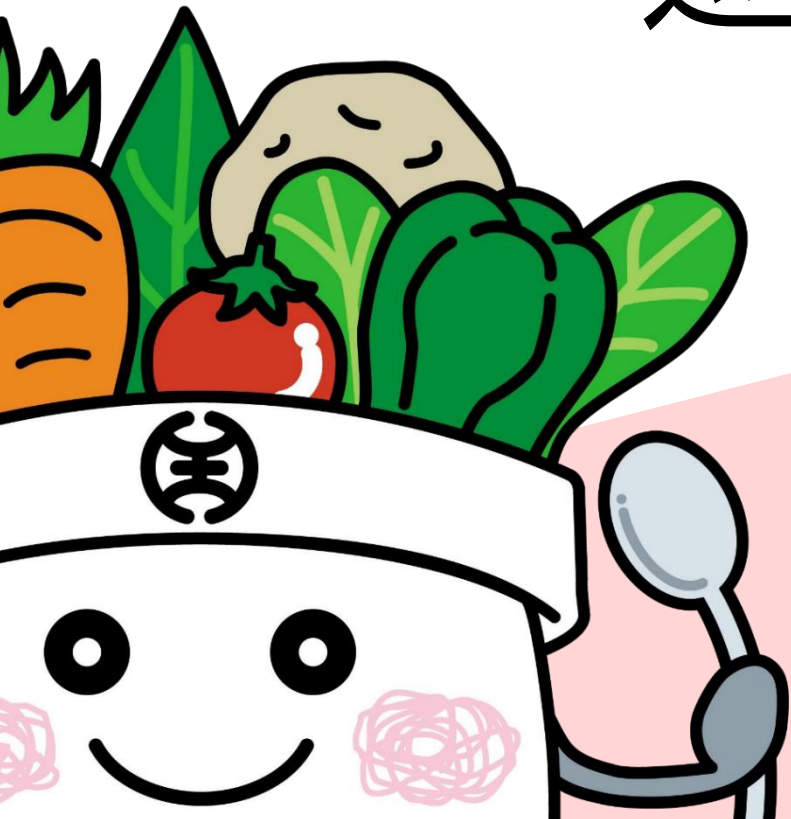


実務講習会 巡回指導



八王子市保健所生活衛生課
食品衛生担当

はちおうじ食育キャラクター はっちくん

ながれ

1. 新型コロナウイルス感染症の対応について
2. 給食施設巡回について
3. 巡回をして、保健所から伝えたいこと
4. おわり



1. 新型コロナウイルス感染症の対応について

給食管理業務および臨床栄養業務における対応事例

令和2年（2020年）5月13日（公益社団法人日本栄養士会）



医療職域における新型コロナウイルス感染症(COVID-19)にかかる給食管理業務および臨床栄養業務における対応について



医療職域における新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に関連した問題に対する対応事例集

日本栄養士会 給食 コロナ

検索



1. 新型コロナウイルス感染症の対応について



新型コロナウイルスに関するQ&A（関連業種の方へ）

厚生労働省ホームページ.食品等取扱い事業者の方へ 問1

Q.食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染することはありますか。

A. 主要な感染経路は飛沫感染と接触感染であると考えられています。

2020年5月1日現在、食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されていません。

製造、流通、調理、販売等の各段階で、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い、アルコール等による手指の消毒、咳エチケットなど、通常の食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば心配する必要はありません。

2. 給食施設巡回について



市内給食施設数 334施設(令和3年1月31日時点)

	特定 給食施設	その他の 給食施設	施設種類別合計
給食施設	75施設	28施設	103施設
保育所・幼稚園等	84施設	41施設	125施設
病院・介護	68施設	38施設	106施設
施設分類数	227施設	107施設	334施設

2. 給食施設巡回について

目的



目的

施設の特性に応じた適切な栄養管理が実施されているか確認する。

(八王子市特定給食施設指導実施要綱(平成19年4月1日施行)より)



内容

健康増進法第22条に基づく給食状況に関する巡回
食品衛生法第28条に基づく食品衛生に関する立入検査



2. 給食施設巡回について

内容

厨房内の監視



衛生面の確認



聞き取り調査



栄養管理の確認



1時間程度
かかります。

2. 給食施設巡回について

詳細

厨房内の監視



衛生面の確認



- ・不要なものは置いてないか
- ・調理器具等の保管場所
- ・食品や保存食の保管状況
(冷蔵・冷凍庫、食品庫等)
- ・清掃は行き届いているか
- ・厨房設備の管理について

など…

2. 給食施設巡回について

詳細

聞き取り調査

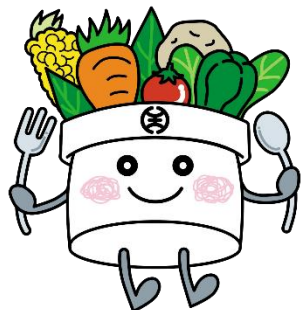
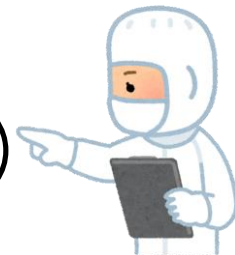


栄養管理の確認



- ・施設の栄養方針・計画
- ・献立表
- ・給食だより
- ・作業指示書
- ・災害時マニュアル
- ・衛生管理マニュアル
- ・検便成績書 など…

3. 保健所から伝えたいこと①



HACCPは、衛生管理マニュアルを
作成・実施していれば大丈夫！



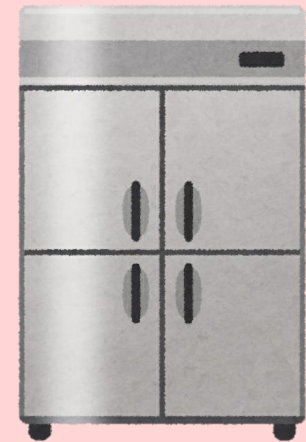
『HACCP』とは…

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から、原則、全ての食品事業者の方々が「HACCPに沿った衛生管理」を実施が義務付けられた。
Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字。
調理工程の中で、食中毒危険要因を把握し、そのポイントを重点的に管理・記録する手法のこと。

HACCPに沿った衛生管理とは・・・

一般衛生管理※と合わせて、HACCPの手法を用いて見つけ出した危険ポイントの重点的な管理を実施すること。
その管理方法を「衛生管理計画書」として文書化(マニュアル化)、その計画に基づいて施設の衛生管理を実施。
給食施設においては、
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施すること。

※食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項のこと。
(検品、冷蔵庫の温度確認、施設の整理整頓、従業員の健康チェック、清掃チェックなど)





大量調理施設衛生管理マニュアルは、**HACCP**の概念に基づき策定

『大量調理施設衛生管理マニュアル』より

<重要管理事項>

1. 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
2. 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
3. 加熱調理後の食品及び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、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

（「大量調理マニュアル施設衛生管理マニュアル」より一部抜粋）

『大量調理施設管理運営マニュアル』は、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設を対象としたマニュアル。

施設の実情・運用に合わせた仕様に変更し、活用すること。

3. 保健所から伝えたいこと①



作成済みの施設は、計画の評価・見直しを行ってください。

- ①衛生管理計画等を作成(Plan)
- ②計画のとおり実施(記録する)(Do)
- ③記録を振り返る(Check)
- ④衛生管理の見直し(Action)



**繰り返し
見直すこと
が重要！**

- ・ 記録者覧のほかに**確認者覧**も！
- ・ 記憶ではなく、こまめな**記録**を！
- ・ 誰がみても行える施設の実情に合った計画・記録方法を！



大量調理施設衛生管理マニュアルは、**HACCPの概念に基づき策定**

「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う 集団給食施設の取扱いについて」

(厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知

令和2年8月5日薬生食監発0805第3号)

「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、HACCP の概念に基づき策定されていることから、既にこれに従って衛生管理を実施している場合は、新たな対応は生じないこと。中小規模等の集団給食施設においては、関係業界団体等が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書※を参考にしてHACCP に沿った衛生管理を実施することも可能なこと。

※委託給食事業者向け・小規模な一般飲食店向け・旅館・ホテル向けの
手引書等

3. 保健所から伝えたいこと①



「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」の一部改正について

「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」

(厚生省生活衛生局食品保健課長衛食第201号 最終改正:令和4年2月7日)

- 1 「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月31日衛食第85号)はHACCPの概念に基づき策定されていることから、当該マニュアルに従って衛生管理を実施している場合は、HACCPに沿った衛生管理の実施に関し、新たな対応は生じないこと。なお、衛生上支障が無ければ、当該マニュアルを参考とし、各施設の実態に応じ、自ら衛生管理計画を作成し、管理することも可能である。
- 2 これまでに「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用していない施設においては、関係業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にしてHACCPに沿った衛生管理を実施することも可能であること。

3. 保健所から伝えたいこと①



手引書について

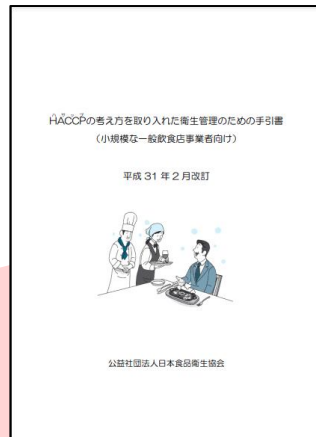


HACCP 手引書

検索



【作成団体】
(公)日本給食サービス協会/
(公)日本メデイカル給食協会

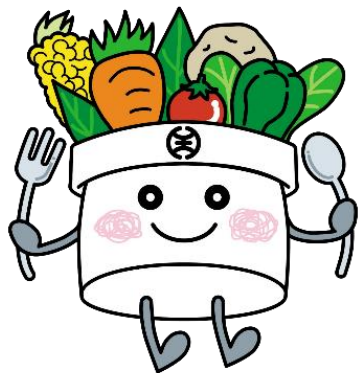
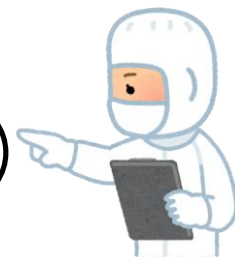


【作成団体】
(公)日本食品衛生協会



【作成団体】
全国旅館ホテル生活衛生
同業組合連合会

3. 保健所から伝えたいこと②



味見・検食・保存食について

味見

調理時に提供する料理の味付けが適切か判断する。

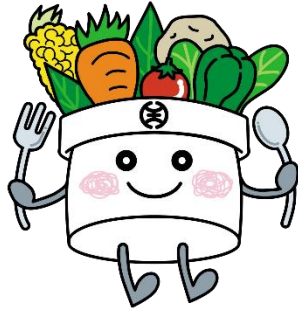
検食

異味異臭がないか、色味、提供量等が適切か確認をする。

保存食

食中毒疑いがあったときに、提供した食事や原材料に菌等がついてないか確認するために検査する食品。
「検食」という言い方もする。

3. 保健所から伝えたいこと②



味見・検食・保存食について

味見

調味料の量等を変更した場合は、献立表や作業指示書等に記載をすること。


検食

毎食**提供前**に行い、検食簿に記録する。
検食者が対象者の気持ちになりチェックを行う。

保存食

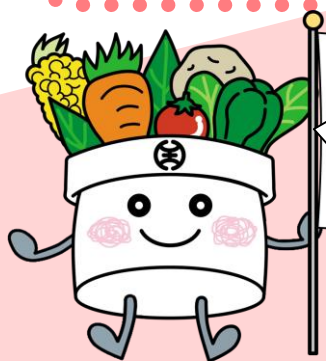
原材料及び調理済み食品を**食品ごと**に**50g程度**ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存すること。

3. 保健所から伝えたいこと③

 実施内容は、確実かつ適正に記録・保管を！

- ・いつ、どこで、何が、どのようにその状況が続いているか、明確に把握可能。
(故障時期、厨房内環境(室温、湿度)など)
- ・提供した食事の安全性や異変時の詳細を明確にできる。

全員が同じように統一された記録をとることができるようになることが重要。
施設で作成したマニュアルを把握し、誰でもできるようになりましょう。



食事指導実施時や会議でも同様のことが言えます。
反省点や良かった点などの記録や写真を取り、
次回へ活かせるようにしましょう。

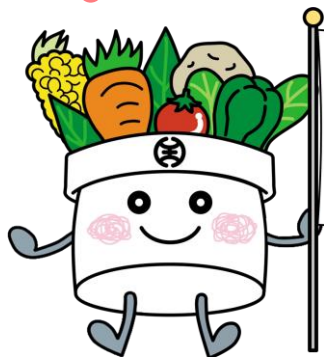
3. 保健所から伝えたいこと③



参考



記録の重要性について



記録に関して、監査でも指摘された施設があるようです。
加算の算定要件を満たしているかの確認をお願いします。



診療報酬改定

令和4年度改正(2年ごと)



介護報酬改定

令和3年度改正(3年ごと)

研究会もおトクな会員登録で参加！ 入会 ログイン

公益社団法人 日本栄養士会

Home > 実践情報 > 診療報酬

診療報酬

日本栄養士会とは
研究会
栄養ケア・ステーション
災害支援
キャリアアップ
実践情報
出版物
学生のみなさんへ
転職・再就職ガイド
企業・団体の皆さまへ

診療報酬

診療報酬について

診療報酬は原則として2年に1回、厚生労働大臣が中央社会保険医療協議会（中医協）に諮問し、中協協定会からの答申を得て、告示、関係通知が示されます。改定率は厚生労働省が2年に1度実施する医療経済実態調査によって把握される全国の医療機関の平均的な収支状況、資金などの動向といったマクロの経済指標、保険財政の状況などに鑑み決定されます。

管理栄養士・栄養士に係る診療報酬

令和2年度診療報酬改定に伴う日本栄養士会の情報

令和2年度の診療報酬改定においては、管理栄養士が行っている業務やスキルが多方面で評価されました。これらは、栄養管理の重要性の高まりとともに、管理栄養士の日々の業務が、患者支援に貢献してい

研究会もおトクな会員登録で参加！ 入会 ログイン

公益社団法人 日本栄養士会

Home > 実践情報 > 介護報酬

介護報酬

日本栄養士会とは
研究会
栄養ケア・ステーション
災害支援
キャリアアップ
実践情報
出版物
学生のみなさんへ
転職・再就職ガイド
企業・団体の皆さまへ

介護報酬

介護報酬について

介護報酬とは、事業者が利用者（要介護者又は要支援者）に介護サービスを提供した場合に、その対価として事業者を支払われるサービス費用をいいます。介護報酬は各サービス毎に設定されており、各サービスの基本的なサービス提供に係る費用に加えて、各事業所のサービス提供体制や利用者の状況等に応じて加算・減算される仕組みとなっています。

なお、介護報酬は、3年ごとに見直しされており、介護保険法上、厚生労働大臣が社会保障審議会（介護給付費分科会）の意見を聞いて定めることとされています。（厚生労働省ホームページより引用一部改編）

管理栄養士・栄養士に関わる介護報酬

令和3年度介護報酬改定に伴う日本栄養士会からの情報

日本栄養士会 診療報酬改定

日本栄養士会 介護報酬改定

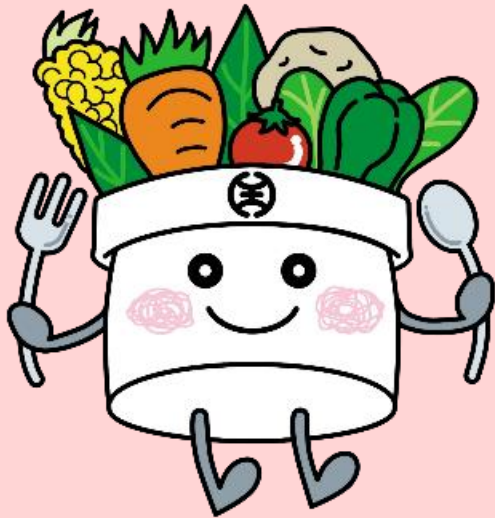
検索



おわり

食中毒対策も 感染症対策も、

基本は手洗いから！



**本年もよろしく
お願いします！**