

病院給食栄養管理の手引き

佐 賀 県

平成 23 年 3 月

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。特に、中高年男性の肥満者の増加や、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、病院においてはチーム医療の推進といった観点から、医師及び医療関係職と事務職員等との間での役割分担が推進されてきており、医療スタッフとしての管理栄養士の役割も増してきています。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、個々の患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、病院において行う栄養管理、衛生管理及び健康危機管理の方針を示したものです。

病院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・食事指導等、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

病院給食栄養管理の手引き

第 1 章	栄養管理部門の業務と役割	-----	P1
	第 1 栄養管理部門の役割		
第 2 章	組織体制と運営管理	-----	P4
	第 1 栄養管理部門の組織		
	第 2 人員の構成		
	第 3 栄養管理部門の業務		
	第 4 栄養管理委員会		
	第 5 関連委員会への参画		
	第 6 従事者教育・研修		
	第 7 業務を委託する場合		
第 3 章	栄養管理	-----	P11
	第 1 栄養管理		
	第 2 給食管理		
	第 3 入院時食事療養費上の栄養管理関連加算		
第 4 章	栄養食事指導	-----	P42
	第 1 栄養食事指導		
	第 2 栄養食事指導料		
	第 3 クリニカルパス		
第 5 章	事務管理	-----	P59
	第 1 関係帳票類		
	第 2 帳簿類の記録		
	第 3 参考資料		
第 6 章	衛生管理	-----	P84
	第 1 衛生管理体制		
	第 2 衛生管理チェック		
	第 3 食品の衛生管理		
	第 4 調理時の衛生管理		
	第 5 保存食（検食）		
	第 6 調理機械・器具の衛生管理のポイント		
	第 7 調理室の衛生管理		
	第 8 参考資料		

第7章 健康危機管理（食中毒・感染症、自然災害）

--- P127

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

第8章 関係法令・通知

- 第1 健康増進法（抄）
- 第2 健康増進法施行規則（抄）
- 第3 佐賀県健康増進法施行細則
- 第4 健康増進法等の施行について（特定給食施設関係）
- 第5 大量調理調理施設衛生管理マニュアル