

給食施設の 栄養管理について

今回の内容

- 1 県北地区管内の給食施設の状況について
- 2 給食施設の届出、報告について
(健康増進法関係)
- 3 給食施設の栄養管理のポイント
- 4 令和7年度給食施設巡回指導の結果から

福島県特定給食施設等手引書について

特定給食施設、小規模特定給食施設が健康増進法に基づく各種届出・報告の説明をはじめ、栄養管理を行う上で必要な事項をまとめたものです。

各施設に備えておき、健康増進法に基づく手続き等を行う際に御活用ください。

なお、本手引書は、福島県健康づくり推進課のホームページからダウンロードすることができます。

福島県健康づくり推進課ホームページ

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/21045a/eiyou-syokuseikatu.html>





特定給食施設・小規模特定給食施設

✕ ポスト



[印刷用ページを表示する](#)

掲載日：2026年1月16日更新

特定給食施設・小規模特定給食施設の皆様へのご案内

1 特定給食施設の定義

特定給食施設とは、健康増進法において「喫食者が特定され、かつ1回100食以上又は1日250食以上の食事を継続的に提供する施設」と定義されています。

本県においては、健康増進法に基づく給食施設を、次のとおり区分しています。

特定給食施設

喫食者が特に指定され、かつ1回100食以上又は1日250食以上の食事を6か月以上継続的に供給する施設。

医学的な管理を必要とする者に食事を供給する特定給食施設であって、継続的に1回300食以上又は1日750食以上の食事を供給する施設。また、これ以外の管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であって、継続的に1回500食以上又は1日1,500食以上の食事を供給する施設。

小規模特定給食施設

喫食者が特に指定され、かつ1回20食以上又は1日50食以上の食事を6か月以上継続的に供給する施設。

2 福島県特定給食施設等手引書について

健康増進法に基づき県が規定する特定給食施設等手引書、種届出様式や、特定給食施設等での適切な栄養管理を行う上で必要な事項をまとめたものです。

必要な手続きを行う際は、この手引書にそって行ってください。

○福島県特定給食施設等手引書（[PDF](#)）

3 健康増進法に基づく給食施設が行う届出

福島県特定給食施設等手引書

令和2年4月

福島県

特定給食施設の定義	・・・	1
特定給食施設の役割	・・・	1
特定給食施設等の設置者の責務	・・・	2
栄養指導員による給食施設指導及び助言	・・・	7
特定給食施設における法令の遵守	・・・	8
給食施設実施早見表	・・・	9
各種様式一覧		
特定給食施設設置届出書	・・・	11
特定給食施設届出事項変更届出書	・・・	13
特定給食施設休止（廃止）届出書	・・・	14
特定給食施設届出書記入要領	・・・	15
特定給食施設栄養管理状況報告書・記入要領	・・・	17
指定特定給食施設通知書	・・・	33
指定特定給食施設取消通知書	・・・	34
給食施設栄養管理指導票	・・・	35
特定給食施設改善勧告書	・・・	36
特定給食施設改善命令書	・・・	37
給食施設栄養管理点検票	・・・	38
福島県特定給食施設等指導実施要綱	・・・	56
関係法令等		
健康増進法	・・・	58
健康増進法施行令	・・・	60
健康増進法施行規則	・・・	60
福島県健康増進法施行細則	・・・	62
特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について	・・・	63
福島県内保健所一覧	・・・	71

特定給食施設の定義

喫食者が特定され、かつ**1回100食以上または1日250食以上**の食事を**継続的に供給**する施設

(健康増進法 第20条第1項、健康増進法施行規則第5条)

小規模特定給食施設の定義

喫食者が特定され、かつ**1回20食以上または1日50食以上**の食事を**継続的に供給**する施設

(福島県特定給食施設等指導実施要綱 第2条第1項、第4項)

※福島県では「小規模特定給食施設」への指導及び助言は、
「特定給食施設」に準じて行っています。

1 県北地区管内の給食施設の状況について

施設数と栄養士（管理栄養士含む）配置率（令和8年4月現在）

手引書
p16

給食施設の種類	施設数			常勤栄養士 （管理栄養士含む）配 置施設数	配置率
		特定	小規模		
学 校	24	18	6	13	54%
病 院	9	9	0	9	100%
介護老人保健施設	7	5	2	7	100%
介護医療院	1	0	1	1	100%
老人福祉施設	30	18	12	26	87%
児童福祉施設 （※幼稚園型こども園を含む）	40	19	21	27	68%
社会福祉施設	3	0	3	1	33%
寄 宿 舎	1	1	0	0	0%
事 業 所	16	10	6	8	50%
そ の 他	7	1	6	3	43%
計	138	81	57	95	69%

様式第1号（第1条関係）

特定給食施設設置届出書

年 月 日

福島県知事

〒
設置者 住 所

氏 名

(法人にあっては、主たる事務所の所在地、名称及び
代表者の職名と氏名)

電話番号 () -

下記のとおり特定給食施設を設置しましたので、健康増進法第20条第1項の規定により届け出ます。

記

給 食 施 設 の 名 称	ふりがな				
給 食 施 設 の 所 在 地	〒				
	TEL () -		FAX () -		
給 食 施 設 の 種 類					
給食の開始日又は開始予定日	年 月 日				
1日の予定給食数及び 各食の予定給食数	朝 食	昼 食	夕 食	その他	合 計
管理栄養士及び栄養士の員数	管理栄養士		栄養士		

様式第2号（第2条関係）

特定給食施設届出事項変更届出書

年 月 日

福島県知事

〒
設置者 住 所

氏 名

(法人にあっては、主たる事務所の所在地、名称及び
代表者の職名と氏名)

電話番号 () -

下記のとおり健康増進法第20条第1項の規定により届け出た事項に変更がありましたので、健康増進法第20条第2項の規定により届け出ます。

記

給食施設の名称	ふりがな	
変 更 事 項	1 給食施設の名称 2 給食施設の所在地・TEL・FAX 3 設置者の氏名 4 設置者の住所 5 給食施設の種類 6 給食の開始予定日 7 1日の予定給食数及び各食の予定給食数 8 管理栄養士の員数 9 栄養士の員数	
変 更 の 内 容	変 更 前	
	変 更 後	
変 更 年 月 日	年 月 日	

備考 「変更事項」欄は、該当するものの番号を○で囲んでください。

食数変更の考え方

学校・老人福祉施設・児童福祉施設・社会福祉施設・事業所・寄宿舍・矯正施設・
自衛隊・一般給食センター・その他の場合

食数の変更は、施設の区分（下記）が変更になる場合に提出してください。

この場合の食数は、年間の平均食数となります。

小規模特定給食施設	<u>1回20食以上又は1日50食以上</u>
特定給食施設	<u>1回100食以上又は1日250食以上</u>
指定特定給食施設	○医学的な管理を必要とする者に食事を供給する特定給食施設 （病院、介護老人保健施設、介護医療院）： <u>1回300食以上又は1日750食以上</u> ○上記以外の管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設： <u>1回500食以上又は1日1,500食以上</u>

※ 病院・介護老人保健施設・介護医療院の場合は、**許可病床数・入所定数に基づき**
記入してください。

管理栄養士・栄養士の員数の考え方

管理栄養士・栄養士の員数は、**常勤者**（当該施設の就業規則により勤務所属し、**主に当該施設の栄養管理業務を担当する者**）としています。他の施設からの巡回は該当しません。

管理栄養士・栄養士の有資格者であっても、栄養管理を行っていない職員は含みません。

2 給食施設の届出、報告について (健康増進法関係)

手引書
p 6、17～32

(2) 「特定給食施設栄養管理状況報告書」の提出

学校関係の施設を除く特定給食施設が対象となります。

福島県では、毎年11月に実施した給食の栄養管理状況について、翌年1月末日までに管轄保健所を通じて福島県知事に提出することとしています。

根拠法令：健康増進法 第24条第1項

手引書の59ページを御確認ください。

- ・ 県北地区管内は、63施設が対象となります。
対象となる施設には、事前に報告依頼の連絡をさせていただきます。
- ・ 令和7年度の報告率は92%でした（5施設が未報告）。
- ・ 報告期日が過ぎても報告が無い場合は、再度、御連絡する場合がありますので、御承知願います。

(表)

特定給食施設栄養管理状況報告書 (月分)

福島県知事

年 月 日

給食施設の名称

給食施設所在地

設置者又は管理者(職名・氏名)

電話番号・FAX番号

健康増進法第24条第1項の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

I 給食の運営 ☐ 直営 ☐ 委託 ☐ その他()		II 給食従事者			
委託先名称		施設側		委託先	
		常勤	非常勤	常勤	非常勤
委託内容 ☐ 献立作成 ☐ 材料購入 ☐ 調理 ☐ 配膳 ☐ 下膳 ☐ 食器洗浄 ☐ 施設外調理 ☐ 栄養指導 ☐ その他()	管理栄養士	人	人	人	人
	栄養士	人	人	人	人
	調理師	人	人	人	人
	調理員	人	人	人	人
	その他	人	人	人	人
給食施設に委託契約書を備えている ☐ 有 ☐ 無		合計	人	人	人

III 1日あたりの平均給食数と喫食時間					許可病床数(床)
区分	喫食時間 (:)	朝食 (:)	昼食 (:)	夕食 (:)	合計
一般食(常食)		食	食	食	食
一般食(軟食・流動食)		食	食	食	食
特別食(加算対象)		食	食	食	食
その他の治療食		食	食	食	食
職員食		食	食	食	食
合計		食	食	食	食

IV 給食の概要	
1 栄養管理部門の理念・方針・目標	☐ 有(作成(最終改定): 年 月 日) ☐ 無
2-1 給食や栄養管理についての会議	☐ 有(回/年) ☐ 無
2-2 有の場合の構成員について	☐ 管理者 ☐ 医師 ☐ 管理栄養士・栄養士 ☐ 調理師・調理担当者 ☐ 看護師 ☐ 事務職員 ☐ その他() 合計(人)
3 診療報酬(栄養関係)の算定	☐ 有 ☐ 特別食加算 ☐ 食費加算 ☐ 栄養サポートチーム加算 ☐ 無 ☐ 栄養食事指導料(☐ 外来 ☐ 入院 ☐ 集団 ☐ 在宅患者訪問) ☐ その他()
4 チーム医療への参画	☐ 有 ☐ NST ☐ 褥瘡委員会 ☐ クリニカルパス ☐ 無 ☐ その他()
5 非常時危機管理対策	①食中毒対策マニュアル ☐ 有 ☐ 無 ②災害時食事提供マニュアル ☐ 有 ☐ 無 ③非常時の備蓄 ☐ 有 → ☐ 水 ☐ 食料 ☐ 熱源 ☐ 食器 ☐ 無 ☐ 非常時用献立表 水・食料()人分×()日 ④他施設との連携 ☐ 有 ☐ 無
6 栄養・衛生関係帳簿の保管	個別の栄養管理記録()年/その他栄養・衛生関係帳簿()年

(裏)

V-1 集団の栄養管理状況					
1 約束食事箋の有無	☐ 有 ☐ 無	作成(改正)時期:(年 月) 日本人の食事摂取基準、各疾患のガイドライン等の改定時に内容を見直し、必要に応じて改定しているか (☐ 実施 ☐ 未実施)			
2 給与栄養目標量と給与栄養量(最も提供数が多い食種を記入) 食種: ☐ 一般食 ☐ その他()					
	給与栄養目標量	給与栄養量	充足率(%)	評価の実施状況	給与栄養目標量の 見直し頻度 ☐ ()ヶ月に1回 ☐ ()年に1回 ☐ その他() 料理や食品の組合せ ☐ 実施 ☐ 未実施 一般食(常食)一人当たりの 野菜使用量 (☐ 一食分 ☐ 一日分) 目標量 g 提供量 g
エネルギー(kcal)					
たんぱく質(g)					
脂質(g)					
炭水化物(g)					
食物繊維(g)					
ビタミンA(β-胡萝卜素当量)(μgRAE)					
ビタミンB1(mg)					
ビタミンB2(mg)					
ビタミンC(mg)					
カルシウム(mg)					
鉄(mg)					
食塩相当量(g)					
エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物のバランス	たんぱく質(%エネルギー)			エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物のバランスの算出方法は、記入要領を参照する	
	脂質(%エネルギー)				
	炭水化物(%エネルギー)				
3 情報提供 ☐ 献立表(栄養成分表示を含む)の掲示 ☐ ポスターの掲示 ☐ 給食たより等の掲示 ☐ 卓上メモの設置 ☐ モデル的な料理の組合せの掲示 ☐ その他()				4 集団栄養指導 回 延べ 人	5 嗜好調査 ☐ 実施(回/年) ☐ 未実施

V-2 個別の栄養管理状況					
栄養管理計画書の作成	☐ 実施 ☐ 未実施	栄養指導	入院 人	外来 人	訪問 人
計画に基づいた栄養管理	☐ 実施 ☐ 未実施	他施設との連携	☐ 有 ☐ 無		
計画のモニタリング	☐ 実施 ☐ 未実施	モニタリング指標			
計画の評価・見直し	☐ 実施 ☐ 未実施				

VI その他		
(給食や栄養管理に関する課題)	(課題に対する取組)	(栄養管理全般についての自己評価)
報告書作成者	部署名	職名 氏名 TEL/FAX

3 給食施設の栄養管理のポイント

手引書
p 1

特定給食施設の役割

- 特定給食施設等は、特定かつ多数の者に継続的に食事を供給する施設であり、地域住民の健康の維持・増進や生活の質を向上させるために重要な役割を担っています。
- このことから、特定給食施設等は、単に給食を提供するだけでなく、喫食者の健康管理という視点を持って運営管理をしていくことが求められます。

手引書
p 3

健康増進法

健康増進法 第21条第3項（特定給食施設における栄養管理）
特定給食施設の設置者は、前二項に定めるもののほか、厚生労働省令で定める基準に従って、適切な栄養管理を行わなければならない。

「健康増進法施行規則 第9条」で定められている 『栄養管理の基準』

手引書
p 4、p60

- 1 利用者の身体状況等を定期的に把握し、これらに基づき適切な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。
- 2 食事の献立は、身体状況等のほか、利用者の日常の食事摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。
- 3 献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。
- 4 献立表その他必要な帳票等を適正に作成し、施設に備え付けること。
- 5 衛生管理については、食品衛生法その他関係法令に定めるところによること。

※各項目の詳細は、「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」（令和2年3月31日付け健健発0331第2号）＜手引書：p69＞で示されています。
※「福島県特定給食施設等手引書」の4ページ、60ページにも記載しています。

(1) 給食会議関係について

- ・ 給食会議を年1回以上開催していない
- ・ 会議を開催したが、会議録を作成していない
- ・ 会議録を、誰が記録し、どこに保管しているのか明確になっていない
- ・ 会議の結果が施設管理者や給食関係者に共有されていない

といった施設が複数ありました。

給食・栄養管理は、給食部門だけで完結するものではなく、組織として対応する必要があります。

また、給食会議は、施設と給食業務委託会社との情報共有、意思疎通の場として有益なものです。

議事録の作成、共有、保管を適切に行い、対応策を講じていくことが大切です。

関係者間の情報共有、給食の課題改善のために給食会議を活用してください。

4

令和7年度給食施設巡回指導の結果から

(2) 対象者の状況把握について

- ・ 献立作成者が給与栄養目標量を設定しないまま、献立を作成している
- ・ 献立作成者が利用者の性別や年齢構成等を把握していない
- ・ 給与栄養目標量の見直しをしないまま、給食を提供し続けている

といった施設がありました。

健康増進法施行規則（栄養管理の基準） 第9条第1項

利用者の身体状況等を定期的に把握し、それらに基づき適切な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供・品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。

身体測定や健康診断等のデータから利用者の身体状況を把握し、給与栄養目標量を適切に設定するとともに、施設の健康課題を明確にし、関係者間で共有しながら必要な対策を講じます。

給食の栄養管理を委託している場合は、委託業者に任せきりにならないように、施設側と委託側で十分に情報を共有し、取り組んでいくことが重要です。

4

令和7年度給食施設巡回指導の結果から

(3) 給食業務委託契約書について

- ・ 委託契約書の保管場所が分からない
- ・ 誰が委託契約書を管理しているか分からない
- ・ 委託契約書の内容を分からずに毎日の給食業務を行っている
- ・ 委託契約が、毎年自動継続されているが、栄養管理部門に保管している委託契約書のコピーは契約期限が切れているものだった

といった施設が複数ありました。

委託契約書には、毎日の業務に関する約束事が明記されています。

委託契約書の様式によって違いはありますが、多くは「仕様書」に施設と委託会社のそれぞれの役割（業務内容）を明記しています。

たとえば、「（委託会社職員は）年に1回以上、健康診断を受診し、その結果を施設側に報告する」と契約書に明記されていましたが、施設と委託会社双方が把握しておらず、報告が行われていなかったという例がありました。

委託契約書の内容や管理体制について確認いただき、必要に応じて改善をお願いします。

4 令和7年度給食施設巡回指導の結果から

(4) 食育活動や栄養指導の記録と評価について

- ・ 食育活動を実施したが、記録を残していない
 - ・ 利用者やその家族に対して食事指導をしたが、記録を残していない
- といった施設がありました。

食育計画等に基づき、食育活動を実施した場合は、実施した内容の記録を残しておきましょう。

栄養指導や食に関する指導を実施した場合も同様です。

記録は、食育の取組や指導の評価、次期計画の策定や次回の指導内容等に反映させるための貴重な資料となります。

また、記録を残しておけば、関係職員との情報共有に役立ちます。

4 令和7年度給食施設巡回指導の結果から

(5) 危機管理対策について 1

- ・「食中毒事故発生時の対応マニュアル」「非常災害時の対応マニュアル」を作成していない
- ・マニュアルの内容に見直しが必要
- ・危機管理マニュアルが施設の関係職員及び給食業務従事者全員に周知されていない
- ・備蓄食品の保管方法が適切でない
- ・備蓄食品の保管情報が施設の関係職員及び給食業務従事者全員に周知されていない
- ・非常時の給食提供のシミュレーションを行っていない

といった施設が複数ありました。

4

令和7年度給食施設巡回指導の結果から

(5) 危機管理対策について 2

- ・ 「食中毒事故発生時の対応マニュアル」「非常災害時の対応マニュアル」、備蓄食品類は、備えていれば良いというものではありません。
常日頃の関係職員への周知と、内容の確認、見直しを定期的に行うことが必要です。
- ・ 非常災害時（食中毒含む）の緊急連絡先がマニュアルに記載していないケースが複数の施設にみられました。
- ・ 備蓄用食品が長期保存可能であっても、高温多湿の場所に長期間保管すれば品質が劣化する危険性があります。
- ・ 備蓄用食品の保管条件は常温保存（約5～30℃）が一般的です。
可能なかぎり（直射日光が当たらない）冷暗所に保管、管理することが望ましいです。
- ・ 災害を想定した給食提供のシミュレーション（災害訓練）を行いましょう。

給食施設栄養管理点検票（学校用）

年 月 日

施設名（ ）

※については、該当する施設のみ記入してください

<判定基準>

A:全部できている B:一部できているまたは全部できている
 C:一部できているまたは全部できている(重要項目)
 A～Cの該当すると思われるところに○をつけてください

項 目	内 容	判定			安全 食環境	備 考
		A	B	C		
1 栄養管理運営	施設における栄養管理部門の運営理念・方針・目標の明文化	1 栄養管理部門の運営(経営)理念、方針、目標を明文化している			◇	☆
		2 業務従事者が栄養管理部門の理念、方針、目標を理解している			◇	☆
	施設における栄養管理部門の位置づけと役割分担	3 栄養管理部門の位置づけが分かる組織図等がある			◇	
		4 栄養管理部門の責任体制や業務分担が明確である			◇	
	特定給食施設の栄養士・管理栄養士の配置	※ 当該施設に常勤で栄養士又は管理栄養士が配置されている			◇	☆
	小規模特定給食施設の栄養士配置	※ 当該施設に常勤で栄養士又は管理栄養士が配置されている			◇	☆
	栄養管理委員会等の開催	7 学校給食委員会等を設置し、年1回以上開催している			◇	☆
		8 委員会の構成メンバーは、給食従事者、施設管理者や関係部門の職員により構成している			◇	☆
		9 委員会等の議事内容は、記録し、保管されている。また、その内容は、関係職員間で共有されている			◇	☆
		10 栄養管理や給食業務の課題、食事の評価を含めて対応策を講じている			◇	☆
2 対象者の状況把握	健康状態・生活習慣等の把握・対応策	11 児童・生徒の身体・健康・栄養状態、生活習慣等の特性を把握している				☆
		12 児童・生徒の身体・健康・栄養状態において、課題・問題点があった場合の対応をしている				☆
		13 栄養管理責任者は学校長もしくは養護教諭等と連携を密に課題や問題点に取り組んでいる				☆

施設名（ ）

※については、該当する施設のみ記入してください

<判定基準> A:全部できている B:一部できているまたは全部できている
 C:一部できているまたは全部できている(重要項目)
 A～Cの該当すると思われるところに○をつけてください

項 目	内 容	判定			安全 食環境	備 考
		A	B	C		
6 食事基準の作成	14 給与栄養目標量の根拠が明確である				☆	
	15 給与栄養目標量が定期的に見直しされている				☆	
	3 献立作成 実施献立表の給与栄養量	16 食品構成表(食品群別目標量)を作成している			☆	
		17 児童・生徒の特性を考慮した予定献立が一定期間を単位とし、計画的に作成されている			◇	☆
		18 献立表には献立名、食品名、使用量を明示している			◇	☆
		19 献立は季節感、行事食等を取り入れ、変化に富んでいる			☆	
		20 児童・生徒の各種調査(満足度、喫食量、嗜好等)を実施し結果を公表するとともに、その結果が献立に反映されている			☆	
		21 予定献立に変更等があった場合には、献立表等の訂正をしている			☆	
		22 給与栄養量は給与栄養目標量の適正範囲に収まっている			☆	
		23 実施献立は食品構成表(食品群別目標量)に見合った内容となっている			☆	
8 食事の選択	※ 複数献立や選択食を実施する場合は、モデル的組み合わせを提示するなど、量や栄養バランスを考慮した選択ができるよう事前指導を行っている				☆	
	24					
4 栄養教育	9 栄養教育(栄養指導)の実施	25 献立表の掲示又は配布を事前に行っている			☆	
		26 提示用献立等に栄養成分表示を行っている(熱量、たんぱく質、脂質、食塩等)			☆	
		27 食育計画等に基づき、児童・生徒(家族)に対し、健康づくりのための情報を提供している(給食日より、校内放送、ポスター等)			☆	
		28 食育計画等に基づき、児童・生徒(家族)に対し、食に関する指導を行っている			☆	
		29 食に関する指導について、評価を実施している			☆	
		30 栄養状態や健康管理に課題のある児童・生徒に対して、栄養指導を行っている			☆	
		31 栄養状態や健康管理に課題のある児童・生徒に栄養指導を実施した場合は、指導内容を記録し、関係者間で情報共有している			☆	

項 目		内 容	判定			安全 食環境	備 考
			A	B	C		
5 食材料・器具等の管理	10 原材料購入と検収及び保管	32 発注、納品、請求等の伝票等が整理されている		/		◇	
		33 検収場所が確保されている			/	◇	
		34 検収は、調理従事者等が必ず立ち合っている。また、量や品質等の点検結果を記録している			/	◇	
		35 食品倉庫等は整理整頓され、賞味期限や、保管量に注意を払っている			/	◇	
		36 原材料は適切な保管場所に食材ごとに分類し、相互汚染のないように保管している			/	◇	
		37 冷蔵品、冷凍品は定められた温度以下で保管し、記録により確認できる			/	◇	
	11 保存食の保管	38 原材料及び調理済み食品が採取されている			/	◇	
		39 清潔な容器等に入れー20℃以下で2週間以上保存している			/	◇	
	12 器具、容器等の区別	40 下処理は、専用の器具、容器の区別がされ、また、調理作業もそれぞれ専用の物を用意し混同しないように使用している			/	◇	
					/	◇	
6 品質管理・生産管理	13 品質管理・生産管理の実施	41 調理作業と人的労力の効率化から作業分担をしている			/	◇	
		42 作業工程表に基づき、作業指示どおりの調理を行っている			/	◇	
		43 非汚染区域と汚染区域が明確に区分けされている			/	◇	
		44 調理作業は清潔な身支度で行っている			/	◇	
		45 作業の開始前、用便後、食品に直接触れる作業前、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動するとき、汚染のおそれのある食品を扱った後に、十分な手洗いをしている			/	◇	
		46 調理室の整理整頓、清掃を行い、清潔を保持している			/	◇	
		47 調理室の温度、湿度が適正である			/	◇	
		48 加熱時の食品の中心温度を測定し、記録が整備され適正に管理されている			/	◇	
		49 調理後の食品は適切な温度・時間管理が行われており、記録が整備されている			/	◇	
		50 喫食時の食事温度を定期的に確認し、記録している			/	◇	
		51 提供した食事の品質及び異常の有無を確認するため、児童・生徒の喫食前に検査を行い、その結果を記録している			/	◇	

項 目		内 容	判定			安全 食 環 境	備 考
			A	B	C		
委託契約・ 労務管理	14	委託契約書	※52	委託内容が確認できる委託契約書(写しでも可)がある			
	15	研修会等への参加	53	内外いずれかの研修会等に、施設管理者や給食従事者等が年1回以上参加している			◇
	16	栄養・給食従事者に対する健康診断や検便の実施及び日々の健康状態の把握	54	定期的に健康診断を実施し、その結果を把握している			◇
			55	栄養管理責任者は従事者の日々の健康状態や着衣衣服の清潔等について、毎日点検し適切に対応している			◇
			56	検便を毎月2回以上実施しており、当該施設に記録がある			◇
8 危機管理	17	非常災害対策システム等の管理	57	食中毒事故発生時の対応マニュアルが作成されている			◇
			58	非常災害時の対応マニュアルが作成されている			◇
			59	食物アレルギー対応マニュアルが作成されている			
			60	各マニュアルが施設職員及び業務従事者全員に周知されている			◇
◆健康増進法に基づく届出			適 ・ 否				
特記事項							
指導結果の総合							
A:		B:		C:		※	



御視聴ありがとうございました
資料に添付した「受講アンケート」の
提出をお願いします。