
21 岐阜県	9	1	6	5	0	16	0
22 静岡県	6	0	4	2	2	12	0
23 愛知県	14	8	20	12	21	63	0
24 三重県	1	2	3	0	5	11	0
25 滋賀県	4	0	3	2	4	11	0
26 京都府	4	1	3	0	4	12	0
27 大阪府	7	0	2	2	1	10	0
28 兵庫県	6	2	3	1	6	17	0
29 奈良県	12	3	3	1	5	23	0
30 和歌山県	6	2	1	0	0	9	0
31 鳥取県	4	2	0	0	1	7	0
32 島根県	1	4	2	0	3	10	0
33 岡山県	0	0	1	1	1	2	0
34 広島県	9	1	1	0	16	27	0
35 山口県	1	1	2	2	6	10	0
36 徳島県	0	0	0	0	1	1	0
37 香川県	2	0	0	0	0	2	0
38 愛媛県	0	0	2	0	3	5	0
39 高知県	0	0	0	0	1	1	0
40 福岡県	13	5	5	0	39	62	0
41 佐賀県	0	2	0	0	1	3	0
42 長崎県	4	4	2	1	5	15	0
43 熊本県	1	1	1	0	0	3	0
44 大分県	3	0	2	0	0	5	0
45 宮崎県	0	0	0	0	0	0	0
46 鹿児島県	3	1	2	2	3	9	0
47 沖縄県	3	0	0	0	10	13	0
合計	272	114	134	62	255	775	0

集計結果

社会福祉施設等における中国産冷凍ギョウザ等の使用状況等について
 ＜薬物中毒事案発生食品である冷凍ギョウザの使用があった施設＞

区分	天洋食品製造食品が使用されていた社会福祉施設等の数						健康被害の発生事例が報告された件数
	老人福祉施設	障害者施設	児童福祉施設	うち、保育所	その他社会福祉施設等	計	
1 北海道	0	0	1	1	7	8	0
2 青森県	0	1	1	1	0	2	0
3 岩手県	4	1	1	0	3	9	0
4 宮城県	2	3	0	0	4	9	0
5 秋田県	5	1	0	0	0	6	0
6 山形県	0	0	0	0	0	0	0
7 福島県	0	0	0	0	0	0	0
8 茨城県	0	0	0	0	2	2	0
9 栃木県	2	0	1	1	0	3	0
10 群馬県	0	3	3	1	11	17	0
11 埼玉県	3	8	6	1	1	18	0
12 千葉県	0	0	1	0	1	2	0
13 東京都	0	3	5	2	0	8	0
14 神奈川県	1	1	0	0	3	5	0
15 新潟県	0	0	0	0	0	0	0
16 富山県	2	1	0	0	0	3	0
17 石川県	0	2	0	0	2	4	0
18 福井県	0	0	0	0	0	0	0
19 山梨県	0	0	1	1	1	2	0
20 長野県	0	1	0	0	1	2	0
21 岐阜県	3	1	0	0	0	4	0
22 静岡県	2	0	1	1	0	3	0
23 愛知県	1	3	1	0	9	14	0
24 三重県	0	2	0	0	1	3	0
25 滋賀県	0	0	2	2	1	3	0
26 京都府	3	0	1	0	0	4	0
27 大阪府	0	0	0	0	0	0	0
28 兵庫県	0	0	1	0	1	2	0
29 奈良県	0	0	0	0	1	1	0
30 和歌山県	3	1	0	0	0	4	0
31 鳥取県	0	1	0	0	0	1	0
32 島根県	1	3	0	0	3	7	0
33 岡山県	0	0	0	0	1	1	0
34 広島県	1	0	0	0	5	6	0
35 山口県	0	1	2	2	0	3	0
36 徳島県	0	0	0	0	0	0	0
37 香川県	0	0	0	0	0	0	0
38 愛媛県	0	0	0	0	1	1	0
39 高知県	0	0	0	0	0	0	0
40 福岡県	0	1	1	0	5	7	0
41 佐賀県	0	2	0	0	0	2	0
42 長崎県	2	0	1	0	4	7	0
43 熊本県	1	0	0	0	0	1	0
44 大分県	1	0	0	0	0	1	0
45 宮崎県	0	0	0	0	0	0	0
46 鹿児島県	1	1	1	1	2	5	0
47 沖縄県	2	0	0	0	6	8	0
合計	40	41	31	14	76	188	0

事例集作成プロジェクトメンバー

第2編 障害者施設における栄養管理

社会福祉法人横浜共生会 横浜らいず 松山 いづみ
社会福祉法人白根学園 日高 理葉
社会福祉法人であいの会 ソイル栄 川島 朋子

第3編 事務管理

社会福祉法人偕恵園 偕恵／偕恵シグナル 吉見 典恵
社会福祉法人偕恵園 偕恵いわまワークス 高桑 幸
横浜市松風学園 土屋 真紀子

第4編 調理活動の衛生管理

社会福祉法人十愛療育会 たっちほどがや 森 恵未
社会福祉法人くるみ会 くるみ学園 水野 優子
社会福祉法人いずみ苗場の会 泉地域活動ホームかがやき 野澤 洋子

第5編 災害への備え

社会福祉法人恵和 若山 すみえ
社会福祉法人光風会 平川 三樹
社会福祉法人くるみ会 やすらぎの園 元栄 美咲
社会福祉法人同愛会 てらん広場 飯塚 愛

第6編 グループホームへの関わり

社会福祉法人恵和 本谷 朋子
社会福祉法人すみなす会 航 加藤 和歌子
社会福祉法人訪問の家 地域活動ホーム径 高橋 美江子

編集 横浜市健康福祉局障害福祉部障害支援課 門林 美和

参考文献

- ・横浜市健康福祉局健康安全部保健事業課（2013）『給食施設のための栄養管理の手引き』
- ・佐々木敏（2010）『食事摂取基準入門そのころを読む』同文書院
- ・社団法人日本栄養士会全国福祉栄養士協議会（2003）『栄養管理業務マニュアル』
- ・水間正澄・ほか編（1997・2012）『実践介護食事論』第一出版
- ・厚生労働省『日本人の食事摂取基準（2010年版）』
- ・食事摂取基準の実践・運用を考える会編（2011・2013）『日本人の食事摂取基準（2010年版）の実践・運用－特定給食施設等における栄養・食事管理』第一出版

『横浜市内障害者施設の栄養・給食に関する事例集』

横浜市健康福祉局障害福祉部障害支援課

平成26年3月作成

〒231-0021

横浜市中区日本大通18 KRCビル6階

電話045-671-2392 FAX045-671-3566