

食事提供・栄養管理、衛生管理で 気を付けたいこと

施設入所支援・障害児入所施設・児童発達支援センター編
(生活介護・療養介護・短期入所)





目次

Agenda

01 食事提供・栄養管理について

02 衛生管理について



- ▶ 食事は、利用児・者の心身の状態や嗜好を考慮し、年齢や障害の特性に応じた、適切な栄養量を含むものでなければなりません。【各基準省令・解釈通知参照】
- ▶ エネルギー量は、個々に身体状況により算出されますが、各栄養素の給与栄養目標量は年齢や性別等に応じた配慮が必要です。
- ▶ 例えば、幼児から高齢者まで幅広い年齢層を対象とし、献立の基本食種が1つの場合や、主食・副食を増減して個々の必要エネルギー量に合わせて提供している場合は、特に注意しましょう。

【参考】日本人の食事摂取基準2020年版より抜粋

栄養素等名	単位	指標	3～5歳 男児Ⅱ	12～14歳 男児Ⅰ	15～17歳 男児Ⅰ	30～49歳 男性Ⅰ	75歳以上 女性Ⅰ
エネルギー	kcal	推定エネルギー必要量	1,300	2,300	←→	2,300	1,400
たんぱく質 エネルギー比	%	目標量	13～20	13～20	エネルギー量は同量 各栄養素は？	13～20	15～20
飽和脂肪酸 エネルギー比	%	目標量	10以下	10以下		7以下	7以下
食物繊維	g	目標量	8以上	17以上		19以上	21以上
ビタミンA	μg RAE	推奨量	450	800	900	900	650
ビタミンC	mg	推奨量	50	100	100	100	100
カルシウム	mg	推奨量	600	1,000	800	750	600
鉄	mg	推奨量	5.5	10.0	10.0	7.5	6.0
食塩相当量	g	目標量	3.5未満	7.0未満	7.5未満	7.5未満	6.5未満

【参考】日本人の食事摂取基準2020年版より抜粋

栄養素等名	単位	指標	3～5歳 男児Ⅱ	12～14歳 男児Ⅰ	15～17歳 男児Ⅰ	30～49歳 男性Ⅰ	75歳以上 女性Ⅰ
エネルギー	kcal	推定エネルギー必要量	1,300	←	2,500	2,300	1,400
たんぱく質 エネルギー比	%	目標量	13～20	エネルギー量は約1/2 各栄養素は？	13～20	13～20	15～20
飽和脂肪酸 エネルギー比	%	目標量	10以下		8以下	7以下	7以下
食物繊維	g	目標量	8以上	17以上	19以上	21以上	17以上
ビタミンA	μg RAE	推奨量	450	800	900	900	650
ビタミンC	mg	推奨量	50	100	100	100	100
カルシウム	mg	推奨量	600	1,000	800	750	600
鉄	mg	推奨量	5.5	10.0	10.0	7.5	6.0
食塩相当量	g	目標量	3.5未満	7.0未満	7.5未満	7.5未満	6.5未満

チェックポイント

- ✓ 利用児にとって、成長期に必要な栄養素等が過不足なく給与できていますか。
- ✓ 利用者にとって、生活習慣病の発症・重症化予防に配慮した食事になっていますか。
- ✓ 高齢者にとって、低栄養・フレイル予防に配慮した食事になっていますか。

年齢や性別、障害の特性に応じて、適切な栄養量を給与しているか確認しましょう。

(2) 非常時の食事提供について



- ▶ 非常時（災害・食中毒発生時）において、食事提供は利用者、職員にとって生命を維持するための必須の優先業務に位置付けられます。
- ▶ 速やかな対応が求められます。食事提供方法は予め具体的に計画しておきましょう。
 - ・ ・ ・ 誰に、どのような食事を、誰が、どこで、どのように提供するか ・ ・ ・
- ▶ 実効性高い計画とするため、職員間に計画内容を周知し、関係者による訓練等を行いましょう。「**共通理解**」が大切です。

(2) 非常時の食事提供について



チェックポイント

- ✓ BCP計画のなかで、食事提供方法をあらかじめ具体的に決めていますか。
- ✓ 食料及び飲料水の備蓄は、3日以上を目安に確保していますか。
- ✓ 嚥下機能など配慮が必要な方に対応できる備蓄食がありますか。
- ✓ 備蓄食献立の給与栄養量を把握していますか。栄養量に関する情報を収集していますか。
- ✓ 計画内容について、平常時から職員間で共通理解を深める取り組みを行っていますか。



目次

Agenda

01 食事提供・栄養管理について

02 衛生管理について

(1) 衛生管理〔食中毒予防〕



- 食中毒発生防止のため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省作成）の趣旨を踏まえた衛生管理に努めましょう。
- 市内施設でも食中毒が発生しています（ノロウイルス、ウエルシュ菌等）
- 調理終了後から提供までの間の温度管理は適切に行いましょう。
- 調理室や調理員だけでなく、居室エリア内のキッチンの衛生管理や調理・盛付作業等に従事する職員の健康管理にも注意が必要です。



チェックポイント

- ✓ 調理後直ちに提供されない食品は、10℃以下又は65℃以上で管理していますか。
- ✓ その温度管理状況を記録していますか。（保温・保冷設備への搬入出時刻、設備内温度等）
- ✓ 保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ、-20℃以下で2週間以上保存していますか。
- ✓ 居室エリア内で調理・盛付作業に従事する職員の健康管理点検、調理服等の着用、ビニール手袋の装着（食べ物に直接手を触れない）を行っていますか。

(2) 衛生管理〔レジオネラ症対策〕

- ▶ レジオネラ症とは、レジオネラ属菌によって汚染されたエアロゾル（空中に浮遊している小さな粒子）を吸入することによっておこる感染症です。
- ▶ レジオネラ症の感染源となる 入浴設備、加湿器、給湯設備等 は、「レジオネラ症を予防するための必要な措置に関する技術上の指針」等に基づく衛生管理が必要です。
- ▶ 特に、循環式浴槽 に関しては「循環式浴槽におけるレジオネラ症防止対策マニュアル」（厚生労働省作成）に基づく管理方法を徹底しましょう。
- ▶ 機械浴槽にも循環型があります。

ろ過器や浴槽水を移し替えるための補助水槽があれば該当します。



厚生労働省作成・パンフレット

「入浴施設におけるレジオネラ症防止対策」より





チェックポイント

【循環式浴槽】

- ✓ 入浴使用中、浴槽水の遊離残留塩素濃度を複数回測定し、 0.4 mg/l 程度（ 1.0 mg/l を超えない）に保っていることを確認していますか。
- ✓ 換水頻度に応じた水質検査を定期的の実施していますか。
- ✓ ろ過器、循環配管の定期的洗浄・消毒、補助水槽の清掃を行っていますか。
- ✓ 上記の各記録を残していますか。

【加湿器】

- ✓ 加湿器の汚れを点検し、タンク内の清掃等を定期的に行っていますか。





<参考> 厚生労働省HP「レジオネラ対策のページ」掲載

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000124204.html>

- 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
（厚生労働省通知H30.8.6一部改正）
- 循環式浴槽におけるレジオネラ症防止対策マニュアル（厚生労働省通知R1.12.17改正）
- 入浴施設の衛生管理の手引き（R4.5.13作成）