

IV 令和4年度の指導監査の実施状況及び 令和5年度の指導監査について

(給食関係)

主な説明事項

1 令和4年度 主な指摘事項

- (1) 給与栄養量の目標の設定 (2) 給与栄養量の目標の見直し
- (3) 実施給与栄養量(エネルギー産生栄養素バランス)
- (4) 食器等の消毒(殺菌) (5) 検査用保存食

2 食物アレルギーなど事故防止の対応について

- (1) 食物アレルギー (2) 食品の誤嚥による窒息事故

3 その他

- (1) 給食食材の用意(発注) (2) 日常衛生点検 (3) 害虫駆除
- (4) 検食 (5) 食育

令和4年度 主な指摘事項

指摘事項（抜粋）

- ◆ 給与栄養量の目標の設定が不適切だった。
- ◆ 給与栄養量の目標の見直しが不適切だった。
- ◆ 実施給与栄養量が不足していた（過剰だった）。
- ◆ 食器等の消毒（殺菌）が適切に行われていなかった。
- ◆ 検査用保存食（原材料及び調理済み食品）の保存方法に不備があった。

令和4年度 主な指摘事項(1)

◆ 給与栄養量の目標の設定について

最新の「日本人の食事摂取基準」を活用し給与栄養量の目標を設定します。

※参考: 児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について(令和2年3月31日付子発0331第1号)

- エネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミン類、ミネラル類など必要な項目について、年度初めに設定します。
- 子どもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況を踏まえて設定します。

※ 監査結果では、「給与栄養量の目標の設定根拠が不明確だった」や「日本人の食事摂取基準2020年版を基に設定していなかった」などがありました。

令和4年度 主な指摘事項(2)

◆給与栄養量の目標の見直しについて

給与栄養量の目標は、子どもの発育・発達状況、栄養状態等の状況を踏まえ、定期的に見直すように努めます。

※参考:児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について(令和2年3月31日付子発0331第1号)

- 定期的に身長及び体重を計測し、成長曲線に照らし合わせるなど、子どもの成長の程度を観察し、評価します。
- 子どもの発育状況を評価し、それを基に年度途中にも目標の見直しを行います。
- 目標値を見直した結果、必要な栄養量が増えた場合、食事量(1人当たりの分量)を増やします。

※ 監査結果では、「年度当初に設定した給与栄養量の目標を1年間を通して使用し、見直しを行っていない」などがありました。

令和4年度 主な指摘事項(3)

◆実施給与栄養量(エネルギー産生栄養素バランス)について

献立は、子どもの健全な発育に必要な栄養量を含むものでなければなりません。

※参考:横浜市家庭的保育事業等の設備、運営等の基準に関する条例第15条

○ エネルギー産生栄養素バランス

たんぱく質、脂質、炭水化物の総エネルギーに占める割合のことです。

〈範囲の目安〉 たんぱく質:13%~20%、脂質:20%~30%、炭水化物:50%~65%

○ ミネラル(カルシウム、鉄)・ビタミン類

設定した目標に対し、過不足のないようにします。

※ 監査結果では、「たんぱく質や脂質のエネルギー産生栄養素バランスが適正な範囲を外れている」「エネルギー、ミネラル(カルシウム、鉄)、ビタミン類の不足がある」などがありました。

令和4年度 主な指摘事項(4)

◆ 食器等の消毒(殺菌)について

使用する設備、食器等及び飲用に供する水については、衛生的な管理に努め、衛生上必要な措置を講じなければなりません。

※参考:横浜市家庭的保育事業等の設備、運営等の基準に関する条例第14条

○ 食器等の消毒(殺菌)について

食器、器具、容器等の使用後、全面を流水で洗浄し、さらに80°C、5分以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管します。

※ 監査結果では、「1日に複数回使う食器(コップ等)を消毒せずに使っていた」「消毒を行っているが、80°C5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で行っていなかった」などがありました。

令和4年度 主な指摘事項(5)

◆検査用保存食について

使用する設備、食器等及び飲用に供する水については、衛生的な管理に努め、衛生上必要な措置を講じなければなりません。

※参考:横浜市家庭的保育事業等の設備、運営等の基準に関する条例第14条

- 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週間以上保存します。
- 原材料は、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態のものを保存します。
- 調理済み食品は、配膳後の状態のものを保存します。
- 検体の量が50gを確保できない食品は、1食分の量を保存します。



※ 監査結果では、「果物の原材料または調理済み食品のどちらかしか保存がされていなかった」などがありました。

食物アレルギーなど事故防止の対応について(1)

◆食物アレルギーの対応について

施設長の責任の下、全職員が子どもの健康及び安全に関する共通認識を深め、アレルギー対応に組織的に取り組むことが求められます。

※参考: 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン (厚生労働省 平成31年4月)

アレルギー対応の基本原則

- 全職員を含めた関係者の共通理解の下で、組織的に対応します。
- 医師の診断指示に基づき、保護者と連携し、適切に対応します。
- 食物アレルギー対応においては安全・安心の確保を優先します。

食物アレルギーなど事故防止の対応について(2)

◆食品の誤嚥による窒息事故防止について

重大事故につながりやすい食事時の誤嚥による子どもの窒息事故の発生を予防するために、全職員に注意すべきポイントを共有し、事故防止に必要な取り組みを行います。

※参考:教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン(平成28年3月)

教育・保育施設等における睡眠中及び食事時の事故防止に向けた取組の徹底について(令和5年4月27日付事務連絡)

食事を提供する際に注意するポイント

- 子どもの食事に関する情報(咀嚼・嚥下機能や食行動の発達状況、喫食状況)や当日の子どもの健康状態等について職員間で共有します。また、子どもの年齢月齢によらず、普段食べている食材が窒息につながる可能性があることを認識して、誤嚥が起こらないような大きさや形状に配慮します。
- 硬い豆やナッツ類等は5歳以下の子どもには食べさせません。

その他(1)

◆給食食材の用意(発注)について

献立は、できる限り変化に富み、子どもの健全な発育に必要な栄養量を含むものでなければなりません。また、調理は、あらかじめ作成された献立に従って行われなければなりません。

※参考: 横浜市家庭的保育事業等の設備、運営等の基準に関する条例第15条

- 1人分量を明らかにし、子どもの入所数ではなく実際の登園状況を踏まえて発注量を決定することにより、極力過不足のないようにします。
- 発注の記録として、発注書の控えや納品書を保管します。

※ 監査結果では、「1人分の使用量と人数(食数)を基に用意していない」、「予定献立の重量と発注量があっていない」など給食食材の用意の根拠が確認できないことがありました。

その他(2)

◆ 日常衛生点検について

使用する設備、食器等及び飲用に供する水については、衛生的な管理に努め、衛生上必要な措置を講じなければなりません。

※参考: 横浜市家庭的保育事業等の設備、運営等の基準に関する条例第14条

○ 日常衛生点検の実施及び記録について

以下の①から③の項目を毎日実施し、記録を保存します。

① 加熱調理食品の中心温度(75℃以上、1分間以上)の測定

② 調理作業前及び作業後の冷蔵庫・冷凍庫の温度の確認

③ 調理作業前及び作業後の使用水の点検(色・濁り・におい・異物)

さらに貯水槽を使用している場合は、使用水の遊離残留塩素濃度が0.1mg/L以上であることを検査

その他(3)

◆害虫駆除について

1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存します。

※参考:食品衛生法施行規則別表第17

- 害虫は駆除を年に2回以上実施し、記録を保存します。
- 害虫の生息を認めたときには、その都度駆除します。

※ 監査結果では、「駆除作業を年2回以上実施していない」「実施記録がなく確認できなかった」などがありました。

その他(4)

◆検食について

検食を食事提供前に行い、異味、異臭その他の異常が感じられる場合には、直ちに食事の提供を中止するなどの措置を講じます。

※参考:社会福祉施設等における食品の安全確保等について(平成20年3月7日付雇児総発0307001号)

- 施設の管理者として、子どもに見合った食事かどうか、栄養的・嗜好的・衛生的な観点から提供する給食全て(市販品を含む)について検食します。
- 子どもへの安全面から子どもより先に検食します。
- 検食の結果(検食者名、検食時間、検食者の意見)を記録します。
- 調理業務を委託している場合、委託業者が作った給食を施設側として毎回検食を行います。

※参考:保育所における調理業務の委託について(平成10年2月18日付児発第86号)

※ 監査結果では、「検食を行っていることが確認できなかった」「検食ごとの記録がなかった」などがありました。

その他(5)

◆食育について

健康な生活の基本としての食を営む力の育成に努めなければなりません。

※参考:横浜市家庭的保育事業等の設備、運営等の基準に関する条例第15条

- 全職員の共通理解のもとに計画的・総合的に展開します。
- 食事の提供を含む食育計画を「全体的な計画」に基づいて作成します。
- 食育計画に基づいて行われた実践の過程を子どもの実態や子どもを取り巻く状況の変化などに即して振り返り、評価し、その改善を行います。