

栄養管理・衛生管理について

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

1. 栄養管理について
2. 衛生管理について
3. 運営指導での主な指導内容

目次

Agenda

1. 栄養管理について
2. 衛生管理について
3. 運営指導での主な指導内容

栄養管理 確認ポイント

1. 施設基準は日本人の食事摂取基準2025年版を参考に、対象者の心身の状況を考慮して設定しているか
2. 予定献立や実施献立は施設基準に見合った栄養量か
3. 対象者の嗜好や残食の状況を把握し、献立内容に反映しているか
4. 食事の提供に関する業務を委託している場合、当該施設の最終責任の下で食事の質を確保しているか

栄養管理 確認ポイント

1. 施設基準は日本人の食事摂取基準2025年版を参考に、対象者の心身の状況を考慮して設定しているか
2. 予定献立や実施献立は施設基準に見合った栄養量か
3. 対象者の嗜好や残食の状況を把握し、献立内容に反映しているか
4. 食事の提供に関する業務を委託している場合、当該施設の最終責任の下で、食事の質を確保しているか

栄養管理／確認ポイント1

施設基準は日本人の食事摂取基準2025年版を参考に、

対象者の心身の状況を考慮して設定しているか

< 日本人の食事摂取基準 >

- 施設の食事提供にあたって最も基礎となるもの（5年ごとに改訂）
⇒ **最新版を参考に、施設基準をエビデンスに基づいて見直すことが大切！**日本人の食事摂取基準

- 最新版（2025年版）は、令和7年4月1日から適用
⇒ **厚生労働省ホームページで確認！**



https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/eiyuu/syokuji_kijyun.html

栄養管理 確認ポイント

1. 施設基準は日本人の食事摂取基準2025年版を参考に、対象者の心身の状況を考慮して設定しているか
2. 予定献立や実施献立は施設基準に見合った栄養量か
3. 対象者の嗜好や残食の状況を把握し、献立内容に反映しているか
4. 食事の提供に関する業務を委託している場合、当該施設の最終責任の下で、食事の質を確保しているか

栄養管理／確認ポイント2

予定献立や実施献立は施設基準に見合った栄養量か

- 施設基準に基づき食事計画を立て、基準に見合った栄養量を給与する
⇒ 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
- 幼児から高齢者まで幅広い年齢層を対象とし献立は基本食種1つのみ、または個々の必要エネルギー量を、主食・副食量の増減で対応させて提供している場合
⇒ エネルギー以外の栄養素が過不足なく給与出来ているのか、確認・評価が必要

年齢や性別、障害の特性に応じ、適切な栄養量を給与できているかを確認しましょう

栄養管理 確認ポイント

1. 施設基準は日本人の食事摂取基準2025年版を参考に、対象者の心身の状況を考慮して設定しているか
2. 予定献立や実施献立は施設基準に見合った栄養量か
3. 対象者の嗜好や残食の状況を把握し、献立内容に反映しているか
4. 食事の提供に関する業務を委託している場合、当該施設の最終責任の下で、食事の質を確保しているか

栄養管理／確認ポイント4

食事の提供に関する業務を委託している場合、

当該施設の最終責任の下で食事の質を確保しているか

- 委託しても、食事内容や衛生管理の最終的な責任は「施設長・管理者」にある
⇒ **食事提供の主体は施設にあるという原則を忘れないこと！**
- 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おくこと
⇒ **契約内容に基づく業務が遂行されているか履行確認することが大切！**



目次

Agenda

1. 栄養管理について
2. 衛生管理について
3. 運営指導での主な指導内容

衛生管理 確認ポイント

1. 調理及び配膳に伴う衛生は、食品衛生法等関係法規に準じて行われているか
大量調理施設衛生管理マニュアル・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
①原材料受入れ・下処理段階における管理を徹底すること
②加熱調理食品は中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルス含む）を死滅させること
③加熱調理後の食品・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・調理後の食品の温度管理を徹底すること
2. レジオネラ症対策は別途通知等に基づき適切な措置を講じているか
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
循環式浴槽におけるレジオネラ症防止対策マニュアル

衛生管理

確認ポイント

1. 調理及び配膳に伴う衛生は、食品衛生法等関係法規に準じて行われているか

大量調理施設衛生管理マニュアル・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

- ①原材料受入れ・下処理段階における管理を徹底すること
- ②加熱調理食品は中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルス含む）を死滅させること
- ③加熱調理後の食品・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・調理後の食品の温度管理を徹底すること

2. レジオネラ症対策は別途通知等に基づき適切な措置を講じているか

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
循環式浴槽におけるレジオネラ症防止対策マニュアル

衛生管理／確認ポイント1（給食関係）

調理及び配膳に伴う衛生管理は、食品衛生法等関係法規に準じて行われているか

- 原材料受入れ・下処理段階における衛生管理を徹底すること
⇒ 原材料納入の際、調理従事者等が必ず立ち会い、「品質・鮮度・品温・異物の混入等」の点検を行い、その結果を記録すること！
- 加熱調理食品は中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルス含む）を死滅させること
⇒ 中心部が「75°C 1分間以上※」加熱されているか確認し、温度と時間を記録すること！
※ノロウイルス汚染のおそれのある食品は「85～90°Cで90秒間以上」
- 加熱調理後の食品・非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること
⇒ 非加熱食品の殺菌、調理従事者等の健康管理、調理器具の使い分け、厨房の適切なゾーニングを！
- 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料・調理後の食品の温度管理を徹底すること
⇒ 調理後直ちに提供される食品以外の食品は「10°C以下又は65°C以上」で保管管理を！

衛生管理 確認ポイント

1. 調理及び配膳に伴う衛生は、食品衛生法等関係法規に準じて行われているか
大量調理施設衛生管理マニュアル・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
①原材料受入れ・下処理段階における管理を徹底すること
②加熱調理食品は中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルス含む）を死滅させること
③加熱調理後の食品・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・調理後の食品の温度管理を徹底すること
2. レジオネラ症対策は別途通知等に基づき適切な措置を講じているか
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
循環式浴槽におけるレジオネラ症防止対策マニュアル

衛生管理／確認ポイント2

レジオネラ症対策は別途通知等に基づき適切な措置を講じているか

- レジオネラ症（レジオネラ肺炎）は、死亡者が発生する感染症（人から人へは感染しない）
⇒ 急激に重症になり死亡する場合もある、障害者(児)はハイリスク、特に注意が必要！
- レジオネラ属菌に汚染されたエアロゾル（空中に浮遊する微粒子）を吸い込むことで感染
⇒ 特に発生しやすい「入浴設備・空調の冷却塔・加湿器」の適切な衛生管理が重要！
※入浴設備では「貯湯槽・ろ過器・循環配管・気泡発生装置(ジェットフロー)・シャワー」に要注意！
 - 貯湯槽：定期的な清掃・消毒、湯温を60℃以上に保つ
 - ろ過器：集毛器は毎日清掃、ろ過器は週1回以上逆洗浄
 - 循環配管：年1回以上は点検し、必要に応じて生物膜を除去
 - 気泡発生装置：連日使用している循環湯を使用しない
 - シャワー：定期的に通水、6か月に1回以上点検、年1回以上内部洗浄・消毒

衛生管理／確認ポイント2

循環式浴槽（浴槽水）の衛生管理

- 水質検査の実施
 - 毎日換水：年1回以上
 - 週1回換水：年2回以上
 - 水質基準：レジオネラ属菌は検出されないこと（10CFU/100ml未満）
- 遊離残留塩素濃度の測定
 - 頻繁に測定して、入浴使用中は0.4mg/l程度を保つ（1.0mg/lを超えない）
 - ※循環式浴槽でない場合の基準値も同じ

※詳しくは「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）を確認！
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001401965.pdf> ⇒



衛生管理

参考資料・URL

- 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000168026.pdf>
- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（厚生労働省HP）
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html
- 食中毒予防の三原則（神戸市HP）
https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/kenko/health/hygiene/food/food_poisoning/h0391.html
- レジオネラ対策（神戸市HP）
<https://www.city.kobe.lg.jp/a84140/kenko/health/hygiene/environment/nyuuyokugi.html#reji>
- レジオネラ対策のページ（厚生労働省HP）
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000124204.html>

食中毒予防の三原則



レジオネラ対策



目次

Agenda

1. 栄養管理について
2. 衛生管理について
3. 運営指導での主な指導内容

栄養管理

主な指導内容①

- 施設基準と比較して給与栄養量が不足または過剰傾向

⇒ 年代によって不足しているまたは過剰になっている栄養素がないかを確認すること！

⇒ 施設基準は、定期的に見直した上で、給与栄養量が適切か評価を！

※特に基準や給与量に過不足があった栄養素

たんぱく質・ビタミンA…成人では不足、小児では過剰がみられた
食塩相当量…成人では過剰、小児の基準がない

食物繊維・カルシウム・ビタミンB₂についても不足がみられた

- 給与栄養量の日々の変動が大きい

⇒ 月平均の給与栄養量や対象者の摂取量にも影響するため、
日々の栄養量についても確認を！



給食管理

主な指導内容②

- 検食の実施
 - ⇒ 検食は給食開始前に実施を！
 - ⇒ 検食時刻の記入もれに注意！
 - 検収時の点検不備
 - ・ 冷蔵食材の品温が計測されていない
 - ⇒ 納入業者が運搬の際、大量調理施設衛生管理マニュアルの(別添1)原材料、製品の保存温度に従って適切な温度管理を行っていたかを含め、点検を行い、結果を記録すること
 - ・ クックチル・クックフリーズ食品の検収簿がない
 - ⇒ 通常の食品以上に温度管理・衛生管理に注意が必要であることを意識し、適切に管理を！
- ※「セントラルキッチンから食事供給を受ける医療・福祉施設におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」（厚生労働省HPに掲載）を参照ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

衛生管理

主な指導内容③

- 食品保管時の記録の不備

⇒ 調理終了後提供まで30分以上を要する場合は、調理・加熱終了以降、提供までの保温や保冷の保管状況の記録を残すこと！

⇒ 調理済み食品は、食中毒菌の増殖を抑制するため、10℃以下又は65℃以上で保管を！

衛生管理

主な指導内容④

- 空調や浴室等にホコリや黒カビが付いている
⇒ 天井は見落としがちなので要注意！定期的・こまめに清掃を！
- 毎回排水のため循環式浴槽と認識しておらず、水質検査・遊離残留塩素濃度測定の実施なし
⇒ 循環式浴槽に該当する場合は管理が必要！
※特にタンクやろ過器のある機械浴槽（チェア浴槽・ストレッチャー浴槽）は要注意！
※メーカーへの問い合わせや取扱説明書などで確認を
- 浴槽水の遊離残留塩素濃度の測定値が基準値の範囲外（低値）のまま記録している
⇒ 基準値を外れた場合は適正範囲に戻した対応記録を残すこと！
※必要に応じて、修理や高濃度塩素消毒・レジオネラ属菌の検査実施を

ご清聴ありがとうございました

