

# 北海道社会福祉施設給食管理運営指針

設 定	昭和 49 年 6 月 29 日	民総第 1152 号
1 次改正	昭和 52 年 7 月 6 日	民総第 1058 号
2 次改正	昭和 57 年 5 月 12 日	民総第 944 号
3 次改正	昭和 61 年 6 月 16 日	民総第 10184 号
4 次改正	平成 2 年 4 月 26 日	社老第 223 号
5 次改正	平成 7 年 3 月 16 日	地福第 3400 号
6 次改正	平成 8 年 3 月 18 日	地福第 3388 号
7 次改正	平成 9 年 8 月 4 日	地福第 459 号
8 次改正	平成 14 年 11 月 29 日	地福第 863 号
9 次改正	平成 23 年 4 月 1 日	施運第 16 号

## 第 1 趣旨

この指針は、社会福祉施設（社会福祉法第 2 条第 2 項に規定する施設及び同第 3 項 2 号に規定する保育所）における給食管理の適正かつ円滑な運営に資するとともに、給食内容の改善並びに事務の合理化を図ることを目的とする。

## 第 2 給食の意義

社会福祉施設の給食は、入所者及び通所施設における利用者（以下「入所者等」という。）の健康保持増進に必要な食物を供給するほか、楽しい食事によって、情緒の安定を図るとともに、給食を通じて、望ましい食習慣の体得と、栄養や衛生の知識を高める等、入所者等の健康管理並びに生活指導の基本としての意義をもつものであること。

## 第 3 適用する施設の範囲

### 1 適用する施設

- (1) 1 日 3 食（朝、昼、夕食）の食事を供給する施設。
- (2) 1 日 1 食（昼食）の食事を供給する通所施設（夕食を提供する保育所を含む）。

### 2 適用しない施設

- (1) 医療法に基づく病院、診療所でもある施設。

「医療保護施設」・「重症心身障害児施設」・「肢体不自由児施設」・「無料又は低額診療施設」

昭和 50 年 12 月 6 日付け保健第 6329 号北海道衛生部長・北海道民生部長通知「病院給食給与栄養量改正に伴う指導について」並びに平成元年 11 月 20 日付け成人第 964 号保健環境部成人保健課長通知「病院給食における一般食給与患者の栄養所要量について」による。

- (2) 介護保険施設、障がい児及び障がい者施設で栄養マネジメント加算を算定している施設。

- (3) 政令市・中核市が行政所管する施設  
政令市・中核市の定めるところによる。
- (4) その他  
公立施設で給食に関し、特別の定めのある事項については、その定めるところによるものとする。

#### 第4 運営管理

給食関係職員は、特定かつ多数の者に給食を提供するという専門技術を必要とする見地から、管理栄養士及び栄養士、調理師等の有資格者を配置するように努めること。

また、施設長のもとに給食に関する責任者と業務分担を定め、給食管理についての責任体制を明確にするとともに、関係部門との協力が十分得られる組織体制を確立すること。

##### 1 給食責任者

給食責任者には、管理栄養士等給食に関する専門知識を有する者を当て、管理栄養士等が配置されていない場合は、現に給食業務に従事しているこれに代わる者を責任者として任命し、施設長の監督のもとに給食管理に当たること。

##### 2 調理責任者

調理責任者には、現に調理業務に従事している調理員（調理師が配置されている場合は調理師）の中から施設長が任命し、施設長並びに給食責任者の指導監督のもとに業務を行うこと。

##### 3 給食業務の分担と周知

施設長は、給食責任者と協議して、次の給食業務について分担を定め、これを職員に周知し、業務の相互連携を図るとともに責任体制を明確にすること。

- (1) 給食運営会議に関すること
- (2) 給食関係職員の教育研修
- (3) 施設関係職員との連携
- (4) 給食関係職員の健康、労務管理
- (5) 給与栄養基準量の設定
- (6) 献立の作成、給食効果の検討
- (7) 嗜好調査、残食調査
- (8) 入所者等の食事、栄養指導
- (9) 常食（普通食）の調理
- (10) 特別治療食、離乳食の調理と調乳
- (11) 特別治療食に係る主治医との連携
- (12) 給食日誌の記録
- (13) 盛り付け、配膳
- (14) 検食、保存食
- (15) 給食材料の購入計画、発注、検収、保管
- (16) 厨芥、残食の処理
- (17) 給食関係帳簿、書類、記録の整備保管

- (18) 給食施設設備の整備
- (19) 給食施設内外の清潔、整頓
- (20) 食器の洗浄、消毒、保管
- (21) 給食関係火気、電気、ガス等の点検、安全確保
- (22) 調理機械、器具の手入れと管理
- (23) 保健所、その他行政機関との連携
- (24) 給食関係事故の防止並びに処理
- (25) 給食の調査研究
- (26) その他給食改善に関する業務

#### 4 給食運営会議

給食業務の管理運営及び給食内容の検討を行うため、施設長を始め給食責任者、調理責任者、指導員、介護職員、保育関係職員（主任保育士、保育士）、看護師、経理担当職員、ボイラー技師等、その審議事項に係る職員の参加による給食運営会議（又は、これに代わる会議）を、毎月1回以上定期的に開催し、会議の記録及び整理を正確に行い、給食運営に際し、積極的に活用すること。

なお、給食責任者は、給食運営会議を主宰し、会議の記録及び整備を行い、施設長に閲覧のうえ、給食運営に積極的に活用すること。

#### 5 給食関係職員の研修

給食関係職員の技能の向上を図るため、常に自ら学習研究に努めるとともに、研修会、講習会に計画的かつ積極的に参加すること。

また、施設長は、資格を有しない調理員の調理師免許取得について配慮すること。

### 第5 給食栄養管理

施設の給食管理は、健康増進法第30条の2に定める「食事による栄養摂取量の基準」（以下「食事摂取基準」という。）を参考とし、入所者等の特性に沿った献立により、適正なエネルギー及び栄養素の量（以下「給与栄養量」という。）を確保するとともに、嗜好、調理、盛り付け、配膳、食事時間、環境についても配慮すること。

また、障がいや疾患を有していたりする場合は、個別の栄養管理を優先し、必要に応じて食事摂取基準を補助的に活用すること。

なお、栄養管理の流れと検討方法について図1を参考とすること。

#### 1 エネルギー及び給与栄養量の目標の設定

施設における給与栄養量の目標は「食事摂取基準」に基づき、次により入所者等の特性を考慮して、施設ごとにエネルギー及び給与栄養量の目標を設定し、実施すること。

なお、「食事摂取基準」はエネルギーについては「推定エネルギー必要量」、栄養素については「推定平均必要量」、「推奨量」、「目安量」、「耐容上限量」、「目標量」の各設定指標により構成されていることから、各栄養素及び指標の特徴を十分理解して活用すること。

また、本指針で考慮する食事摂取基準は、エネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンA、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム（食

塩)、食物繊維とする。

(1) エネルギー及び給与栄養量の目標の算定…図1～①

施設における入所者等の性、年齢、身体状況(身長、体重など)、身体活動レベル等を評価するとともに、エネルギー及び給与栄養量の目標を設定すること。

① エネルギー給与量の設定(別紙1-1)

エネルギーの給与量は、入所者等の性、年齢、身長、体重、身体活動レベルから推定エネルギー必要量を算出し、BMIの分布の状況等を考慮して、施設における1日当たりのエネルギー給与量を設定すること。

○推定エネルギー必要量=基礎代謝量×身体活動レベル+A+B

A=エネルギー蓄積量[成長期の小児・乳児](食事摂取基準参照)

B=付加量[妊婦、あるいは授乳婦](食事摂取基準参照)

② たんぱく質、脂質の設定

「食事摂取基準」に基づき、各栄養素及び指標の特徴を考慮し設定すること。

③ エネルギー、たんぱく質、脂質以外の栄養素の設定

ビタミンA、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム(食塩)、食物繊維については「食事摂取基準」に基づき、各栄養素及び指標の特徴を考慮し設定すること。

(2) 食糧構成基準の設定(別紙2)…図1～②

各施設における1日1人当たりの給与栄養量の目標を満たすため、食糧構成基準を設定し、献立作成の基礎とすること。

食糧構成の基準を設定するにあたり、四季や地域特性、利用者の嗜好、身体状況等により調整のうえ決定すること。

なお、保育所にあつては1歳から2歳、3歳から5歳ごとに設定し、保育所以外の施設においても、小児期、成長期、青年期、壮年期、老年期など各年代に配慮すること。

(3) 施設専用食品群別荷重平均成分表(資料1)

食糧構成基準の設定に使用する食品成分表は、資料1の「施設専用食品群別荷重平均成分表作成要領」により作成するものとする。

ただし、栄養計算ソフト等が整備され、食品毎の栄養価計算が電算化されている場合は、施設専用食品群別荷重平均成分表は必要としない。

2 保育所における取扱い

(1) 給与栄養量の目標の設定について

保育所における給与栄養量の目標については、「児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について」[平成22年3月30日雇児発第0330第8号・障発第0330第10号厚生労働省雇用均等・児童家庭局長及び社会援護局障害保健福祉部長通知]及び「児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について」(平成22年3月30日雇児母発第0330第1号厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課長通知)に基づき設定すること。

また「児童福祉施設における食事の提供ガイド」(平成22年3月31日厚生労働省)

働省雇用均等・児童家庭局母子保健課事務連絡)も参照すること。

○生活状況等に特段配慮すべき問題がない場合には、昼食については、1日全体の概ね1/3を目安とすること。

○おやつについては、発育・発達状況や生活状況等に応じて1日全体の10～20%程度の量を目安とすること。

## (2) エネルギー給与量の設定

### ① 乳児

乳児のエネルギーは、乳児ごとの推定エネルギー必要量を用い、身長や体重の変化などを成長曲線等に当てはめ、身体発育を継続的にモニタリングしていくことが必要である。

○推定エネルギー必要量=総エネルギー消費量(別表3※1)+エネルギー蓄積量(別表3※2)

### ② 1～2歳児及び3～5歳児

入所者等の体重をもとに、推定エネルギー必要量を算出する(別紙1-2・1-3)。それらの分布状況を確認し、年齢階級別(1～2歳児食及び3～5歳児食)に施設における1日当たりエネルギー給与量を設定する。

乳児と同様に身長や体重変化などを成長曲線等に当てはめ、身体発育を継続的にモニタリングしていくことが必要である。

○推定エネルギー必要量=基礎代謝量×身体活動レベル+エネルギー蓄積量

## (3) エネルギー以外の栄養素の給与栄養量の設定

### ① 調乳・離乳食

推定エネルギー必要量及び食事摂取基準を参考に、入所者等の発育状態・健康状態などを継続的に確認しながら、給与栄養量の調整を行う。

### ② 1～2歳児食、3～5歳児食

1～2歳児及び3～5歳児の給与栄養量の目標は、食事摂取基準を参考に、発育・発達に欠くことのできない必要な栄養素を補給するものであることが基本となるので、以下の点に留意し設定すること。

[総エネルギーに占める割合]

○たんぱく質(%)：10以上20未満の範囲内を目安とする。

○脂質(%)：20以上30未満の範囲内を目安とする。

○炭水化物(%)：50以上70未満の範囲内を目安とする。

○ビタミンA、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム(食塩)、食物繊維については「食事摂取基準」に基づき、各栄養素及び指標の特徴を考慮し設定すること。

## 3 献立の作成と実施…図1～③④

食事は栄養的に十分配慮すると同時に、変化に富み、季節に応じた内容、適温給食、調理方法に工夫する等、入所者等の嗜好に考慮するとともに、偏食の是正にも留意すること。

(1) 月(週、旬)間予定献立表(別紙3)

献立作成に当たっては、あらかじめ一定期間(通常1週間、又は10日間、1か月間)の予定献立表を作り、計画性のある給食を実施できるよう配慮すること。

なお、保育所においては、保育所の行事と併せて十分検討を行い、施設長の事前決裁を受けるものとする。これを各家庭に配布し、保育所と家庭の食生活との連携と教育的効果を図るものであること

(2) 予定・実施献立表(別紙4)

週(旬)間予定献立表から各日ごとに、給食前日までに献立名、使用食品・調味料の数量等(保育所においては献立名、食品使用量、給食人員)を記録(保育所においては1~2歳児、3~5歳児ごと)した献立表を次の事項に留意のうえ作成するとともに、給食終了後は実際に提供した献立名、使用食品の数量等を記録した実施献立表を作成し、速やかに施設長の決裁を受け保管すること。

なお、予定献立表に変更事項を朱書き訂正することで実施献立とすることができる。

① 特別治療食について

治療等の目的で食事療法が必要と認められる場合は、主治医の指示に基づき、特別治療食を給与するものとする。

また、あらかじめ設定した約束食事箋及び治療ガイドライン等の栄養管理指針に基づく場合については、食事摂取基準を一律に適用することが困難であることから、個々の栄養管理を中心に用いること。

なお、特別治療食にかかる様式については主治医の指導のもと、各施設で創意工夫のうえ作成して差し支えないこと。

② 給与栄養量の日差について

献立の給与栄養量の日差は、変化に富んだ献立を進める上で、必然的に起きてくるが、1か月間程度の給与栄養量の平均値が給与栄養量の目標を満たすよう努めること。

③ 嗜好、残食調査について

喫食率の向上を図るため、入所者等の嗜好について随時調査を行い残食状況との関連について検討のうえ、献立作成や調理方法に反映させるとともに、生活、食事指導(保育所において家庭と保育所生活の両面から)に活用すること。

4 給食の実施

食品の取扱いと調理作業等給食施設における作業は、厳重にして適正であるとともに、衛生的な作業工程表を作成するなどして、能率的かつ安全な配慮を行うこと。

(1) 食品の購入

常に市場を調査し、献立の主旨に適合した新鮮で良質の食品を選択するものとし、購入量は、廃棄量を見込んだものであること。

また、安易に缶詰等の加工食品や既製品を用いないこと。

(2) 食品の検収

食品の量目はもとより、鮮度、品質等の鑑別を厳重に行うとともに、納品書に検

収者の認印等をもって確認しておくこと。

(3) 調理

予定献立表に基づき実施し、衛生的かつ調理の際の廃棄量及び栄養素の損耗を少なくする工夫をすること。

また、入所者等の身体状況（咀嚼能力、健康状態等）にあわせた調理内容とすること。

(4) 盛り付け

衛生的かつ食欲が増進するよう、食器類の種類・材質、食品の切り方、形状や色彩等に十分配慮を行うこと。

また、盛り付けの分量は、性別、年齢区分により増減するほか身体状況、生活歴、作業訓練等を考慮して、適宜調整すること。

(5) その他

喫食率の向上を図るため、適温給食、食事環境の改善について配慮すること。

また、入所者等の身体状況に応じた食事のための自助具を活用すること。

5 給食栄養管理の評価…図1～⑤⑥

給食の評価は、設定した給与栄養量の目標及び食糧構成基準と、各月の給与栄養量と食糧構成基準との対比によるもののほか、入所者等個々の摂取量や身体状況なども把握しながら行うものとし、今後の給食計画の検討に活用すること。

(1) 給与食糧構成及び給与栄養量表の作成（別紙5及び別紙6）

実施献立表の1人当たり可食量を食品群別に整理し、各月における1人1日平均食品群別使用量を算出すること。

また、年間平均の給与栄養量も別途算出すること。

(2) 実施給与栄養量の評価

食糧構成基準と給与食糧構成表を対比することともに、1人1日あたりの食品別給与量を確認し食品構成と比較し、提供した食事の評価を行い、必要に応じ給与栄養量の目標を調整するよう努めること。

(3) 個人の栄養評価

入所者等の個々の摂取量や身体状況等、対象者の栄養状態を的確に把握し、食事計画に反映させること。

6 給食日誌（別紙4）

給食業務の管理に資するため、給食日誌を備え、給食従事者の状況、給食施設設備の点検、検食、食品納入状況、給食数、その他給食に係る必要な事項を記録すること。

なお、他の関係書類において、給食業務の管理に必要な事項が確認できる場合は、給食日誌の作成を要さない。

7 栄養指導の記録

個人別に栄養指導の記録を整理し、栄養管理並びに施設給食計画の基礎とすること。

また、栄養指導に当たっては、生活歴、病歴、嗜好並びに心身の状況等について、総合的に検討を行ったうえで実施すること。

なお、様式等については各施設で創意工夫のうえ、作成すること。

## 8 食事指導

施設長と給食責任者は、全職員の協力により、通常家庭で行われている次の事項について配慮するとともに、正しい食習慣の形成に向けて各種媒体の活用等による食事指導の実施に努めること。

特に、調理員についても、調理業務のほかに、食事指導を行う職員として参加できるように、業務分担、組織、指導計画に配慮することが望ましいこと。

- (1) 望ましい食習慣について
- (2) 栄養の知識について
- (3) 食品衛生について

## 9 食事時間

食事時間は入所者等のための食事を第一義とする考えのもとに、適正な時刻と間隔であるとともに、給食をとるに十分な時間を設けるものとする。特に夕食については、17時以降とすること。

また、これにともなう給食関係職員数、勤務時間等の体制については、関係法令、通達に基づき万全を期すること。

なお、保育所においては昼食とおやつとの時間と分量を適正に行い、調理員の勤務体制についても、十分検討すること。

## 10 おやつの給与

おやつの給与は、栄養補給を第一義とし、給食の一環として取扱うものとするが、情緒の安定を図る等、施設生活、処遇上重要なものであることから、その内容や与え方について、十分配慮すること。

また、おやつの与える回数は、3歳未満児については、午前、午後の2回、3歳児以上児と成人は、午後1回程度を目安とし、食事時間との間に2時間程度の間隔をおくことが望ましいこと。

なお、作業訓練や学齢児の下校時間の関係により、次の食事との間に時間差が少ない場合は、給与量の調整、中止、又は給与時間帯を変更する等の処置を講ずること。

おやつの内容は、食事に支障のない範囲で与えることとし、甘味食品、菓子食品、菓子類、嗜好飲料等市販食品に偏らないこと。

また、市販の既製食品に依存することなく、できるだけ施設で調理したものを与える等の配慮を行うこととし、給食部門と処遇部門で十分協議のうえ給与すること。

## 11 バイキング方式の取扱い

バイキングによる給食は、月間、又は年間給食計画のなかで行事食等とあわせて実施することとし、恒常的なバイキング方式による給食は、個々の嗜好に偏りやすいことを留意して、個人の栄養状態等に配慮すること。

## 12 給食管理に関する補助簿等

購入食品並びに寄附、自家生産食品の管理の適正を図るため、次の補助簿を備え付けること。

- (1) 食料品購入整理簿（別紙7）

検収の都度、納品書から転記するものとし、債権者（商店）からの請求、支払



い等のチェック、購入実績及び計画等の検討に活用すること。

(2) 貯蔵食品受払簿等（別紙8・9）

給食材料中、貯蔵食品（穀類、調味料、加工保存食品、越冬野菜のようにとりまとめて購入する食品）については、食品別に貯蔵食品受払簿によって明らかにするとともに毎月の合計を算出し、帳簿残量と在庫品に不等号がないよう適正に食品の管理を行うこと。

また、調味料など使用量が少ないものの受け払いは、月間分をとりまとめて、月末に整理記帳し、揚げ油のように1回の使用量の計量が困難なもの、また、販売包装単位により算出し、更に小分けして使用する食品については、開封の都度包装単位で受け払いを整理しても差し支えないこと。

なお、当日中使用する生鮮食料品については、受払簿に記帳する必要がないこと。

(3) 寄附、自家生産食品受払簿（別紙10）

給食に使用した寄附食品、自家生産食品は、購入した食品とは別に、その受払状況（使用量と小売市価換算額）を明確に記録すること。

なお、これらの食品使用量は、予定・実施献立表並びに給与食糧構成表に計上するものであること。

(4) 発注書

食料品の購入は、発注書（またはこれに代わるもの）により、品名とともに、納品書の記載についても点検し、整理保管するものとする。

なお、このとき発注書控えを（複写）作成し、検収に当たり、現品とともに、納品書の記載についても点検し、整理保管すること。

(5) 納品書

納入された食料品は、個々に検収を行い、食品名、規格、数量、金額が記入された納品書を、その都度整備保管すること。

なお、納品書を受領していない場合においても、内容が的確に把握できるよう処理しなければならないこと。

(6) 給食費の算出に関するもの（別紙11）

給食費は、実際に使用した食品量について給食延食数に基づき算出し、各月ごとに次の計算式によること。

A＝月間購入食品の金額

B＝前月から繰り入れた食品の金額

C＝翌月へ繰り越した食品の金額

○ 計算式

$(A + B) - C / (\text{月間給食延食数} / 3) = \text{月間1人1日平均給食費}$

[保育所の場合： $(A + B) - C / (\text{月間給食延食数} / 1 \text{又は} 2) = \text{月間1人1日平均給食費}$ ]

なお、給食費の評価に当たっては、上記の算式により得た金額に寄附食品並びに自家生産食品の1人1日平均額を加算した金額によるものとする。

13 特定給食施設等栄養管理報告書（別記第2号様式）

特定施設等の管理者は、「健康増進法の施行について（特定給食施設関係）」（平成15年4月30日付け健習発0430001号）及び北海道特定給食施設等指導要領に基

づき、特定給食施設等栄養管理報告書を所轄保健所（利尻支所）長あて、年1回、各保健所が別に定めた日までに提出するものとする。

また、多数給食施設については、所轄保健所（利尻支所）長が必要と認めた場合とする。

#### 14 その他の給食関係書類等

次の給食関係書類、関係台帳等を整備保管すること。

- (1) 給食関係例規綴
- (2) 給食関係一般綴
- (3) 嗜好残食調査記録、栄養指導記録
- (4) 給食業務従事職員検便記録綴
- (5) 給食関係備品台帳
- (6) 水質検査成績書（飲料水が水道以外の場合）
- (7) その他の給食関係書類

#### 15 様式の取扱いについて

給食事務の適正化を図るため、前記第5. 1. (1)～13の別紙1～11、別記第2号様式により、給食栄養管理を行うものとするが別紙や別紙の内容については、施設の実情等により施設自体で創意工夫のうえ、適宜変更（前記第5. 13の別記第2号様式を除く。）して差し支えないものであること。

#### 16 職員給食

職員給食は、施設内で調理しないことを原則とするが、やむを得ずこれを行う場合は、入所者等分と明確に区分すること。入所者等と職員の献立が全く同一の場合は、献立表、食品購入、支払いの別扱いを省略することができるものとする。この場合であっても、職員給食には材料のほか、関係諸経費を必要とする見地から、入所者給食費平均単価を下回ることのないよう、適正単価を設定しなければならない。

#### 17 経理事務

民間社会福祉施設における経理事務は、原則として、平成12年3月10日付け地福第1659号「社会福祉法人会計基準の制定について」北海道保健福祉部長通知に準拠するものとするが、この基準に定めていない給食に係る経理事務の取扱い並びに補助簿等については、この指針によるものとする。

なお、公立施設等についてはこの指針を参考とし、設置者の定めるところによるものとする。

#### 18 給食帳簿類の保管について

各種給食関係帳簿類を整備するとともに、特に定めるものを除き2年間保存すること。

### 第6 保健衛生管理

給食関係職員の健康管理並びに給食にともなう事故を未然に防止するための衛生管

理については、特に次の事項に留意するほか、「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）その他関連通知等に基づき、または準じて行うこと。

## 1 給食関係職員の健康管理

調理室は、高温、多湿であるほか、かなりの重い労働を行う等、作業環境が悪い状態にあるので、健康診断、労働条件の改善など、給食業務従事職員の健康管理に十分な配慮を行うこと。

### (1) 定期健康診断

労働安全衛生法等関係法令に定める定期健康診断を年1回以上実施し、その記録を保存すること。

### (2) 定期検便

給食業務に従事する者は、消化器系感染症に係る検便を毎月1回以上実施し、その記録を保存すること。

また、採用時（非常勤、兼務職員を含む。）においても、あらかじめ検便を行い、異常のないことを確認してから給食業務に従事させること。

なお、入所者等を生活訓練指導の一環として調理作業等（盛り付け配膳、食器消毒を含む。）に従事させる場合は、給食関係職員と同様に検便を実施するほか、健康管理、着衣の清潔等衛生上問題がないことを確認すること。

### (3) 不健康者の従事禁止

消化器系感染症患者並びにその無症状病原体保有者は、給食業務に従事できないものであること。

また、発熱、下痢（本人のほか家族を含む。）、手指等に化膿その他の創傷がある場合は、直ちに施設長、給食責任者に申し出ることとし、その状況、原因を確認するとともに、適切な処置が施され安全が確認されなければ給食業務に従事してはならないこと。

また、その結果を給食日誌に記録しておくこと。

### (4) 作業の服装

調理従事者は、身体や服装の清潔保持に留意し、爪を短く切り、清潔な作業衣と髪覆いを着用するとともに、調理作業中はマスクを着用すること。

### (5) 手指の消毒

調理従事者は、その従事時間中、手を清潔に保ち、調理開始前、用便後、汚物取扱い後、盛り付け、配膳前等その都度、手洗い、消毒の徹底を図ること。

## 2 給食施設、整備の衛生管理

給食関係各室並びに施設設備器材とその取扱いに十分衛生的配慮を行うこと。

### (1) 環境の改善

排水、防湿、通風換気、採光等に留意するとともに、毎日の給食作業終了後清掃を行うこと。

また、調理室には、作業環境の改善並びに食品の腐敗を防止するため、温度計を備え付け、調理作業時間における室内温度を測定し給食日誌に記録しておくこと。この場合、高温が予想される夕食または昼食のうち、1日1回を特定して差し支え

ないこと。

なお、調理室では、専用の履物を使用し、給食関係者以外の者の立ち入りを制限すること。

(2) 衛生設備

ねずみやはえ、昆虫等を十分防ぎ得る設備及び補修を十分行うほか、食器類の消毒設備、食品、食器、調理器具の保管設備、調理従事者の手洗い設備、更衣休憩室を設けること。

(3) 専用便所

感染性疾患予防の万全を期するために、給食関係職員専用の便所を設けること。  
専用便所は、他の職員の使用を禁ずるよう表示するとともに、設置場所についても配慮すること。

(4) 食器類の消毒

食器、器具等は、使用の都度十分洗浄した後、消毒液又は蒸気熱湯等により殺菌及び消毒して乾燥し、衛生的に安全に保管すること。

(5) 給水

給食に使用する飲料水は、良質かつ豊富であって、関係各法令による基準に基づき、水質検査、殺菌消毒を行う等、衛生上必要な措置を講ずること。

3 食品の衛生管理

食品の取扱い並びに保管管理に十分衛生的な配慮を行うこと。

(1) 食品の取扱い

食品は、検収、保管、調理加工、盛り付け、配膳の過程を通じて常に衛生的に取扱うとともに、調理したものは、翌日に繰り越して供食することのないよう留意すること。

(2) 食品添加物

調理に使用する食品添加物は、食品衛生法による基準、検査に基づいたものを使用すること。

(3) 検食

調理完了後、配膳までの間に、施設長、給食責任者、調理責任者、指導員、介護職員、保育士等により交替で原則として1名の者が1食分について栄養、嗜好、衛生的観点から点検するための検食を行うこととし、実施時刻、検食者氏名、所見など結果について検食簿（給食日誌）に記録して、給食内容の改善に活用すること。

なお、1人前の検食が困難な場合は、一部の試食でも差し支えないものであること。

(4) 保存食

食品衛生の見地から、主食、汁を含む全ての給食物（原材料及び調理済み食品）50g程度を-20℃以下で2週間以上保存し、食中毒等の事故発生時の原因究明に供すること。

なお、原材料は特に、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。

(5) 食品の保管

食品を保管する食品庫、戸棚、冷蔵（凍）庫等は、ねずみ、はえ等の侵入防止、

通風換気、清潔整頓について十分留意すること。

#### 4 給食による事故の措置

施設長は、入所者等の身体に感染症若しくは食中毒の発生又はそれが疑われる状況が生じた場合は、直ちに医師の診察を受けさせるとともに、所轄の保健所に報告するなど「社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について」（平成17年3月31日付け地福第2079号）に基づき適切な措置を講ずること。

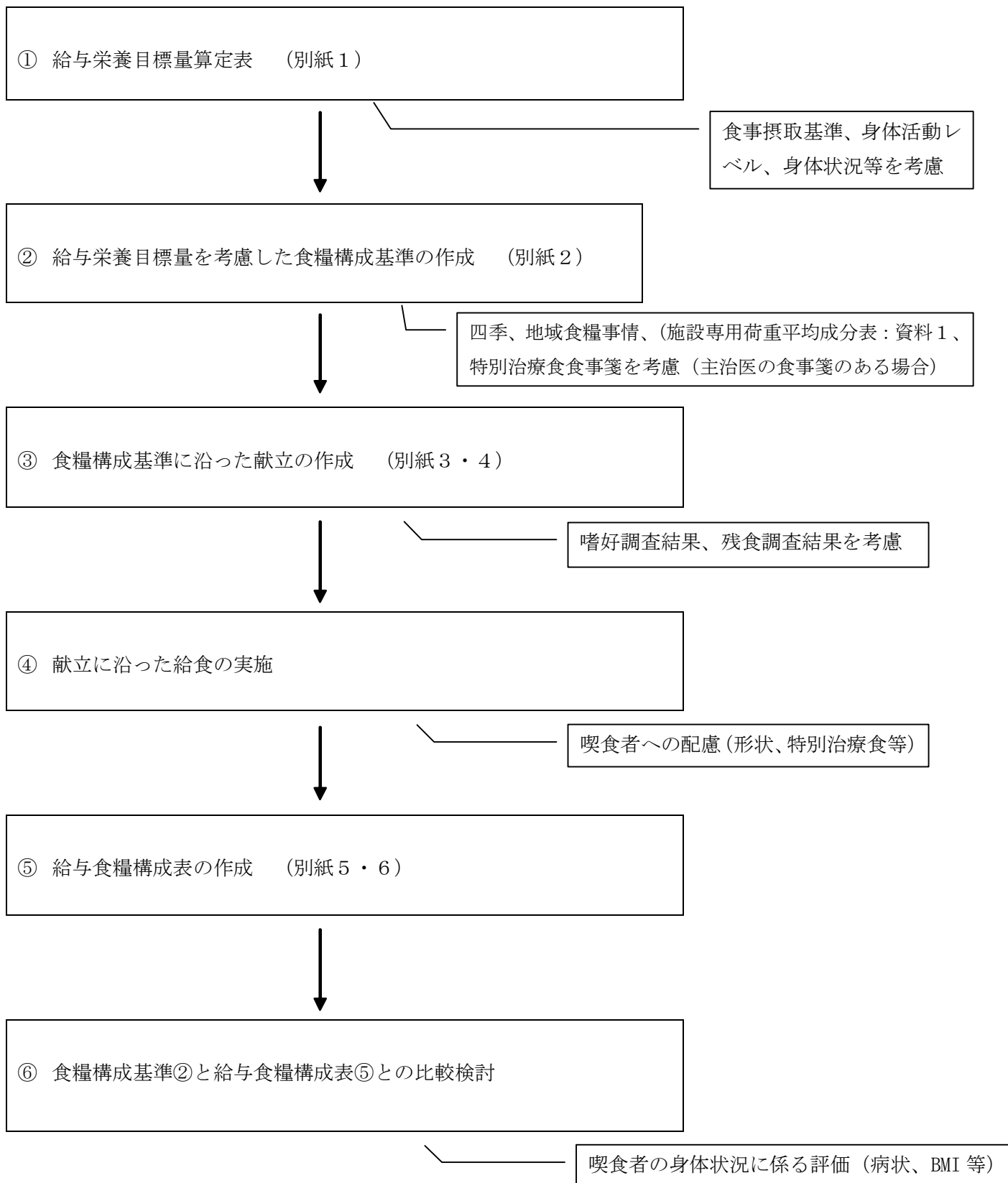
#### 第7 保健所の協力

施設長は常に所轄保健所と十分な連携のもとに、栄養管理、衛生管理等施設給食について必要な指導、助言を求めるとともに、自らも積極的に給食改善に努めるものとする。

なお、健康増進法及び北海道特定給食施設等指導要領に基づく、特定給食施設等栄養管理報告書の提出は前記第5.13により行うものとする。

図 1

### 社会福祉施設栄養管理の流れと検討方法



別表1 基礎代謝基準値		
性別	男性	女性
年齢	基礎代謝基準値 (kcal/kg 体重/日)	基礎代謝基準値 (kcal/kg 体重/日)
1～2(歳)	61.0	59.7
3～5(歳)	54.8	52.2
6～7(歳)	44.3	41.9
8～9(歳)	40.8	38.3
10～11(歳)	37.4	34.8
12～14(歳)	31.0	29.6
15～17(歳)	27.0	25.3
18～29(歳)	24.0	22.1
30～49(歳)	22.3	21.7
50～69(歳)	21.5	20.7
70以上(歳)	21.5	20.7

別表2 身体活動レベル(男女共通)			
身体活動レベル	低い(I)	普通(II)	高い(III)
年齢			
1～2(歳)	—	1.35	—
3～5(歳)	—	1.45	—
6～7(歳)	1.35	1.55	1.75
8～9(歳)	1.40	1.60	1.80
10～11(歳)	1.45	1.65	1.85
12～14(歳)	1.45	1.65	1.85
15～17(歳)	1.55	1.75	1.95
18～29(歳)	1.50	1.75	2.00
30～49(歳)	1.50	1.75	2.00
50～69(歳)	1.50	1.75	2.00
70以上(歳)	1.45	1.70	1.95

別表3 乳児期における推定エネルギー必要量算出データ			
		総エネルギー消費量※1 (kcal/日)	エネルギー蓄積量※2 (kcal/日)
0～5(月)	母乳栄養児	$92.8 \times \text{体重(kg)} - 152.0$	120
	人工栄養児	$82.6 \times \text{体重(kg)} - 29.0$	120
6～11(月)	母乳栄養児	$92.8 \times \text{体重(kg)} - 152.0$	15
	人工栄養児	$82.6 \times \text{体重(kg)} - 29.0$	15

別表4 幼児期における推定エネルギー必要量算出参考データ				
		基礎代謝量※1 (kcal/日)	身体活動レベル※2	エネルギー蓄積量※3 (kcal/日)
1～2歳児	男児	$\text{体重(Kg)} \times 61.0$	1.35	20
	女児	$\text{体重(Kg)} \times 59.7$	1.35	15
3～5歳児	男児	$\text{体重(Kg)} \times 54.8$	1.45	10
	女児	$\text{体重(Kg)} \times 52.2$	1.45	10