

# 令和3年度 神戸市指導監査基準【栄養管理・衛生管理】

(保育所及び幼保連携型認定こども園を除く児童養護施設並びに婦人保護施設)

着 眼 点	最低基準（厚生労働省令）をはじめ、関係法令、通達等に基づき実施する指導監査の範囲及び主な観点を示しています。
根拠法令等	着眼点ごとに、最低基準等の関係根拠法令、通達及びその説明内容を示しています。
指導監査基準	着眼点ごとに、不備、不適正等が認められる場合に、その指導を行う内容の基準を示しています。
区 分	不備・不適正等の状況は多種多様であるため、特に適正な法人運営、施設運営及び利用者処遇を確保する観点から、以下のとおり、是正・改善等を指摘、指導する際の標準的な区分を設定しています。
【C】	<p>是正の報告を要する事項 (重要事項)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・最低基準等関係法令・通達等に抵触しており、不備・不適合の状況や利用者処遇・施設運営等への支障又は支障となるおそれが著しい事項。</li> <li>・改善の報告を要する事項で、改善報告の内容が履行されないもの。</li> </ul> <p>※文書により指摘内容を通知し、法人又は施設の是正状況あるいはその計画についての実施期日又は実施予定日、是正の内容等を具体的かつ明確に記載した文書（是正報告書）の報告を求めます。</p>
【B】	<p>改善の報告を要する事項</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・最低基準等関係法令・通達等に抵触しており、不備・不適合の状況や利用者処遇・施設運営等への支障又は支障となるおそれがある事項。</li> <li>・周知期間が十分経過していない最低基準等関係法令・通達に係る改正事項で、重大な支障を生じていないもの。</li> </ul> <p>※文書により指摘内容を通知し、法人又は施設の改善状況あるいはその計画についての実施期日又は実施予定日、改善の内容等を具体的かつ明確に記載した文書（改善報告書）の報告を求めます。</p>
【A】	<p>指導・助言する事項</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・最低基準その他根拠法令等に抵触しているが、その程度が軽微であるか、改善が見込まれるため、指導を行う事項。</li> <li>・施設運営管理や利用者への処遇に資するものと考えられる事項についての助言。「助言」と明示します。 (状況・内容により、実地において口頭で指導を行う場合があります。)</li> </ul> <p>※法人又は施設において、自主的な是正・改善措置をとることを指導するもので、報告書の提出は求めませんが、次回監査時に改善されていない場合は、B又はC指摘する場合があります(「助言」を除く。)</p>

\* 不備・不適切な事項について、文書による指摘を受けるまでに自主的に改善を進めている事案については、評価区分を1～2区分より軽易な事項として取り扱う場合があります。

根拠法令、通知等（児童福祉施設等 栄養管理・衛生管理）

省略表記	正式名称	公布年月日等
健康増進法施行規則	健康増進法施行規則	平成15年厚生労働省令第86号 平成15年4月30日
水道法	水道法	昭和32年法律第177号 昭和32年6月15日
児童設備運営基準	児童福祉施設の設備及び運営に関する基準	昭和23年厚生省令第63号 昭和23年12月29日
婦人保護設備運営基準	婦人保護施設の設備及び運営に関する基準	平成14年厚生労働省令第49号 平成14年3月27日
栄養摂取量基準全部改正	食事による栄養摂取量の基準の全部改正について	厚生労働省告示第199号 平成22年3月18日
労働安全衛生規則	労働安全衛生規則	昭和47年労働省令第32号 昭和47年9月30日

指導監督徹底通知	社会福祉法人の認可等の適正化並びに社会福祉法人及び社会福祉施設に対する指導監督の徹底について	雇児発第488号 社援発第1275号 老発第274号	平成13年7月23日
児福行政指導監査実施通知	児童福祉行政指導監査の実施について	児発第471号	平成12年4月25日
社福施設衛生管理通知	社会福祉施設における衛生管理について	社援施第65号	平成9年3月31日
社福施設等衛生管理徹底通知	社会福祉施設等における衛生管理の徹底について	社援基発第1212001号	平成15年12月12日
神戸市受水槽管理指導要綱	神戸市受水槽水道衛生管理指導要綱		平成11年4月11日
大量調理マニュアル	大量調理施設衛生管理マニュアル	衛食第85号 食安発第0618005号	平成9年3月24日
中小施設衛生管理徹底通知	中小規模調理施設における衛生管理の徹底について	衛食第201号	平成9年6月30日
社福施設保存食の保存期間等通知	社会福祉施設における保存食の保存期間等について	社援施第117号	平成8年7月25日
児福施設食事提供通知	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	子発0331第1号、障発0331第8号	令和2年3月31日
児福施設食事計画通知	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	子母発0331第1号	令和2年3月31日
	別添 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
保護施設等調理業務委託通知	保護施設等における調理業務の委託について	社施第38号	昭和62年3月9日
乳児院等調理業務外部委託通知	乳児院等における調理業務の外部委託を行う場合の留意事項等について	雇児福発第0317001号	平成18年3月17日
社福施設等レジオネラ症防止対策徹底通知（社援）	社会福祉施設等におけるレジオネラ症防止対策の徹底について	社援基第0725001号	平成15年7月25日

根拠法令、通知等（児童福祉施設等 栄養管理・衛生管理）

省 略 表 記	正 式 名 称		公 布 年 月 日 等
社福施設等レジオネラ症防止対策徹底通知（子ども）	社会福祉施設等におけるレジオネラ症防止対策の徹底について	厚生労働省子ども家庭局総務課	平成30年8月6日
レジオネラ症防止対策マニュアル	循環式浴槽におけるレジオネラ症防止対策マニュアル	健衛発第95号	平成13年9月11日
レジオネラ症予防技術上の指針	レジオネラ症を予防するために必要な措置に関する技術上の指針	厚生労働省告示第264号	平成15年7月25日
社福施設受水槽衛生確保通知	社会福祉施設における飲用井戸及び受水槽の衛生確保について	社援施第116号	平成8年7月18日
児福施設等衛生管理及び食中毒発生予防通知	児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について	児企第16号	平成9年6月30日
児福施設等衛生管理通知	児童福祉施設等における衛生管理等について	雇児発第0120001号	平成16年1月20日
社会福祉施設等におけるノロウイルス対策	社会福祉施設等におけるノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について	厚生労働省事務連絡	平成30年12月14日
社福施設等感染症発生時報告通知	社会福祉施設等における感染症発生時に係る報告について	健発第0222002号 薬食発第0222001号 雇児発第0222001号 社援発第0222002号 老発第0222001号	平成17年2月22日
社福施設等地震防災応急計画作成通知	社会福祉施設等における地震防災応急計画の作成について	社施第5号	昭和55年1月16日
神戸市地域防災計画共通編	神戸市地域防災計画 共通編	神戸市	平成31年3月
災害発生時の社会福祉施設等の被災状況	災害発生時における社会福祉施設等の被災状況の把握等について	雇児発0220第2号 社援発0220第1号 障発0220第1号 老発0220第1号	平成29年2月20日
社福施設におけるライフラインの点検	社会福祉施設等における災害時に備えたライフライン等の点検について	厚労省 子ども家庭局子育て支援課 社・援局福祉基盤課 社・援局障害保福部障害福祉課 老健局総務課	平成30年10月19日
社会福祉施設等食品の安全確保通知	社会福祉施設等における食品の安全確保等について	雇児総発第0307001号 社援基発第0307001号 障企発第0307001号 老計発第0307001号	平成20年3月7日

根拠法令、通知等（児童福祉施設等 栄養管理・衛生管理）

省略表記	正式名称	公布年月日等
児童養護運営指針	児童養護施設運営指針	厚生労働省雇用均等・児童家庭局長通知 平成24年3月29日
乳児院運営指針	乳児院運営指針	厚生労働省雇用均等・児童家庭局長通知 平成24年3月29日
第3次食育計画児童福祉通知	「第3次食育推進基本計画」に基づく母子保健及び児童福祉施設分野における食育の推進について	雇児母発0401第2号 平成28年4月1日
プール衛生基準通知	遊泳用プールの衛生基準について	健発第0528003号 平成19年5月28日
児福施設食事提供ガイド	児童福祉施設における食事の提供ガイド	厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課通知 平成22年3月31日

参考法令、通知等

児童福祉法	児童福祉法	法律第164号	昭和22年12月12日
児童福祉法施行令	児童福祉法施行令	政令第74号	昭和23年3月31日
児童福祉法施行規則	児童福祉法施行規則	厚生省令第11号	昭和23年3月31日
食品衛生法	食品衛生法	法律第233号	昭和22年12月24日
食品衛生法施行令	食品衛生法施行令	政令第229号	昭和28年8月31日
食品衛生法施行規則	食品衛生法施行規則	厚生省令第23号	昭和23年7月13日
健康増進法	健康増進法	法律第103号	平成14年8月2日
健康増進法施行令	健康増進法施行令	政令第361号	平成14年12月4日
水道法施行令	水道法施行令	政令第336号	昭和32年12月12日
水道法施行規則	水道法施行規則	厚生省令第45号	昭和32年12月14日
公衆浴場法	公衆浴場法	法律第139条	昭和23年7月12日
保育所等設備運営条例	神戸市保育所等の設備及び運営に関する基準を定める条例	神戸市条例第75号	平成25年3月29日
婦人保護設備運営条例	神戸市婦人保護施設の設備及び運営に関する基準を定める条例	神戸市条例第76号	平成25年3月29日

根拠法令、通知等（児童福祉施設等 栄養管理・衛生管理）

省略表記	正式名称		公布年月日等
神戸市営業許可要綱	神戸市食品関係営業許可等に関する取扱い要綱	神戸市食品衛生法施行細則（市）規則第54号	平成15年4月1日
特定給食施設栄養管理通知	特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について	健健発第0331第2号	令和2年3月31日
社福法人入札契約等取扱通知	社会福祉法人における入札契約等の取扱いについて	雇児総発0329第1号 社援基発0329第1号 障企発0329第1号 老高発0329第3号	平成29年3月29日
社会福祉施設等におけるノロウイルス発生・まん延防止策の一層の徹底	社会福祉施設、介護保険施設等におけるノロウイルスによる感染性胃腸炎の発生・まん延防止策の一層の徹底について	雇児総発第1226001号 社援基発第1226001号 障企発第1226001号 老計発第1226001号	平成19年12月26日
社会福祉施設等における感染拡大防止のための留意点	社会福祉施設等における感染拡大防止のための留意点について	厚生労働省事務連絡	令和2年3月6日
社会福祉施設等における感染拡大防止のための取組の徹底	社会福祉施設等における感染拡大防止のための取組の徹底について	厚生労働省事務連絡	令和2年3月19日
社会福祉施設における防災対策の強化について	社会福祉施設における防災対策の強化について	社施第102号	昭和60年9月21日
児童福祉施設等における非常災害時の体制整備の強化・徹底	児童福祉施設等における利用者の安全確保及び非常災害時の体制整備の強化・徹底について	雇児総発0909第2号	平成28年9月9日

項目	着眼点	根拠法令等	指導監査基準	区分
<b>I 栄養管理</b>				
<b>1 給食の栄養管理</b>				
(1) 給食に関する会議	定期的に開催しているか。	児福施設食事計画通知 3(2)	会議を定期的に開催していないので、改善すること。	B
			会議内容、出席者等が適切でないので、改善すること。	B
			会議録等に不十分な点があるので、改めること。	A
(2) 給与栄養量の目標（施設基準栄養量）	施設基準栄養量は、最新版の日本人の食事摂取基準に基づいて策定されているか。	栄養摂取量基準全部改正通知 児福施設食事計画通知 1、2(1)(3)(4) 健康増進法施行規則第9条第1項	策定していないので、是正すること。	C
			最新版の食事摂取基準に基づいていないので、改善すること。	B
(3) 食事計画（施設基準食品構成）	施設基準食品構成は施設基準栄養量を基に立てているか。	児童設備運営基準第11条第2項 児福行政指導監査実施通知 別紙I-2(1)-第1-1(3)ア 児福施設食事計画通知 2(5)、3(1)	施設基準食品構成を策定していないので、是正すること。	C
			施設基準食品構成を立てているが、不十分な点があるので、改善すること。	B
(4) 献立作成	献立表を作成しているか。	児童設備運営基準第11条第4項 婦人保護設備運営基準第13条第2項 児福施設食事計画通知2(5)(6) 健康増進法施行規則第9条第2項	予定献立表を作成していないので、是正すること。	C
			予定献立表の内容に不十分な点があるので、改善すること。	B
			実施献立表を作成していないので、是正すること。	C
	献立内容を工夫しているか。		献立内容について、季節感を考慮し、品質が良く幅広い種類の食品を取り入れるよう改善すること。	B
(5) 給与栄養量及び給与食品量	施設基準に基づいて栄養量並びに食品量が給与されているか。	児童設備運営基準第11条第2項 児福行政指導監査実施通知 別紙I-2(1)-第1-1(3)ア 児福施設食事計画通知 2(5)、3(1)	施設基準に基づいた給与をしていないので、是正すること。	C
			施設基準に基づく給与に不十分な点があるので、改善すること。	B
(6) 栄養評価	個別の状況に適合した栄養評価を行っているか。	児福施設食事計画通知 2(1)(2)、3(1)	個人の状況に適合した栄養評価を行っていない、もしくは栄養評価に不十分な点があるので、改善すること。	B
	定期的に身体状況の変化を把握する等総合的な評価を行っているか。			B
	児童の場合、定期的に身長及び体重を計測し成長曲線に照らし合わせるなど個々人の成長の程度を観察し、評価しているか。			B
	栄養士を置かない施設は、献立の内容、栄養価の算定、調理の方法について保健所等の指導を受けているか。			B
		婦人保護施設設備運営基準第13条第3項 指導監査徹底通知5(4)ウ	献立の内容、栄養価の算定、調理の方法について保健所等関係機関の指導を受けること。	B

項目	着眼点	根拠法令等	指導監査基準	区分
<b>2 栄養に関する情報の提供・支援</b>				
(1) 栄養に関する情報提供	栄養に関する情報を提供しているか。	健康増進法施行規則第9条第3項	栄養に関する情報の提供に不十分な点があるので、改善すること。	B
(2) 食育の取り組み	子どもや保護者等に対する献立の掲示等食に関する情報の提供や食事づくり等、食に関する体験の機会の提供を行うとともに、将来を見据えた食を通じた自立支援につながる「食育」の実践に努めているか。	児童設備運営基準第11条第5項 児童養護運営指針第Ⅱ部 1(2)③ 乳児院運営指針第Ⅱ部 1(2)③ 児福施設食事計画通知 3(3) 児福施設食事提供通知 1(4) 第3次食育計画児童福祉通知 児福施設食事提供ガイド	食育の取り組みに不十分な点があるので、改善すること。	B
<b>Ⅱ 給食管理</b>				
<b>1 給食の実施</b>				
(1) 調理内容	入所者の心身の状況にあわせた調理内容になっているか。 (離乳食、アレルギー対応食、病弱者や咀嚼・嚥下へ配慮した食事)	児童設備運営基準第11条第3項 婦人保護設備運営基準第13条 児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(1)-第1-1(3)ウ、第2[共通事項](5) 児福施設食事計画通知 2(6) 児童養護運営指針第Ⅱ部1(2)② 乳児院運営指針第Ⅱ1(2)③	入所者の心身の状況にあわせた調理内容になっていないので、是正すること。	C
			入所者の心身の状況にあわせた調理内容に不十分な点があるので、改善すること。	B
(2) 食物アレルギーへの配慮	【児童福祉施設】 子どもの健康と安全の向上に資するため、食物アレルギーに配慮した食事の提供を行っているか。	児福施設食事提供通知 1(6)	誤食や誤飲を未然に防止する体制を構築していないので、改善すること。	B
(3) 食事時間	食事時間は適切か。	児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(1)-第1-1(3)エ	食事時間が家庭生活に近い時間になっていないので、是正すること。	C
(4) 調査関係	嗜好調査・残食調査等の各種調査を実施しているか。	児童設備運営基準第11条第3項 児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(1)-第1-1(3)イ 児福施設食事計画通知3(1)	嗜好調査・残食調査等各種調査を実施していないので、改善すること。	B
			嗜好調査・残食調査等各種調査の実施に不十分な点がある、又は調査の結果を献立等に反映していないので、改めること。	A
<b>2 記録簿の整備</b>				
(1) 給食材料の区分	利用者・職員の給食材料を区分しているか。	児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(2)-第2[共通事項](3)	給食材料を利用者・職員に区分していないので、改善すること。	B
(2) 原材料納入時の点検(検収)	給食材料の検収記録はあるか。 (鮮度・包装・品温・異物混入等)	社福施設等食品の安全確保通知 ①④(児童福祉施設) 児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(2)-第2[共通事項](3)(6) 大量調理マニュアルⅡ-1(4) 児福施設食事計画通知3(4)	給食材料の検収記録が無いので、是正すること。	C
			給食材料の検収記録に漏れがあるので、改善すること。	B

項目	着眼点	根拠法令等	指導監査基準	区分
(3) 検食	喫食前に検食（おやつを含む。）を実施し、その記録を残しているか。	児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(1)-第1-1(3)イ 社福施設等食品の安全確保通知 ②	検食の記録がないので、是正すること。	C
			検食の実施・記録に不十分な点があるので、改善すること。	B
(4) 給食日誌	給食日誌を作成しているか。	児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(2)-第2[共通事項](4)	給食日誌を作成していないので、改善すること。	B
(5) 給食用脱脂粉乳の管理	児童育成協会あっせんの給食用スキムミルクを購入している場合、受払台帳が作成されているか。		給食用スキムミルク受払台帳を作成していないので、改善すること。	B
(6) 給食の苦情・異物混入等事故対応について	苦情・異物混入等事故対応について、すみやかに報告し再発防止に努めているか。	児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(1)-第1-1(10)	給食用スキムミルク受払台帳に不十分な点があるので、改めること。	A
			内容、状況及び採った処置について記録が無いので、改善すること。	B
			再発生を防ぐための対策を講じていないので、改善すること。	
			当該事実が報告され、その分析を通じた改善策について職員に周知徹底を図る体制が整備されていないので、改善すること。	B
(7) 施設長等の承認	各種帳票類（献立表、検食簿、施設の食事摂取基準等）に、施設長等の承認を受けているか。	健康増進法施行規則第9条第4項	各種帳票類に施設長等の承認がないので、改善すること。	B
<b>3 職員の健康管理</b>				
(1) 検便の実施	調理従事者等の検便を漏れなく実施しているか。 （検査項目に腸管出血性大腸菌が含まれているか。）	大量調理マニュアル II-5(4)② 児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(1)-第1-1(3)キ 児福施設食事計画通知3(4) 労働安全衛生規則第47条 児童設備運営基準第10条第2項 児童設備運営基準第12条第4項 児福施設等衛生管理通知(5)	調理従事者・臨時職員等について、適切に実施していないので、是正すること。	C
			対象者に漏れがあるので、改善すること。	B
			検査項目や実施回数について不十分な点があるので、改めること。	A
			検便結果記録の保管が不十分なので、改めること。	A
(2) 調理従事者等の健康チェック（衛生点検）	調理従事者等の衛生管理点検を実施しているか。	大量調理マニュアル II-5(4) 社福施設等におけるノロウイルス対策 児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(2)-第2[共通事項](6) 児福施設食事計画通知3(4) 児童設備運営基準第10条第1項	点検を実施していないので、適切に実施すること。	A



項目	着眼点	根拠法令等	指導監査基準	区分
<b>4 調理業務の委託</b>				
(1) 調理室	【児童福祉施設】 施設内の調理室を使用して調理させているか。	乳児院等調理業務外部委託通知 2 児童設備運営基準第11条	施設内の調理室を使用して調理をさせていないので、是正すること。	C
	【児童福祉施設】 クックチル、クックフリーズ、クックサーブ及び真空パック（真空調理）での搬入は施設外調理にあっているか。			
(2) 施設の行う業務	施設側に栄養士を配置しているか。	保護施設等調理業務委託通知 3 乳児院等調理業務外部委託通知 3	栄養士の配置が義務付けられている施設において、施設側に栄養士を配置していないので、是正すること。	C
	栄養士の配置が義務付けられていない施設においては、保健所等による指導を受けているか。		栄養士の配置が義務付けられていない施設において、保健所等関係機関の栄養士による入所者の栄養管理・献立等の指導を受けられる体制にないので、是正すること。	C
			栄養士の配置が義務付けられていない施設において、保健所等関係機関の栄養士による入所者の栄養管理・献立等の指導を受けられる体制に不十分な点があるので、改善すること。	B
施設自らが行うべき業務を実施しているか。		乳児院等調理業務外部委託通知 4イ～キ 保護施設等調理業務委託通知 3	施設が行うべき業務を実施していないので、是正すること。	C
			入所者の栄養基準及び献立の作成基準を委託業者に明示するとともに、献立表が当該基準どおり作成されているか事前に確認すること。	C
			献立表に示された食事内容の調理等について、必要な事項を現場作業責任者に指示を与えること。	C
			毎回、検食を行うこと。	C
			受託業者が実施した給食業務従事者の健康診断及び検便の実施状況及び、結果を確認すること。	C
			調理業務の衛生的取り扱い、購入材料その他契約の履行状況を確認すること。	C
			嗜好調査の実施及び喫食状況の把握に努めるとともに、健康の保持増進の観点から、栄養指導を積極的に進めること。	C
施設が行うべき業務内容が不十分なので、改善すること。	B			

項目	着眼点	根拠法令等	指導監査基準	区分
(3) 委託契約内容	受託業者に専門的な立場から必要な指導を行う栄養士が確保されているか。	保護施設等調理業務委託通知 4 (3) 乳児院等調理業務外部委託通知 5ウ	栄養士を確保していないので、是正すること。	C
	契約内容、施設と受託業者との業務分担及び経費負担を明確にした契約書を取り交わしているか。	保護施設等調理業務委託通知 5 乳児院等調理業務外部委託通知 6	契約書に必要とされる契約項目の多くを記載していないので、是正すること。  【契約書への必要記載項目】 ① 適正な給食材料の使用・所要の栄養量の確保 ② 調理業務者の大半が相当の経験を有すること ③ 調理従事者への定期的な、衛生面・技術面の教育又は訓練の実施 ④ 調理従事者への定期的な、健康診断・検便の実施 ⑤ 必要な資料の提出の求めについて ⑥ 契約不履行時の契約解除 ⑦ 業務の代行保証 ⑧ 食中毒等による契約不履行時の損害賠償 ⑨ 個人情報の保護	C
			必要とされる契約項目に一部漏れがあるので、改善すること。	B
<b>5 非常時の対応</b>				
(1) 非常食の備蓄	非常食を備蓄しているか。	社福施設等地震防災応急計画作成通知 別紙2第8条 神戸市地域防災計画共通編〔総則〕7-2(6) 児福施設食事提供通知1(7)	非常食の備蓄の実施が不十分なので、改善すること。	B
(2) 非常時のマニュアル	非常食の保管場所・提供方法について全職員に周知しているか。	災害発生時における社会福祉施設等の被災状況1(4) ③ 社福施設におけるライフラインの点検	非常食について、食事支援の具体的な計画を示したマニュアルを作成し、周知すること(災害時・食中毒時)。	B
<b>Ⅲ 衛生管理</b>				
	(右記根拠法令の内容) 1 入所している者(利用者)の使用する設備、食器等又は飲用に供する水については、衛生的な管理に努め、又は衛生上必要な措置を講じなければならない。 2 当該福祉施設・事業所において感染症が発生し、又はまん延しないように必要な措置を講ずるよう努めなければならない。	※次の根拠法令は、「衛生管理」の項目に共通であるので、各項目での記載は適宜省略する。  児童設備運営基準第10条第1～2項 婦人保護設備運営基準第14条第3～4項 健康増進法施行規則第9条第5項 社会福祉施設等衛生管理徹底通知		
<b>1 調理室の衛生管理</b>				
調理室の衛生管理	加熱調理食品の中心温度を測定し、記録しているか。	大量調理マニュアル II-2	加熱調理食品の中心温度を測定していないので、改善すること。	B

項目	着眼点	根拠法令等	指導監査基準	区分
調理室の衛生管理	汚染作業と非汚染作業が明確に区別されているか。	大量調理マニュアル II-3(3) 中小施設衛生管理徹底通知 [別添](参考資料 I)-1、3	汚染作業と非汚染作業を明確に区別していないので、是正すること。	C
			作業の区別に不十分な点があるので、改善すること。	B
	器具・容器類を衛生的に管理しているか。	大量調理マニュアル II-3(4)~(9) 児福行政指導監査実施通知 別紙 1-2(1)-第 1-1(3)カ	器具・容器類の衛生的な管理（洗浄・消毒・保管）ができていないので、改善すること。  【参考：大量調理マニュアル II-3-(4)~(9)】 (4) 包丁、まな板等の器具、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、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、けっして行わないこと。 (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、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。	B
	受水槽を設置した施設の飲料水は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを毎日始業前及び調理作業終了後に検査し記録しているか。	大量調理マニュアル II-3(12)	毎日始業前及び調理作業終了後に遊離残留塩素の検査を実施していないので、是正すること。	C
			遊離残留塩素の検査記録に不十分な点があるので、改善すること。	B
	水道水の目視について、始業時及び調理作業終了後に実施し記録しているか。		始業時及び調理作業終了後に、水道水の目視結果を記録していないので、改善すること。	B

項目	着眼点	根拠法令等	指導監査基準	区分
調理室の衛生管理	原材料を適切な温度で保存するために冷凍・冷蔵庫の温度を確認し、記録しているか。	大量調理マニュアル II-4(1)	冷凍・冷蔵庫の温度の確認・記録がされていないので、改善すること。	B
	調理終了後、30分を超えて提供される食品について、搬入・搬出時刻及び保冷設備内温度を記録しているか。	大量調理マニュアル II-4(3)①②(4)	<p>搬入・搬出時刻および保冷温度の確認・記録をしていないので、改善すること。</p> <p>【参考：大量調理マニュアル II-4(3)①②、(4)】</p> <p>(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℃下又は65℃以上で管理することが必要である。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(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。</p>	B

項目	着眼点	根拠法令等	指導監査基準	区分
調理室の衛生管理	施設外で調理している場合に運搬手段に問題はないか。	大量調理マニュアル II-4(3)③④、Ⅲ1(1)	施設外で調理している場合に、運搬手段等の措置に不十分な点があるので、保健所（衛生監視事務所）の指導を受けること。  【参考：大量調理マニュアル II-4(3)③④】  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。	B
	調理室の構造・管理面等に問題はないか。	大量調理マニュアル II-5(1)(2)①③④⑤⑥⑨	調理室の構造および衛生管理面に不十分な点がみられるので、保健所（衛生監視事務所）の指導を受けること。  【参考：大量調理マニュアル】 ・調理室の構造、設備とその管理（出入口、作業区域の明確な区別、手洗い設備、便所、器具・用具等の保管設備他） ・定期的な清掃、消毒 ・換気、適正な温度、湿度 ・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ないか等	B
	ねずみや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、駆除作業を半年に1回以上実施しているか。また、記録は1年以上保存しているか。	大量調理マニュアル II-5(2)②	1月に1回以上の巡回点検を実施せず、半年に1回以上の駆除作業も実施していないので、是正すること。	C
			巡回点検・駆除作業の実施に不十分な点があるので、改善すること。	B
	原材料及び調理済食品（配膳後の状態）を-20℃以下で2週間以上で保存しているか。	大量調理マニュアル II-5(3) 社福施設保存食の保存期間等通知 1 児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(1)-第1-1(3)オ	原材料及び調理済食品を-20℃以下で2週間以上保存していないので、是正すること。	C
適正に保存していないので、改善すること。			B	
その他、大量調理マニュアルに基づいた管理を行っているか。	大量調理マニュアル	大量調理マニュアルに基づいた管理ができていないので、改善すること。	B	

項目	着眼点	根拠法令等	指導監査基準	区分
<b>2 施設の衛生管理</b>				
(1) 感染症対策	施設において感染症または食中毒が発生し、まん延しないように必要な措置を講じるよう努めているか。	児童設備運営基準第10条第1項及び第2項 婦人保護設備運営基準第14条第3項及び第4項 社福施設等感染症発生時報告通知 児福施設食事計画通知 3(4)	施設において感染症または食中毒が発生し、まん延しないように必要な措置を講じていないので、改善すること。	B
(2) 清掃	大掃除の実施を1年に1回行っているか。また、施設内外の衛生が保たれているか。	児福施設等衛生管理通知(2)	施設内外の衛生に不十分な点があるので、改善すること。	B
(3) 受水槽の管理・検査	受水槽を設置している施設は、適正に維持管理を行うとともに、1年以内毎に1回定期的な清掃と管理状況についての検査(厚生労働大臣登録検査機関)を受けているか。	水道法 神戸市受水槽水道衛生管理指導要綱 社会福祉施設受水槽衛生確保通知	受水槽を設置している施設が、1年以内毎に1回定期的な清掃と管理状況についての検査を受けていないので、是正すること。	C
			受水槽の維持管理に不十分な点があるので、改善すること。	B
(4) レジオネラ症防止対策	循環式浴槽の衛生管理ができていないか。	社福施設等レジオネラ症防止対策徹底通知第2 レジオネラ症防止対策マニュアルⅢ レジオネラ症予防技術上の指針第2	衛生管理ができていないので、保健所(衛生監視事務所)の指導を受け是正すること。	C
			水質検査の結果について基準値の超える項目があるので、保健所(衛生監視事務所)の指導を受けること。	B
			衛生管理の確認・記録が無いので、改善すること。	B
	遊離残留塩素濃度の測定が毎日実施されているか(頻繁に測定し、通常0.2~0.4mg/Lに保ち最大1.0mg/Lを超えないように努めること。)	水質検査の内容  【項目】 濁度、過マンガン酸カリウム消費量、大腸菌群及びレジオネラ属菌の4項目  【基準値】 ・濁度：5度以下 過マンガン酸カリウム消費量：25mg/L以下 大腸菌群：1個/mL以下 レジオネラ属菌：10CFU/100mL未満 ・検査頻度 ろ過器を使用していない浴槽水及び毎日完全に換水している浴槽水：1回/年以上 連日使用している浴槽水：2回/年以上 連日使用している浴槽水でその消毒が塩素消毒でない場合：4回/年以上	【毎日完全換水で使用する場合】 ・浴槽の清掃を毎日行っているか。 ・月に1回以上の浴槽消毒を行っているか。 ・浴槽水の水質検査を1年に1回以上行っているか。  【連日使用する場合】 ・浴槽水を1週間に1回は完全換水しているか。 ・完全換水後、消毒清掃を行っているか。 ・浴槽水の水質検査を年に2回以上行っているか。 ・浴槽水の消毒が塩素消毒でない場合の水質検査は、1年に4回以上実施しているか。  【共通事項】 ・遊離塩素濃度の測定が毎日実施されているか。 ・1週間に1回以上、ろ過器を十分に逆洗浄して汚濁を排出するとともに、ろ過器及び循環配管について、適切な消毒方法で生物膜を除去しているか。	B
毎日完全に換水して浴槽を清掃すること。 ただし、これにより難しい場合にあっても1週間に1回以上完全に換水して浴槽を清掃、消毒しているか。			【共通事項】 ・遊離塩素濃度の測定が毎日実施されているか。 ・1週間に1回以上、ろ過器を十分に逆洗浄して汚濁を排出するとともに、ろ過器及び循環配管について、適切な消毒方法で生物膜を除去しているか。	B
循環ろ過装置の消毒を1回/週以上実施し、ろ過器は1回/週以上逆洗して汚濁を排出しているか。				B

項目	着眼点	根拠法令等	指導監査基準	区分
(4) レジオネラ症防止対策	加湿器は衛生的に取り扱っているか。	レジオネラ症予防技術上の指針 第五	<p>【参考：レジオネラ症予防技術上の指針】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・構造設備上、加湿装置又は家庭用加湿器共に、必要な措置が講じられているか。</li> <li>・加湿装置は、汚れの点検を1回/月以上、清掃を1回/年以上実施すること。</li> <li>・加湿装置は、使用開始時及び終了時に、水抜き及び清掃を実施すること。</li> <li>・家庭用加湿器は、毎日完全にタンクの水を換え、タンク内の清掃をすること。</li> <li>・管理者は、自主管理手引書や点検表を作成し、従業者等に周知徹底の上、自主管理を行い、責任者を定めること。</li> </ul>	A
(5) ユニット、グループケア等の衛生管理	ユニット、グループケア等での衛生管理が適切に行われているか。	社会福祉施設等衛生管理徹底通知 児童設備運営基準第10条の2	ユニット、グループケア等での衛生管理が適切に行われていないので、改善すること。	B
<b>3 その他</b>				
	共用の手拭き（タオル）を使用していないか。	児福施設等衛生管理及び食中毒発生予防通知 3	タオルを共用しているので、改善すること。	B
	プールの遊離残留塩素濃度測定を入水直前に行うなど管理ができていないか（0.4mg/L以上 1mg/L以下）。	プール衛生基準通知	濃度測定や濃度管理ができていないので、改善すること。	B