

患者等給食業務 医療関連サービスマーク制度 調査内容の一部改正（該当箇所のみ抜粋）
【支店等実地調査用】

5. サービスの提供体制等（認定基準3）

チェック項目	チェックポイント	
	旧（現行）	新（改正後）
(1)～(5) 略 (6)従事者の研修 事業者は、従事者に対して、その資質を向上させ、業務を的確・安全に行うため、適切な研修・訓練を計画的に行うこと。なお、従事者の研修は、内部の研修にとどまらず外部の研修も活用することが望ましい。また、研修に関する記録を作成し、3年間保管すること。	研修の計画・スケジュール表、研修記録等を2、3件（実地調査病院分を含む）抽出し、次のことを確認する。 【6】 [研修体制整備] 1. 略 2. 現任者カリキュラムは、作成されているか （カリキュラムとは、研修内容[研修項目、時間、手法等]を定めたもの） a 職種別、 <u>レ</u> クラス別（初級者、中級者、熟練者）に作成している b 同一企画で作成している c 作成していない 3. ～7. 略	研修の計画・スケジュール表、研修記録等を2、3件（実地調査病院分を含む）抽出し、次のことを確認する。 【6】 [研修体制整備] 1. 略 2. 現任者カリキュラムは、作成されているか （カリキュラムとは、研修内容[研修項目、時間、手法等]を定めたもの） a 職種別 △ はクラス別（初級者、中級者、熟練者）に作成している b 同一企画で作成している c 作成していない 3. ～7. 略

5. サービスの提供体制等（認定基準3）

チェック項目	チェックポイント	
	旧（現行）	新（改正後）
(1)～(5) 略 (6)従事者の研修 ア 略 イ 研修・訓練の継続 本サービスの水準を維持・改善するため、継続的に従事者の研修・訓練を実施すること。 ウ 研修項目 研修項目には次の事項を含んでいること。 ① 病院の社会的役割と組織 ② 患者給食の特殊性とその意義 ③ 安全管理、災害防止、事故防止 ④ 食中毒と感染症の予防に関する基礎知識 ⑤ 治療食に関する知識 ⑥ 病院における規則、マナー ⑦ 個人情報の保護 （患者の秘密の保持を含む） ⑧ 患者・家族等との対応 ⑨ 標準作業書の記載事項 ⑩ 従事者の日常的な健康の管理 ⑪ 倫理綱領	【8】 [現任者研修の実施] <実施状況> (1) 対象者数 名 ア. 栄養士 名 イ. 調理士 名 ウ. その他従事者 名 (2) 受講者数 名 ア. 栄養士 名 イ. 調理士 名 ウ. その他従事者 名 1. 略 2. 受講状況はどうか a 対象者100% b 対象者の90%以上 c 対象者の90% 以下 3. ～5. 略	【8】 [現任者研修の実施] <実施状況> (1) 対象者数 名 ア. 栄養士 名 イ. 調理士 名 ウ. その他従事者 名 (2) 受講者数 名 (伝達研修を含む) ア. 栄養士 名 イ. 調理士 名 ウ. その他従事者 名 1. 略 2. 受講状況はどうか (伝達研修を含む) a 対象者100% b 対象者の90%以上 c 対象者の90% 未達 3. ～5. 略

5. サービスの提供体制等（認定基準3）

チェック項目	チェックポイント	
	旧（現行）	新（改正後）
(1)～(7) 略 (8)従事者の健康管理	【12】 [検便検査] 調査日時点における従事者を対象に調査する。 ※ただし、雇用者の検便検査を実施し1月を経過していない者にあたっては、員数から除くことができる <実施状況> ①対象者数 名 ②実施者数 名 1. 検便検査に関する規定はあるか a 規定がある c 規定がない 2. ～6. 略	【12】 [検便検査] 調査日時点における従事者を対象に調査する。 ※ただし、雇用者の検便検査を実施し1月を経過していない者にあたっては、員数から除くことができる <実施状況> ①対象者数 名 ②実施者数 名 1. 検便検査に関する規定はあるか、 併せてノロウイルス発生後に対する規定が整備されているか a 規定がある c 規定がない 2. ～6. 略

患者等給食業務 医療関連サービスマーク制度 調査内容の一部改定（該当箇所のみ抜粋）
【病院実地調査用】

2. 基本事項（認定基準1）

チェック項目	チェックポイント																																																													
	旧（現行）	新（改正後）																																																												
<p>(1)～(3) 略</p> <p>(4)本サービスの提供は、適切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わなければならない。</p>	<p>【5】</p> <p style="text-align: right;">A B C D E</p> <p>食材の購入について、次のことを確認する。 ※食材の購入を受託していない場合「NA」とする</p> <p>1. 略</p> <p>2. 購入した食材の検収は実施しているか</p> <p style="margin-left: 20px;">a 複数で実施している</p> <p style="margin-left: 20px;">b 一人で実施している</p> <p style="margin-left: 20px;">c 行っていない</p> <p>3. 検収簿等には次の項目があるか</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr><td style="width: 50%;">① 納品の時刻</td><td style="width: 10%; text-align: center;">有</td><td style="width: 10%; text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>② 納品業者名</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>③ 品目名</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>(項目新設)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>④ 納品数量</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>⑤ 鮮度</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>⑥ 包装</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>⑦ 品温</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>⑧ 異物の混入</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>⑨ 期限表示</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> </table> <p style="margin-left: 20px;">a 全項目あり</p> <p style="margin-left: 20px;">c 項目に欠落がある</p> <p>4. ～5. 略</p>	① 納品の時刻	有	無	② 納品業者名	有	無	③ 品目名	有	無	(項目新設)			④ 納品数量	有	無	⑤ 鮮度	有	無	⑥ 包装	有	無	⑦ 品温	有	無	⑧ 異物の混入	有	無	⑨ 期限表示	有	無	<p style="text-align: right;">A B 二 D E</p> <p>食材の購入について、次のことを確認する。 ※食材の購入を受託していない場合「NA」とする</p> <p>1. 略</p> <p>2. 食材の検収は実施しているか</p> <p style="margin-left: 20px;">a 実施している</p> <p style="margin-left: 20px;">c 行っていない</p> <p>3. 検収簿等には次の項目があるか</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr><td style="width: 50%;">① 納品の時刻</td><td style="width: 10%; text-align: center;">有</td><td style="width: 10%; text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>② 納品業者名</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>③ 品目名</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>④ 産地</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>⑤ 納品数量</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>⑥ 鮮度</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>⑦ 包装</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>⑧ 品温</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>⑨ 異物の混入</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> <tr><td>⑩ 期限表示</td><td style="text-align: center;">有</td><td style="text-align: center;">無</td></tr> </table> <p style="margin-left: 20px;">a 全項目あり</p> <p style="margin-left: 20px;">c 項目に欠落がある</p> <p>4. ～5. 略</p>	① 納品の時刻	有	無	② 納品業者名	有	無	③ 品目名	有	無	④ 産地	有	無	⑤ 納品数量	有	無	⑥ 鮮度	有	無	⑦ 包装	有	無	⑧ 品温	有	無	⑨ 異物の混入	有	無	⑩ 期限表示	有	無
① 納品の時刻	有	無																																																												
② 納品業者名	有	無																																																												
③ 品目名	有	無																																																												
(項目新設)																																																														
④ 納品数量	有	無																																																												
⑤ 鮮度	有	無																																																												
⑥ 包装	有	無																																																												
⑦ 品温	有	無																																																												
⑧ 異物の混入	有	無																																																												
⑨ 期限表示	有	無																																																												
① 納品の時刻	有	無																																																												
② 納品業者名	有	無																																																												
③ 品目名	有	無																																																												
④ 産地	有	無																																																												
⑤ 納品数量	有	無																																																												
⑥ 鮮度	有	無																																																												
⑦ 包装	有	無																																																												
⑧ 品温	有	無																																																												
⑨ 異物の混入	有	無																																																												
⑩ 期限表示	有	無																																																												

2. 基本事項（認定基準1）

チェック項目	チェックポイント	
	旧（現行）	新（改正後）
(1)～(3) 略 (4)本サービスの提供は、適切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わなければならない。	<p>【7】 調理について、次のことを確認する。 ※調理業務を受託していない場合「NA」とする</p> <p>1. 加熱せずに供する野菜類等について、適切に処理されているか <ヒヤリング及び薬剤保有の確認> a 流水で洗浄し、必要に応じて、<u>次亜塩素酸ナトリウム</u>（200mg/ℓ）溶液に5分間又は（100mg/ℓ）10分間又は、これと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、<u>次亜塩素酸ナトリウム</u>溶液（生食用野菜に限る。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液で殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いしている</p> <p>b 流水で十分に洗浄している</p> <p>c a、b以外</p> <p>2. 加熱調理について、次のことを確認する</p> <p>(1) 中心温度測定を食品ごとに3点以上行っているか a 行っている <u>b a、c以外</u> c 行っていない</p> <p>(2) 略</p> <p>(3) 測定後さらに1分以上（二枚貝等ノロウィルス汚染のおそれのある食品の場合は90秒間以上）加熱しているか a している c していない</p> <p>(4) 略</p>	<p>【7】 調理について、次のことを確認する。 ※調理業務を受託していない場合「NA」とする</p> <p>1. 加熱せずに供する野菜類等について、適切に処理されているか <ヒヤリング及び薬剤保有の確認> a 流水で<u>十分</u>洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム（200mg/ℓ）溶液に5分間又は（100mg/ℓ）10分間又は、これと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、<u>過酢酸製剤</u>、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液で殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いしている</p> <p>b 流水で十分に洗浄している</p> <p>c a、b以外</p> <p>2. 加熱調理について、次のことを確認する</p> <p>(1) 中心温度測定を食品ごとに3点以上行っているか a 行っている c 行っていない</p> <p>(2) 略</p> <p>(3) 測定後さらに<u>中心部が7.5℃で1分間</u>以上（二枚貝等ノロウィルス汚染のおそれのある食品の場合は<u>8.5～9.0℃</u>で90秒間以上）加熱しているか a している c していない</p> <p>(4) 略</p>

2. 基本事項（認定基準1）

チェック項目	チェックポイント	
	旧（現行）	新（改正後）
<p>(1)～(3) 略</p> <p>(4)本サービスの提供は、適切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わなければならない。</p>	<p>【9】 食材の使用状況について、次のことを確認する。 ※調理業務を受託していない場合「NA」とする</p> <p>1. 成果物が献立表どおり調理されているかをチェックしているか</p> <p>a している □栄養士（管理栄養士） □調理師</p> <p>c していない</p> <p>2. ～3. 略</p>	<p>【9】 食材の使用状況について、次のことを確認する。 ※調理業務を受託していない場合「NA」とする</p> <p>1. 献立表どおり調理されているかをチェックしているか</p> <p>a している □栄養士（管理栄養士） □調理師</p> <p>c していない</p> <p>2. ～3. 略</p>

3 サービスの提供体制等（認定基準3）

チェック項目	チェックポイント	
	旧（現行）	新（改正後）
<p>事業者は、次の全てを満たしているものでなければならない。</p> <p>(1) 受託責任者の配置 (2) 受託責任者の要件 (3) 受託責任者の役割と責務 (4) 栄養士の配置 (5) 調理師等の配置 (6) 従事者の研修 (7) 指導助言者 (8) 従事者の健康管理</p> <p>事業者は、雇用形態を問わず全ての従事者に対する健康教育の実施によって、日常的な健康の自己管理を促し、食中毒の発生と感染症の感染を予防しなければならない。</p> <p>また、労働安全衛生法に基づく健康診断と、月に1回以上の検便を実施し、その記録を作成し、保管すること。</p>	<p>『（1）～（7）については、書類審査及び支店等で確認』</p> <p>【10】 受託責任者による従事者の日常の健康管理について、次のことを確認する。</p> <p>1. 受託責任者による従事者の健康チェックは行われているか</p> <p>a 毎日始業時にチェックしている</p> <p>b 始業時ではないが毎日チェックしている</p> <p>c 上記a、b以外</p> <p>2. ～4. 略</p>	<p>『（1）～（7）については、書類審査及び支店等で確認』</p> <p>【10】 受託責任者による従事者の日常の健康管理について、次のことを確認する。</p> <p>1. 受託責任者による従事者の健康チェックは行われているか</p> <p>a 毎日始業時に受託責任者（代理の者を含む）が健康チェックをしている ただし、代理の者による健康チェックの場合は、その結果を受託責任者に報告している</p> <p>b 代理の者が健康チェックをした場合、その結果を受託責任者に報告していない</p> <p>c 健康チェック自体が行われていない</p> <p>2. ～4. 略</p>

3 サービスの提供体制等（認定基準3）

チェック項目	チェックポイント																																				
	旧（現行）	新（改正後）																																			
(1)～(8) 略 (9)施設・設備及び食器に関する事項 ア 本サービスに係わる施設・設備及び食器については、適切な衛生管理が行われ、衛生状態が常に良好に保たれていなければならない。	<p>【11】 <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>A</td><td>B</td><td>-</td><td>D</td><td>E</td></tr></table></p> <p>施設・設備について、次のことを確認する。</p> <p>1. ～3. 略</p> <p><u>(新設)</u></p> <p><u>4.</u> 略</p> <p><u>5.</u> 手洗い設備には、次の物が常に使用できる状態になっているか</p> <table border="0"> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>石けん</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>爪ブラシ</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>ペーパータオル（温風手指乾燥機等）</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>殺菌液（0.2%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するもの）</td></tr> </table> <p>a 全て常備している c 欠くものがある</p> <p><table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>a</td><td></td><td>c</td></tr></table></p>	A	B	-	D	E	<input type="checkbox"/>	石けん	<input type="checkbox"/>	爪ブラシ	<input type="checkbox"/>	ペーパータオル（温風手指乾燥機等）	<input type="checkbox"/>	殺菌液（0.2%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するもの）	a		c	<p>【11】 <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>A</td><td>B</td><td>-</td><td>D</td><td>E</td></tr></table></p> <p>施設・設備について、次のことを確認する。</p> <p>1. ～3. 略</p> <p><u>4. 便所には、白衣の脱着（かご、フック等）が可能であるか</u></p> <table border="0"> <tr><td><u>a</u></td><td></td><td><u>c</u></td></tr> </table> <p><u>a 可能である</u> <u>c 設備がない</u></p> <p><u>5.</u> 略</p> <p><u>6.</u> 手洗い設備には、次の物が常に使用できる状態になっているか</p> <table border="0"> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>石けん</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>爪ブラシ（<u>無しの場合は根拠を確認する</u>）</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>ペーパータオル（温風手指乾燥機等）</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>殺菌液（0.2%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するもの）</td></tr> </table> <p>a 全て常備している c 欠くものがある</p> <p><table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>a</td><td></td><td>c</td></tr></table></p>	A	B	-	D	E	<u>a</u>		<u>c</u>	<input type="checkbox"/>	石けん	<input type="checkbox"/>	爪ブラシ（ <u>無しの場合は根拠を確認する</u> ）	<input type="checkbox"/>	ペーパータオル（温風手指乾燥機等）	<input type="checkbox"/>	殺菌液（0.2%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するもの）	a		c
A	B	-	D	E																																	
<input type="checkbox"/>	石けん																																				
<input type="checkbox"/>	爪ブラシ																																				
<input type="checkbox"/>	ペーパータオル（温風手指乾燥機等）																																				
<input type="checkbox"/>	殺菌液（0.2%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するもの）																																				
a		c																																			
A	B	-	D	E																																	
<u>a</u>		<u>c</u>																																			
<input type="checkbox"/>	石けん																																				
<input type="checkbox"/>	爪ブラシ（ <u>無しの場合は根拠を確認する</u> ）																																				
<input type="checkbox"/>	ペーパータオル（温風手指乾燥機等）																																				
<input type="checkbox"/>	殺菌液（0.2%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するもの）																																				
a		c																																			

3 サービスの提供体制等（認定基準3）

チェック項目	チェックポイント																					
	旧（現行）	新（改正後）																				
(1)～(8) 略 (9)施設・設備及び食器に関する事項 ア 本サービスに係わる施設・設備及び食器については、適切な衛生管理が行われ、衛生状態が常に良好に保たれていなければならない。	<p>【12】 <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>A</td><td>-</td><td>-</td><td>D</td><td>E</td></tr></table></p> <p>使用水の管理について、次のことを確認する。</p> <p>1. 略</p> <p>2. 貯水槽を設置している場合、井戸水等を殺菌・濾過して使用する場合、始業時及び調理作業終了後、遊離残留塩素を検査し、記録をしているか</p> <table border="0"> <tr><td><table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>a</td><td></td><td>c</td><td>NA</td></tr></table></td></tr> </table> <p>a 検査し記録している c 検査していない NA 貯水槽を設置しないで公共上水を直接使用の場合</p> <p>3. 略</p>	A	-	-	D	E	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>a</td><td></td><td>c</td><td>NA</td></tr></table>	a		c	NA	<p>【12】 <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>A</td><td>-</td><td>-</td><td>D</td><td>E</td></tr></table></p> <p>使用水の管理について、次のことを確認する。</p> <p>1. 略</p> <p>2. 貯水槽を設置している場合、井戸水等を殺菌・濾過して使用する場合、始業時及び調理作業終了後、遊離残留塩素を検査し、記録をしているか</p> <table border="0"> <tr><td><table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>a</td><td></td><td>c</td><td>NA</td></tr></table></td></tr> </table> <p>a 検査し記録している c 検査していない NA 貯水槽を設置しないで公共上水を直接使用の場合 <u>(検査結果表を受理している)</u></p> <p>3. 略</p>	A	-	-	D	E	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>a</td><td></td><td>c</td><td>NA</td></tr></table>	a		c	NA
A	-	-	D	E																		
<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>a</td><td></td><td>c</td><td>NA</td></tr></table>	a		c	NA																		
a		c	NA																			
A	-	-	D	E																		
<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td>a</td><td></td><td>c</td><td>NA</td></tr></table>	a		c	NA																		
a		c	NA																			

3 サービスの提供体制等（認定基準3）

チェック項目	チェックポイント							
	旧（現行）	新（改正後）						
(1)～(8) 略 (9)施設・設備及び食器に関する事項 ア ホンサービスに係わる施設・設備及び食器については、適切な衛生管理が行われ、衛生状態が常に良好に保たれていなければならない。	<p>【13】 器具及び容器（包丁、まな板、ボール等）の管理について、次のことを確認する。</p> <p>1. ～4. 略</p> <p>5. 器具・容器（包丁）は使用前及び使用後に数量の確認をしているか</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>a</td> <td></td> <td>c</td> </tr> </table> <p>6. 略</p>	a		c	<p>【13】 器具及び容器（包丁、まな板、ボール等）の管理について、次のことを確認する。</p> <p>1. ～4. 略</p> <p>5. 器具・容器（包丁）は使用前及び使用後に数量の確認をし記録しているか</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>a</td> <td></td> <td>c</td> </tr> </table> <p>6. 略</p>	a		c
a		c						
a		c						

3 サービスの提供体制等（認定基準3）

チェック項目	チェックポイント							
	旧（現行）	新（改正後）						
(1)～(8) 略 (9)施設・設備及び食器に関する事項 ア～イ 略 ウ 食事を盛り付ける食器は、洗浄後に消毒されたものを用いなければならない。なお、食器は食事の提供に支障を生じることがないように必要数を備えておかなければならない。	<p>【16】 食器について、次のことを確認する。</p> <p>1. ～3. 略</p> <p>4. 食器は必要数を保有しているか（主食の食器で評価）</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>a</td> <td>b</td> <td>c</td> </tr> </table> <p>a 十分保有している（病床数の2倍以上を保有） b a、c以外 c 病床数以下の保有</p>	a	b	c	<p>【16】 食器について、次のことを確認する。</p> <p>1. ～3. 略</p> <p>4. 食器は必要数を保有しているか（主食の食器で評価）</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>a</td> <td>b</td> <td>c</td> </tr> </table> <p>a 十分保有している（喫食数の2倍以上を保有） b a、c以外 c 喫食数以下の保有</p>	a	b	c
a	b	c						
a	b	c						