

●病院給食施設自主管理票●令和6年度版

Ver1.0

これは貴院の医療安全管理対策についての自己点検を目的としたチェックシートです。項目によっては、貴施設に適さない内容も含まれている可能性はありますが、各項目の内容を十分に検討していただき、適切な安全管理対策にお役立てください。

立入検査当日までに施設側で自己点検・自己記入をお願いします。
(適なら[○]、不適なら[×]、貴院に関係のない項目は斜線を記入してください。)

項目の中で、法令に定められている項目には番号の横に”☆”をつけております。

下線部はR5,R6に追加・修正した主な箇所です。

施設名: _____

点検者名 _____

職種 _____

点検日: _____年 _____月 _____日

点 検 項 目		自主チェック
■運営管理		/
1	給食業務の責任体制及び役割分担が院内組織図で明確にされている。	
2	給食委員会は医師を含む関係職員で構成されており、定期的開催、出席がある。	
3	給食委員会の議事録が作成され、検討内容が給食運営に反映されている。	
4 ☆	常勤の管理栄養士又は栄養士が配置されている。	
5 ☆	インシデント(ヒヤリ・ハット)報告を行い原因分析並びに対策を行っている。	
6	災害時対応マニュアルが作成され機能している。	
7	事故時対応マニュアルが作成され機能している。	
8	非常用献立が作成され、非常用食料等が適切な場所で保管されている。	
9 ☆	給食業務を委託している施設では、業務委託契約が締結されている。	
10 ☆	<ul style="list-style-type: none"> ・調理業務を委託する場合は、受託業者が調理を行う場所において飲食店営業許可を取得していることを確認している。 ・調理業務を自営で行う場合は、保健所に集団給食施設の届出を行っている。また、届出事項に変更があれば変更の届出を行っている。 	
11 ☆	調理業務を自営で行う場合、食品衛生責任者を設置している。 また、責任者は、県が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めている。	
12	病院側と受託側の業務分担が明らかにされ、それに基づいた運営がされている。	
13 ☆	受託業務の責任者と栄養士等は業務受託を行う場所に置かれている。	
14 ☆	院外の調理業務又は食器洗浄業務を行う場合は、運搬手段について衛生的に適切な措置がなされている。	
■栄養管理		/
15 ☆	<u>一般食を提供している患者の栄養補給量については、患者個々に算定された医師の食事箋による栄養補給量又は栄養管理計画に基づく栄養補給量を用いることを原則としている(これによらない場合は健康増進法第16条の2による食事摂取基準の数値を適切に用いる)。</u>	
16	給与栄養目標量に見合った食品構成が作成されている。	
17	一定期間の予定献立表が作成され、あらかじめ管理者に承認されている。	
18 ☆	給与量が給与栄養目標量を満たしている。	

19		院内で約束食事箋が策定されている。	
20		栄養アセスメントを行う体制が確立されている。	
21		栄養アセスメントにより、栄養管理計画を作成している。	
22	☆	特別食については、医師による指示がなされ、指示事項が明確である。(指示食種と病名に整合性がある。)	
23	☆	特別食は医師の発行する食事箋に基づいた献立になっている。	
24		献立表が調理場に掲示され、献立どおりに提供されている。	
25		個々人に応じた味付け、盛り付け、調理形態、食器等を工夫し、嗜好にも配慮し栄養状態の改善につなげている。	
26		配膳前に医師又は栄養士(業務委託の場合は、病院の栄養士)が検食を行い、時刻及び所見等を記録し、給食内容に反映している。	
27		残菜調査を毎食後に実施している。(個別把握が望ましい。)	
28		嗜好調査等を定期的に行っている。	
29	☆	夕食時間は18時以降である。	
30		食事の間隔は4時間以上ある。	
31	☆	患者に対し、適切な栄養指導(個別又は集団)を行い、その指導結果が診察・医療部門に報告されている。	
32		栄養指導の記録が患者別に管理され、活用されている。	
33		献立表が喫食者にわかりやすく掲示され、栄養成分が表示されている。(熱量、たんぱく質、脂質、食塩等)	
34		調理従事者等の職場内での栄養・衛生管理教育研修を実施している。	
35		給食関係者が職場外研修に参加し、その内容を関係者に伝達している。	
■事務管理			
36		調理従事者等による食材検収(品質、量、鮮度、品温、価格、衛生面、異物の混入等)が適正に行われている。	
37		納品された食材の検収簿が整備されている。	
38		納品された食材に不備があれば、交換・返品・代替等の対応がされている。	
39		原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れている。	
40		倉庫、冷蔵庫、冷凍庫の在庫がきちんと管理できている。	
41		大量に保管しているものについて、在庫量が整備されている。	
42		給食関係諸帳簿は管理者の承認を受けている。	
■衛生管理			
43		給食関係職員の細菌検査を月1回以上実施し、陽性者に対する適切な処置がとれるよう取り決めがある。	
44	☆	職員の健康診断を年1回以上実施している。	
45	☆	給食関係職員の採用時には、調理従事前に健康診断・検便結果を確認している。	
46		給食関係施設内を汚染区域・非汚染区域に明確に区分している。	
47		調理室内は、室温25℃以下、湿度80%以下に管理が行われている。	
48		給食関係職員専用のトイレが設置され、トイレ内に手洗い設備等が設けられている。	
49		手洗い設備が適切な場所に整備されている。	

50	手洗い設備の石鹼(固形石鹼は不可)、ペーパータオル、殺菌液等は適切に整備されている。	
51	調理に支障がなく、作業効率を高める調理機器が整備されている。	
52	冷蔵庫、冷凍庫の温度管理が適切である。	
53	☆ 食器類の消毒をする設備があり、適正に機能している。	
54	保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50グラム程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存している。	
55	調理施設等の点検表が整備されている。	
56	作業前と作業後に残留塩素の測定を行い、記録簿が整備されている。	
57	中心温度の測定を行い、記録簿が整備されている。	
58	給食関係者の健康チェックを個人別に毎日行い、記録簿が整備されている。	
59	調理終了後2時間以内に喫食できている。	
60	標準作業表が作成されている。	
61	施設設備は必要に応じて補修を行い、清掃、洗浄、消毒を行っている。	
62	施設におけるねずみ、昆虫の発生状況に月1回以上巡回点検し、駆除を半年に1回以上実施し、その記録簿が整備されている。	
63	盛り付け時にはマスクを着用し、必要に応じて使い捨て手袋を使用している。	
64	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしている。	

根拠法令及び通知

医療法

食品衛生法

労働安全衛生法

健康増進法

健康保険法

保険医療機関及び保険医療養担当規則

厚生労働省告示 入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の費用の額の算定に関する基準

厚生労働省告示 入院時食事療養及び入院時生活療養の食事の提供たる療養の基準等

厚生労働省告示 健康保険法の規定による療養に要する費用の額の算定方法

厚生省健康政策局長通知 医療法の一部を改正する法律の一部の施行について

厚生省健康政策局指導課長通知 病院、診療所等の業務委託について

厚生労働省保健局医療課長・歯科医療管理官通知 診療報酬の算定方法の一部改正に伴う実施上の留意事項について

厚生労働省保健局医療課長通知 入院時食事療養及び入院時生活療養の食事の提供たる療養の基準等に係る届出に関する手続きの取り扱いについて

厚生労働省保健局医療課長通知 入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の留意事項について

厚生省保険局医療課長・歯科医療管理官通知 新診療報酬点数表の一部改正に伴う実施上の留意事項について

厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室長通知 健康増進法等の施行について(特定給食施設関係)

厚生省生活衛生局長 大規模食中毒対策等について

(大量調理施設衛生管理マニュアル)

医科診療報酬点数表に関する事項

等