

○保護施設等における調理業務の委託について

(昭和62年3月9日)

(社施第38号)

(各都道府県知事・各指定都市市長あて厚生省社会局長・厚生省児童家庭局長通知)

今般、生活保護法による保護施設、身体障害者福祉法による身体障害者更生援護施設、老人福祉法による老人福祉施設、売春防止法による婦人保護施設及び知的障害者福祉法による知的障害者援護施設のうち入所者に給食を提供することとされている施設における調理業務の委託については、その取扱いを左記のとおりとすることとしたので、御了知の上、関係者への周知徹底及び指導方よろしく願いたい。

記

1 保護施設等における調理業務の委託についての基本的な考え方

保護施設等(以下「施設」という。)における調理業務は、施設自らが行うことが望ましい。しかしながら、調理技術の進歩、衛生思想の普及等に鑑み、施設の管理者が業務上必要な注意を果たし得るような体制及び契約内容により給食の質が確保される場合には、入所者の処遇の向上につながるよう十分配慮しつつ、当該業務を第三者に委託することは差し支えないものであること。

なお、この場合においても、当該業務に係る責任は施設にあるものであること。

2 調理室について

原則として施設内の調理室を使用して調理させること。ただし、運搬手段等について衛生上適切な措置がなされている場合には、施設外で調理し搬入する方法も認めることができる。

なお、その場合においては、平成5年2月15日指第14号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」の第4の2の規定に準拠すること。

3 施設の行う業務について

施設は、次に掲げる業務を自ら実施するものとし、その業務を担当させるため、栄養士を配置すること。したがって、栄養士を配置していない施設は、調理業務の委託を行うことはできないものであること。

(1) 入所者の栄養基準及び献立の作成基準を委託業者に明示するとともに、献立表が当該基準どおり作成されているか事前に確認すること。

(2) 献立表に示された食事内容の調理等について、必要な事項を現場作業責任者に指示を与えること。

(3) 毎回、検食を行うこと。

(4) 受託業者が実施した給食業務従事者の健康診断及び検便の実施状況及び結果を確認すること。

(5) 調理業務の衛生的取扱い、購入材料その他契約の履行状況を確認すること。

(6) 嗜好調査の実施及び喫食状況の把握に努めるとともに、健康の保持増進の観点から、栄養指導を積極的に進めること。

4 受託業者について

受託業者は次に掲げる事項のすべてを満たすものであること。

(1) 施設給食の趣旨を十分認識し、適正な給食材料を使用するとともに所要の栄養量が確保される調理を行うものであること。

(2) 調理業務の運営実績や組織形態からみて、当該受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有すると認められるものであること。

(3) 受託業務に関し、専門的な立場から必要な指導を行う栄養士が確保されているものであること。

(4) 調理業務に従事する者の大半は、当該業務について相当の経験を有するものであること。

(5) 調理業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施するものであること。

(6) 調理業務従事者に対して、定期的に、健康診断及び検便を実施するものであること。

(7) 不当廉売行為等健全な商習慣に違反する行為を行わないものであること。

5 業務の委託契約について

施設が調理業務を業者に委託する場合には、その契約内容、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すこと。

なお、その契約書には、4の(1)、(4)、(5)及び(6)に係る事項並びに次に掲げる事項を明確にすること。

- (1) 受託業者に対して、施設側から必要な資料の提出を求めることができること。
- (2) 受託業者が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと施設が認めるとき、その他受託業者が適正な施設給食を確保する上で支障となる行為を行ったときは、契約期間中であつても施設側において契約を解除できること。
- (3) 受託業者の労働争議その他の事情により、受託業務の遂行が困難となつた場合の業務の代行保証に関すること。
- (4) 受託業者の責任で、法定伝染病又は食中毒等の事故が発生した場合及び契約に定める義務を履行しないため、施設に損害を与えた場合は、受託業者は施設に対し、損害賠償を行うこと。

6 その他

都道府県知事又は指定都市若しくは中核市市長は、適宜、前記2から5までの条件の遵守等につき必要な指導を行うものとする。

(参考)

○病院、診療所等の業務委託について

(平成5年2月15日)

(指第14号)

(厚生省健康政策局指導課長通知)

最終改正 平成11年5月10日経第37号

(略)

第4 患者等の食事の提供の業務について(令第4条の6第3号関係)

1 受託者の業務の一般的な実施方法

(略)

2 院外調理における衛生管理

(1) 衛生面での安全確保

食事の運搬方式について、原則として、冷蔵(3℃以下)若しくは冷凍(マイナス18℃以下)状態を保つこととされているのは、食中毒等、食品に起因する危害の発生を防止するためであること。したがって、運搬時に限らず、調理時から喫食時まで衛生管理には万全を期すべく努める必要があること。

(2) 調理方式

患者等の食事の提供の業務(以下「患者給食業務」という。)を病院外の調理加工施設を使用して行う場合の調理方式としては、クックチル、クックフリーズ、クックサーブ及び真空調理(真空パック)の四方式があること。

なお、院外調理による患者給食業務を行う場合にあっては、常温(10℃以上、60℃未満)での運搬は衛生面での不安が払拭できないことから、クックチル、クックフリーズ又は真空調理(真空パック)が原則であり、クックサーブを行う場合には、調理加工施設が病院に近接していることが原則であるが、この場合にあってはHACCPの概念に基づく適切な衛生管理が行われている必要があること。

ア クックチル

クックチルとは、食材を加熱調理後、冷水又は冷風により急速冷却(90分以内に中心温度3℃以下まで冷却)を行い、冷蔵(3℃以下)により運搬、保管し、提供時に再加熱(中心温度75℃以上で1分間以上)して提供することを前提とした調理方法又はこれと同等以上の衛生管理の配慮がされた調理方法であること。

イ クックフリーズ

クックフリーズとは、食材を加熱調理後、急速に冷凍し、冷凍(マイナス18℃以下)により運搬、保管のうえ、提供時に再加熱(中心温度75℃以上で1分間以上)して提供することを前提とした調理方法又はこれと同等以上の衛生管理の配慮がなされた調理方法であること。

ウ クックサーブ

クックサーブとは、食材を加熱調理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供することを前提とした調理方法であること。

エ 真空調理(真空パック)

真空調理(真空パック)とは、食材を真空包装のうえ低温にて加熱調理後、急速に冷却又は冷凍して、冷蔵又は冷凍により運搬、保管し、提供時に再加熱(中心温度75℃以上で1分

間以上)して提供することを前提とした調理方法又はこれと同等以上の衛生管理の配慮がなされた調理方法であること。

(3) HACCPの概念に基づく衛生管理

ア HACCP

HACCP(危害分析重要管理点)とは、衛生管理を行うための手法であり、事業者自らが食品の製造(調理)工程で衛生上の危害の発生するおそれのあるすべての工程を特定し、必要な安全対策を重点的に講じることをいうものであること。

イ HACCPによる適切な衛生管理の実施

患者給食業務においては、院外調理に限らず、常に適切な衛生管理が行われている必要があるが、患者給食の特殊性に鑑み、特に大量調理を行う場合については、食中毒の大量発生等を危惧されることから、より厳密な衛生管理が求められるものであること。このため、院外調理においては、HACCPの概念に基づく衛生管理が重要であること。

HACCPの概念に基づく衛生管理を行うに当たっては、「大規模食中毒対策等について」(平成9年3月24日付け衛食第85号生活衛生局長通知)が通知されたところであり、これに留意する必要があるが、前記通知に定められた重要管理事項以外に、危害分析の結果、重要管理点を必要に応じて定めること。この場合には、HACCPに基づき必要な衛生管理を行うこと。

なお、院外調理に限らず、病院内の給食施設を用いて調理を行う従前の業務形態においても、HACCPの導入による衛生管理の充実は望ましいものであることに留意されたいこと。

ウ 標準作業書

適切な衛生管理の実施を図るためには、標準作業書はHACCPの概念に基づいて作成されたものであること。

(4) 食事の運搬及び保管方法

ア 食品の保存

運搬及び保管中の食品については、次の①から④の基準により保存すること。

- ① 生鮮品、解凍品及び調理加工後に冷蔵した食品については、中心温度3℃以下で保存すること。
- ② 冷凍された食品については、中心温度マイナス18℃以下の均一な温度で保存すること。なお、運搬途中における3℃以内の変動は差し支えないものとする。
- ③ 調理加工された食品は、冷蔵(3℃以下)又は冷凍(マイナス18℃以下)状態で保存することが原則であるが、中心温度が65℃以上に保たれている場合には、この限りではないこと。ただし、この場合には調理終了後から喫食までの時間が2時間を超えてはならないこと。
- ④ 常温での保存が可能な食品については、製造者はあらかじめ保存すべき温度を定め、その温度で保存すること。

イ 包装

十分に保護するような包装がなされていない限り、食品を汚染させる可能性があるもの又は衛生上影響を与える可能性があるものと共に食品を保管又は運搬してはならないこと。

ウ 容器及び器具

食品の運搬に用いる容器及び器具は清潔なものをを用いること。容器の内面は、食品に悪影響を与えないよう仕上げられており、平滑かつ洗浄消毒が容易な構造であること。

また、食品を損傷又は汚染するおそれのあるものの運搬に使用した容器及び器具は、十分に洗浄消毒しない限り用いてはならないこと。

エ 車両

食品の運搬に用いる車両は、清潔なものであって、運搬中の全期間を通じて各食品毎に規定された温度で維持できる設備が備えられていること。また、冷却に氷を使用している場合にあっては、解けた氷が食品に接触しないよう排水装置が設けられていること。

※ HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析重要管理点)システムによる衛生管理の方法とは、食品の安全性について、危害を予測し、危害を管理することができる行程を重要管理点として特定し、重点的に管理することにより、行程全般を通じて危害の発生を防止し、製品の安全確保を図る方法である。