

令和4年度 神戸市介護保険事業者説明会

栄養・衛生管理、給食運営で 気を付けたいこと

神戸市福祉局監査指導部

介護保険サービス・法人監査指導担当

担当係長（管理栄養士） 河南裕美



《本日お話すること》

栄養管理

- ・ 日本食品標準成分表2020年版（八訂）の活用
- ・ 給与栄養量等の傾向（令和4年度事前提出資料より）
- ・ 〔指定介護老人福祉施設〕栄養ケア・マネジメントの実施

衛生管理

- ・ 食中毒予防対策（調理室・ユニットキッチン等）
- ・ レジオネラ症防止対策（入浴設備、加湿器等）

給食運営

- ・ 非常時の食事提供（食料備蓄の確保、食事提供方法、職員間の共有等）

栄養管理

- * 日本食品標準成分表2020年版(八訂) を活用していますか。
- * 施設基準 (給与栄養目標量等) を見直しましたか。

栄養管理

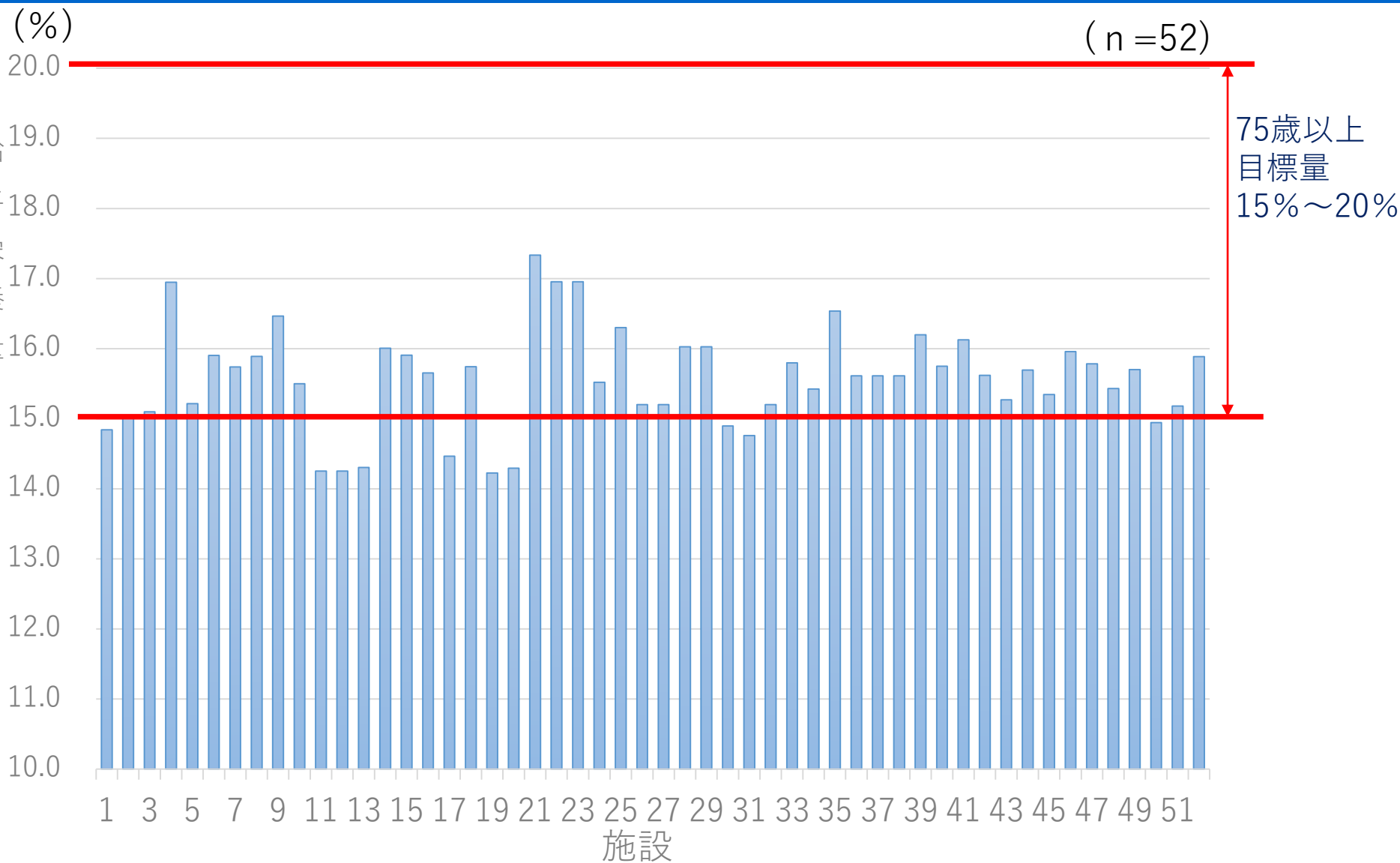
* 給与栄養量等の傾向について

(令和4年度事前提出資料より)

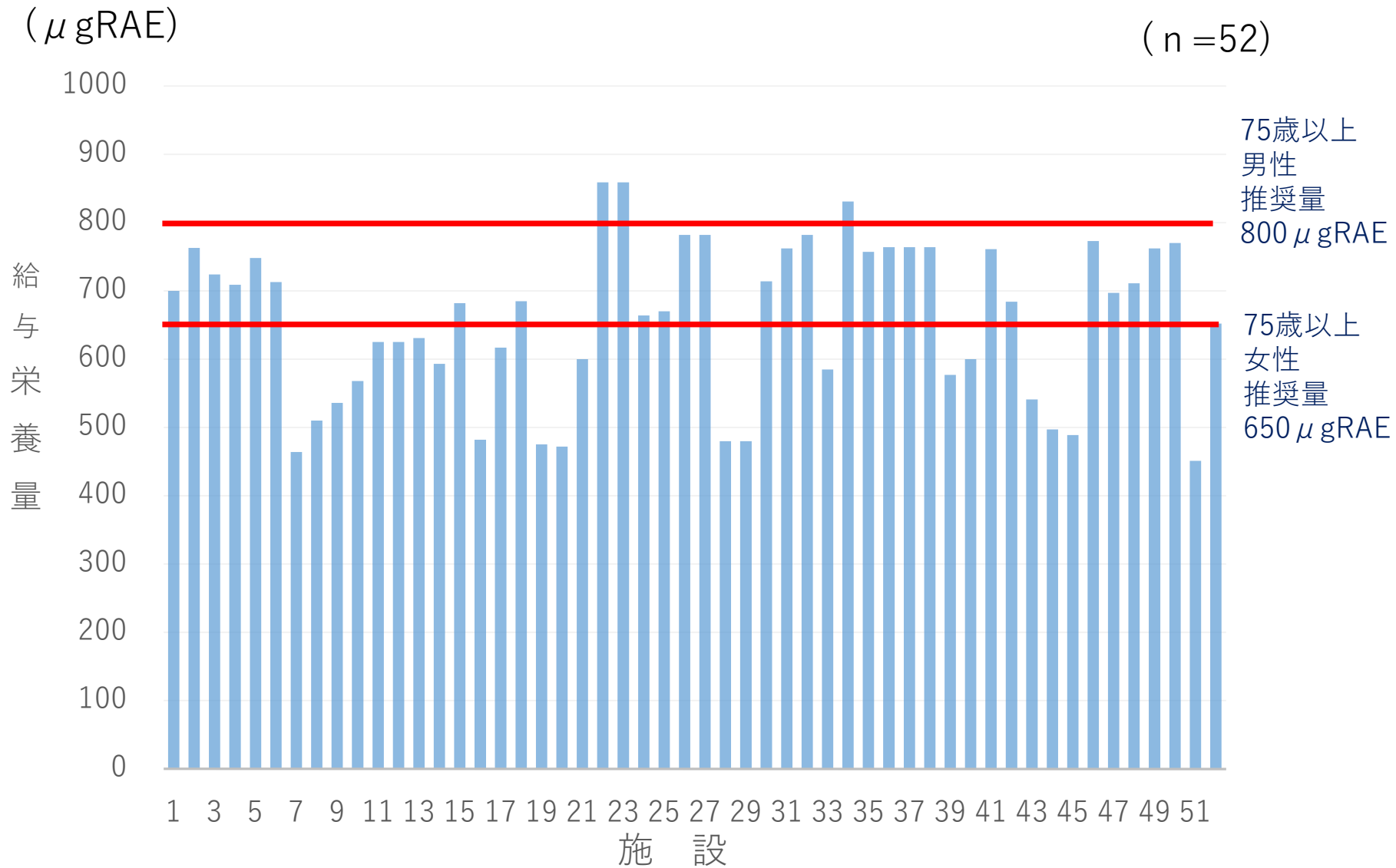
● 気を付けたい栄養素

- ① たんぱく質エネルギー比
- ② ビタミンA
- ③ 食物繊維

たんぱく質エネルギー比〔給与栄養量〕

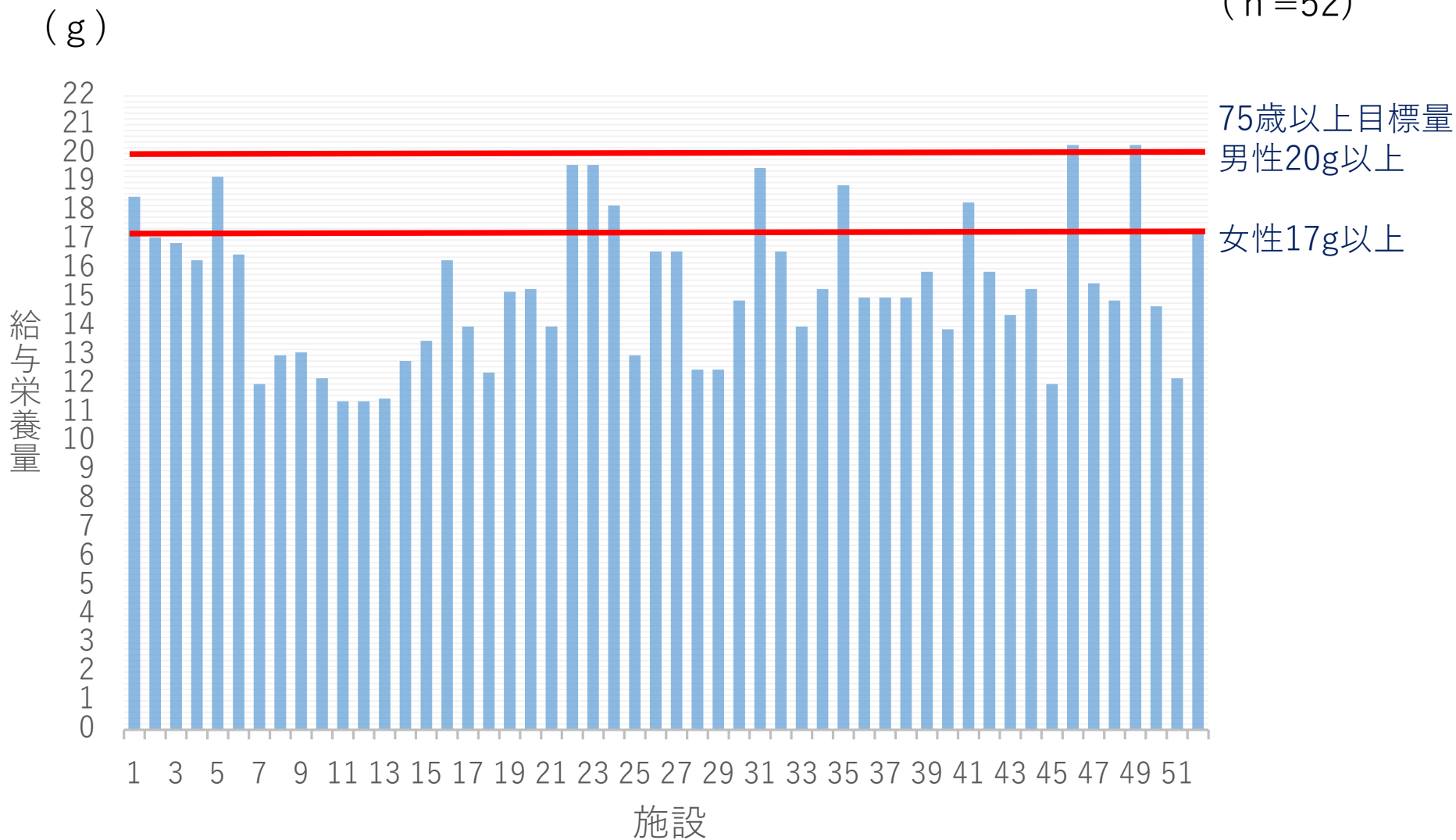


ビタミンA [給与栄養量]



食物纖維 [給与栄養量]

(n=52)



栄養管理

〔指定介護老人福祉施設〕

* 栄養ケア・マネジメントの実施

- ・ 入所者に対する栄養管理は、栄養ケア・マネジメントを基本サービスとして行うこと。

- ・ 経過措置期間は、令和6年3月31日まで

(指定介護老人福祉施設の人員、設備及び運営に関する基準第17条の2)

〔参考〕

「リハビリテーション・個別機能訓練、栄養管理及び口腔管理の実施に関する基本的な考え方並びに事務処理手順及び様式例の提示について」

(令和3年3月16日付老認発 0316 第3号・老老発 0316 第2号)

衛生管理 (給食)

< 食中毒予防の3原則 (+ 4原則) >



上のイラスト内、●印の場所(13か所)が、
・汚染(感染)源
または・汚染(感染)しやすい場所

- | | | |
|------|---|--------|
| 細菌 | ○ | つけない |
| | ○ | ふやさない |
| | ○ | やっつける |
| ウイルス | ◇ | 持ち込まない |
| | ◇ | つけない |
| | ◇ | 広げない |
| | ◇ | やっつける |

衛生管理（給食）

基本は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」

の趣旨を踏まえた衛生管理の実施

* 調理室

* ユニットキッチン

- ・ 作業前の手洗いの徹底（液体石けん、殺菌液、ペーパータオル）
- ・ ビニール手袋の装着（食べ物に直接触れない）
- ・ 調理器具等の清潔保持

炊飯器、冷蔵庫、食器洗浄機・乾燥機、シンク、ふきん、スポンジ
たわし、食器棚、引き出し、キッチン用はさみ・・・など

衛生管理（設備）

< レジオネラ症防止対策 >

（厚生労働省作成）

「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」より

* 入浴設備

浴槽水、ろ過器、回収槽、貯湯槽、ジェット噴射装置など

* 加湿器

* 空気調和設備の冷却塔

* 給湯設備

【参考資料】

- ① 循環式浴槽におけるレジオネラ症防止対策
マニュアル (R1.12.17改正)

- ② 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 (H30.8.3一部改正)

- ③ 入浴施設の衛生管理の手引き (R4.5.13作成)

*** 厚生労働省HP・レジオネラ対策のページ**

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

給食運営

* 非常時の食事提供（BCP計画への対応）

- ・ 食料備蓄の確保（飲料水を含む）
- ・ 食事提供の方法
 - 調理方法、調理器具、容器など物品の確保
 - 職員内の役割分担
- ・ 職員間の共有・周知徹底、訓練の実施

給食運営

給食運営で最も大切なこと

給食（食事）は



安全

安心

であること