

介護保険施設栄養管理の手引き

佐 賀 県

平成 23 年 3 月

(平成 27 年 12 月 HP 版改訂)

はじめに

生活環境や食生活の改善、医療の進歩により、わが国は世界有数の長寿国となりました。

その一方で、急速な高齢化や疾病構造の変化に伴い、がんや心疾患、脳血管疾患などの生活習慣病が増加しています。また、高齢化の進展に伴って、介護や支援が必要な高齢者の増加も問題となっています。

こうした状況の中で、介護保険施設において、栄養ケア・マネジメントが導入され、入所者（高齢者）の低栄養状態等の予防・改善のために、入所者一人一人の栄養健康状態に着目した栄養ケアサービスの提供が求められるようになってきました。また、栄養管理を行う際の科学的根拠として「食事摂取基準」も改定され、個々の入所者の状況に見合った食事の提供が求められるようになってきました。さらに、特定の対象に継続的に食事を提供する特定給食施設においては、安定して食事が提供できるように、食中毒等の予防はもとより、地震、台風、水害などの発生時の対応を検討し、体制を整えておく必要もあります。

この手引きは、介護保険施設において行う高齢者の栄養管理、衛生管理及び健康危機管理の方針を示したものです。

介護保険施設の給食に携わる皆様に、この手引きを十分に御活用いただき、給食を通して喫食者の栄養管理や栄養情報の提供及び栄養食事相談等、具体的な取り組みが展開されることを期待しています。

平成23年3月

介護保険施設栄養管理の手引き もくじ

第1章 高齢者の栄養管理の意義

- 第1 高齢者の『食べる』意義 ----- 第1章 - 1
- 第2 栄養管理部門の役割 ----- 第1章 - 1

第2章 組織体制と運営管理

- 第1 栄養管理部門の組織 ----- 第2章 - 1
- 第2 栄養管理部門の業務 ----- 第2章 - 2
- 第3 栄養管理委員会（食事内容の検討等） ----- 第2章 - 2
- 第4 関連委員会への参画 ----- 第2章 - 3
- 第5 従事者教育・研修 ----- 第2章 - 3
- 第6 食事の提供に関する業務委託 ----- 第2章 - 3

第3章 栄養管理

- 第1 栄養ケア・マネジメント ----- 第3章 - 1
- 第2 給食管理 ----- 第3章 - 8
- 第3 栄養管理関連の介護報酬基準等 ----- 第3章 - 15

第4章 事務管理

- 第1 関係帳票類 ----- 第4章 - 1
- 第2 帳簿類の記録 ----- 第4章 - 3

第5章 衛生管理

- 第1 衛生管理体制 ----- 第5章 - 1
- 第2 衛生管理チェック ----- 第5章 - 5
- 第3 食品の衛生管理 ----- 第5章 - 10
- 第4 調理時の衛生管理 ----- 第5章 - 16
- 第5 保存食（検食） ----- 第5章 - 23
- 第6 調理機械・器具の衛生管理のポイント ----- 第5章 - 24
- 第7 調理室の衛生管理 ----- 第5章 - 27

第6章 健康危機管理（食中毒・感染症、自然災害）

第1	健康危機管理（食中毒・感染症、自然災害）体制の整備	--	第6章 - 1
第2	食中毒・感染症発生時の対応	-----	第6章 - 3
第3	自然災害発生に備えた取組と発生時の対応	-----	第6章 - 7
第4	健康危機管理体制・対策の評価	-----	第6章 - 18
第5	他施設からの援助協定について	-----	第6章 - 19

第7章 参考資料

第8章 関係法令・通知