

No.	着 眼 点	根拠法令等	指導監査基準	区分
Ⅰ 食事提供				
1 調理業務				
(1)	提供する食事は、当該施設内で調理しているか。 ※当該施設と併せて設置する他の社会福祉施設と調理室を兼ねることができる。	児童設備運営基準第11条	当該施設内で調理をしていないので、改善すること	B
2 調理業務の委託【調理業務を委託している施設のみ】				
(1)	施設の最終的責任の下で、食事の提供に関する業務委託を行い、食事サービスの質が確保されているか。	乳児院等調理業務外部委託通知1	食事サービスの質を確保していないので、改善すること。	B
(2)	原則として施設内の調理室を使用して調理しているか。	乳児院等調理業務外部委託通知 2	施設内の調理室を使用して調理をしていないので、改善すること。	B
(3)	調理業務について、適切に委託契約しているか。 ☐ 施設自らが行うべき業務 ☐ 受託業者の要件を満たしているか ☐ 受託内容を明確にした契約書の有無 ☐ 【児福のみ】施設、保健所等の栄養士による栄養面等の指導 【施設自らが行うべき業務】 ①入所者の栄養基準及び献立の作成基準の明示、献立の事前確認 ②献立表に示された食事内容の調理等の必要事項を現場作業責任者へ指示 ③毎回検査 ④受託・調理従事者の健康診断・検便結果確認 ⑤調理業務の衛生的取り扱い、購入材料その他契約の履行確認 ⑥嗜好調査の実施、喫食状況の把握、栄養指導の実施 【受託業者】 ①施設給食の趣旨の理解、適正な給食材料の使用、所要の栄養量の確保 ②受託業務の継続的かつ安定的な遂行能力 ③専門的な立場から指導を行う栄養士の確保 ④調理従事者の大半は当該業務に相当する経験を有する ⑤調理従事者の定期的な衛生面・技術面の教育又は訓練の実施 ⑥調理従事者の定期的に健康診断及び検便の実施 ⑦不当販売行為等健全な商習慣に違反する行為を行わない 【契約書の必要記載項目】 ①施設側から必要な資料の提出を求めることができること ②契約不履行時の契約解除 ③業務の代行保証 ④損害賠償 ※個人情報保護の保護	児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(2)第2 [共通事項](7) [施設の行う業務について] 乳児院等調理業務外部委託通知 4 [受託業者について] 乳児院等調理業務外部委託通知 5 [委託契約について] 乳児院等調理業務外部委託通知 6	調理業務の委託契約書の内容及び実際の業務内容に、不適切な点があるので、改善すること。	B
		児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(2)第2[共通事項](7) [施設の行う業務について] 乳児院等調理業務外部委託通知 4 [受託業者について] 乳児院等調理業務外部委託通知 5 [委託契約について] 乳児院等調理業務外部委託通知 6 D9	A	
3 対象者の心身の状況・嗜好に応じた適切な栄養量及び内容				
(1)	対象者の心身の状況に応じた施設基準(給与栄養目標量)を設定しているか。	児童設備運営基準第11条第2項及び第3項 児福施設食事提供通知1(1) 児福施設食事計画通知1、2(1)(3)(4) 児福行政指導監査実施通知別紙Ⅰ-2(1)-第1-1-(3)7 栄養摂取量基準通知 健康増進法施行規則第9条第1項	施設基準(給与栄養目標量)の設定に不適切な点があるので、改善すること。	B
			施設基準(給与栄養目標量)の設定に不十分な点があるので、改めること。	A
(2)	【施設基準として給与食品目標量を設定している場合】 対象者の心身の状況に応じた施設基準(給与食品目標量;食品構成)を設定しているか。	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(1)、3(1) 児福施設食事提供通知1(1)(2)	施設基準(給与食品目標量;食品構成)として不十分な点があるので、改めること。	A
(3)	栄養評価を行っているか。 ☐ 身体状況、栄養状態、生活習慣等の把握 ☐ 乳幼児身長体重曲線による肥満度判定	児福施設食事計画通知 2(1)(2)、3(1) 児福施設食事提供通知1(3)	個人の状況に適した栄養評価について、不適切な点があるので、改善すること。	B
			個人の状況に適した栄養評価について、不十分な点があるので、改めること。	A

No.	着 眼 点	根拠法令等	指導監査基準	区分
4 献立作成				
(1)	献立表を作成しているか。 ☐ 献立に基づいた食事提供 ☐ 必要な項目（献立名、食品名、一人当たりの可食量） ☐ 献立の記録	児童設備運営基準第11条第4項 児福施設食事計画通知2(5)(6) 児福施設食事提供通知 2(3) 健康増進法施行規則第9条第2項 乳児院運営指針第Ⅱ 1(2)④	あらかじめ献立を作成していないので、是正すること。 (児G除く)	C
			献立の内容に不適切な点があるので、改善すること。 (児G除く)	B
			献立の内容に不十分な点があるので、改めること。	A
(2)	施設基準〔給与栄養目標量(又は給与食品目標量)〕に基づいた 栄養量(又は食品量)を給与しているか。	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)	給与栄養量(又は給与食品量)を確認していないので、是正 すること。(児G除く)	C
			給与栄養量(又は給与食品量)に不適切な点があるので、改 善すること。	B
			給与栄養量(又は給与食品量)に不十分な点があるので、改 めること。	A
(3)	子どもの健康と安全の向上のため、咀嚼・嚥下機能や食物アレ ルギー等に配慮した食事提供を行っているか。 ☐ 誤嚥等による窒息リスクの除去 ☐ 発育・発達状況に応じた食事提供 (離乳期、嚥下状態、食物アレルギー、体調不良に配慮した 形態) ☐ 誤食等の発生予防体制整備	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)ウ、第2〔共通事項〕(5) 児福施設食事計画通知2(6) 児福施設食事提供通知1(6) 児童養護運営指針第Ⅱ部1(2)② 乳児院運営指針第Ⅱ 1(2)②④	子どもの健康と安全に資するための食事提供に不適切な点 があるので、改善すること。	B
			子どもの健康と安全に資するための食事提供に不十分な点 があるので、改めること。	A
(4)	対象者の嗜好や残食の状況を把握し、献立に反映している か。 [嗜好調査(乳児院除く)・残食調査]	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) 児童養護運営指針第Ⅱ部 1(2)③④	対象者の嗜好や残食状況の把握方法、献立の反映につい て、不十分な点があるので、改めること。	A
(5)	検食を適切に行っているか。 ☐ 事前検食の実施 ☐ 献立への反映	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	検食の実施・記録に不適切な点があるので、改善すること。	B
			検食の実施・記録に不十分な点があるので、改めること。	A
(6)	食物アレルギー等医療的な判断が必要な児について、医師 の診断・指示に基づいて対応しているか。	児福施設食事提供通知1(6)	医師の指導に基づいた献立の内容に不適切な点があるの で、改善すること。	B
			医師の指導に基づいた献立の内容に不十分な点があるの で、改めること。	A
5 適時の食事提供				
(1)	食事時間は適切か。 ※家庭生活に近い食事時間か。	児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(1)-第 1-1(3)エ 乳児院運営指針第Ⅱ 1(2)①	食事時間に不適切な点があるので、改めること。	A

No.	着 眼 点	根拠法令等	指導監査基準	区分
6 食育の推進				
(1)	児童の健康な生活の基本としての食の営む力の育成に努めているか。	児童設備運営基準第11条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4次食育計画児童福祉通知2 児福施設食事提供ガイド 健康増進法施行規則第9条第3項	健康な生活の基本としての食を営む力の育成に向けての取り組みが不十分であるので、改めること	A
7 食事内容の検討（給食会議の開催）				
(1)	食事内容に関する検討を行っているか。	児福施設食事計画通知 3(2)	食事内容の検討について、不適切な点があるので、改善すること。	B
			食事内容の検討について、不十分な点があるので、改めること。	A
Ⅱ 非常時（食中毒・感染症、災害時）の対応				
(1)	非常時において、食事提供を継続的に実施するための計画（対応マニュアル）を作成し、適切に備えているか。 ☐ 食料備蓄の確保 ☐ 職員間の周知 ☐ 業務継続計画（非常時の食事提供対応マニュアル含む）	児童設備運営基準第9条の3 児福施設食事提供通知1(7) 社福施設被災状況通知1(4)③ 神戸市地域防災計画(共通編)7-2 1.(6)	非常時の食事提供について、その対応方法に不適切な点があるので、改善すること。	B
			非常時の食事提供について、その対応方法に不十分な点があるので、改めること。	A
Ⅲ 衛生管理				
1 調理及び配膳に伴う衛生管理				
(1)	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っているか。 ☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引き書(※)等の活用 ☐ 衛生管理及び食中毒防止に関する研修、知識・技術の周知	児福施設食事提供通知1(5) 大量調理マニュアル 中小施設衛生管理徹底通知 食品衛生法第51条	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に不十分な点があるので、改めること	A
(2)	調理室（居室エリアのキッチンを除く）の衛生管理は適切か。 ☐ 非汚染作業区域と汚染作業区域の区分け ☐ 調理器具、容器等の用途別・食品別の使用、洗浄・消毒・乾燥、保管状況 ☐ 食品、容器の取り扱い（床面60センチ以上）、跳ね水汚染 ☐ 手洗い設備、履物、トイレ、衛生害虫の発生 ☐ 冷蔵・冷凍庫内、不必要な物品の保管 ☐ 部外者の立ち入り ☐ 調理従事者の調理作業の状況（盛付、配膳時）	児福基準第10条第1項 児福行政指導監査実施通知別紙1-2(1)-第1-1(3)カ、別紙1-2(2)第2〔共通事項〕(6) 大量調理マニュアル Ⅱ-3(1)～(8)	調理室の衛生管理に不適切な点があるので、改善すること。	B
			調理室の衛生管理に不十分な点があるので、改めること。	A
(3)	原材料及び調理済食品の温度管理は適切に実施しているか。 ☐ 冷蔵・冷凍庫の庫内温度 ☐ 調理終了後の温度管理	児福行政指導監査実施通知 別紙1-2(2)第2〔共通事項〕(3) 大量調理マニュアル Ⅱ-4(1)～(4) 中小規模児福衛生管理通知 社福施設衛生管理通知	原材料及び調理済食品の温度管理に不適切な点があるので、改善すること。	B
			原材料及び調理済食品の温度管理に不十分な点があるので、改めること。	A

No.	着 眼 点	根拠法令等	指導監査基準	区分
(4)	施設外調理において、運搬手段等に衛生上適切な措置が確保されているか。 ☐ 食事提供まで30分以上要する場合の温度管理 ☐ 配送時の保冷・保温設備、温度管理、配送時刻等の記録	大量調理マニュアル Ⅱ-4(3)③④、Ⅲ1(1) 中小規模児福衛生管理通知 社福施設衛生管理通知	施設外調理の衛生管理に不適切な点があるので、改善すること。	B
			施設外調理の衛生管理に不十分な点があるので、改めること。	A
(5)	衛生管理上必要な記録を適切に行っているか。 ☐ 検収の記録 ☐ 加熱調理食品中心温度 ☐ 調理室内巡回点検・害虫駆除 など	社福施設等食品の安全確保通知 ①④ 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)	衛生管理上必要な記録に不適切な点があるので、改善すること。	B
			衛生管理上必要な記録に不十分な点があるので、改めること。	A
(6)	保存食として、原材料及び調理済食品（配膳後の状態）を－20℃以下で2週間以上保存しているか。 ※食品ごとに50g程度	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 中小規模児福衛生管理通知 社福施設衛生管理通知 大量調理マニュアルⅡ-5(3)	保存食について、不適切な点があるので、改善すること。	B
			保存食について、不十分な点があるので、改めること。	A
(7)	居室エリア(キッチン、食堂等)の衛生管理は適切か。 ☐ 調理器具、容器、食器等の保管状況 ☐ 冷蔵・冷凍庫内、不必要な物品の保管 ☐ 手洗い設備、衛生害虫の発生 ☐ 調理従事者の調理作業の状況(盛付、配膳時)	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1 児福指導監査通知別紙1-2(1)第1-1(3)カ	居室エリア(キッチン、食堂等)の衛生管理に不適切な点があるので、改善すること。	B
			居室エリア(キッチン、食堂等)の衛生管理に不十分な点があるので、改めること。	A
2 使用水の衛生管理				
(1)	使用水の衛生管理を適切に行っているか。 ☐ 使用水の目視(色、濁り、におい、異物等) ☐ 受水槽、井戸水使用時の遊離残留塩素濃度測定(0.1mg/ℓ以上) ☐ 受水槽の定期清掃・定期検査の実施	水道法 神戸市受水槽水道衛生管理指導要綱(書類は3年保管) 社会福祉施設受水槽衛生確保通知 大量調理マニュアル Ⅱ-3(12)	使用水の管理方法に不適切な点があるので、改善すること。	B
			使用水の管理方法に不十分な点があるので、改めること。	A
3 施設内外・各種設備の衛生管理				
(1)	常に施設内外を清潔に保ち、年1回以上大掃除を行っているか。	児福設備運営基準第10条 児福施設等衛生管理通知(2)	施設内外の衛生管理に不適切な点があるので、改善すること。	B
			施設内外の衛生管理に不十分な点があるので、改めること。	A

No.	着 眼 点	根拠法令等	指導監査基準	区分
(2)	入浴設備、加湿器等は、レジオネラ症防止対策として適切に衛生管理を行っているか。	レジオネラ指針(児福) 循環式レジオネラ対策マニュアルⅢ 循環式レジオネラ対策マニュアル周知通知 レジオネラ症予防技術上の指針第2 入浴施設衛生管理手引き	レジオネラ症防止対策として、入浴設備、加湿器等の衛生管理に不適切な点があるので、改善すること。	B
			レジオネラ症防止対策として、入浴設備、加湿器等の衛生管理に不十分な点があるので、改めること。	A
(3)	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、改めること。	A
(4)	プールは、入水直前に遊離残留塩素濃度を測定しているか。 ☐ 遊離残留塩素濃度(0.4以上～1.0mg/L以下) ☐ プール管理日誌	プール衛生基準通知	遊泳用プールの衛生管理について、不十分な点があるので、改めること。	A
4 調理従事者等の衛生管理				
(1)	調理従事者等の衛生管理を適切に行っているか。 ☐ 作業開始前の衛生点検記録（下痢、嘔吐、発熱、手指化膿創等） ☐ 定期的な検便検査の実施 ☐ 適切な手洗いの実施	児童設備運営基準第12条第4項 児福施設食事計画通知3(4)〔検便〕 児福行政指導監査実施通知別紙1-2(1)-第1-1(3)キ〔検便〕 児福行政指導監査実施通知別紙1-2(2)第2〔共通事項〕(6) 大量調理マニュアルⅡ-5(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 中小規模児福衛生管理通知 児福施設等衛生管理通知(5) 社福施設衛生管理通知 児福行政指導監査実施通知別紙1-2(2)第2〔共通事項〕(6)	調理従事者等の衛生管理について、不適切な点があるので、改善すること。	B
			調理従事者等の衛生管理について、不十分な点があるので、改めること。	A
Ⅳ 記録の整備				
(1)	食事に関する記録は適切に整備・保存されているか。 ☐ 給食日誌 ☐ 子ども・職員の給食材料の区分 ☐ 受払台帳の作成【児童育成協会あっせんの給食用スキムミルク購入の場合】	児福行政指導監査実施通知別紙1-2(2)第2〔共通事項〕(4) 児福行政指導監査実施通知別紙1-2(2)第2-1(2)	食事に関する記録について、不適切な点があるので、改善すること。	B
			食事に関する記録について、不十分な点があるので、改めること。	A
Ⅴ 事故対応について				
(1)	食事提供にかかる事故対応(ヒヤリハット含む)について、すみやかに報告し、再発防止に努めているか。	児福指導監査実施通知別紙1-2(2)-第1-1(5)	事故対応について不適切な点があるので、改善すること。	B
			事故対応について不十分な点があるので、改めること。	A