

障害福祉サービス事業者等 管理者 様

滋賀県健康福祉部障害者自立支援課長
(公 印 省 略)

食事提供体制加算を算定する際の具体的な取扱いについて（通知）

~~平素は、本県の障害福祉施策の推進に多大なご協力を頂き、誠にありがとうございます。さて、標記の件について下記のとおり整理しましたので、以後の取扱いに遺漏のないよう御子知願います。~~

~~つきましては、すでに食事提供体制加算を算定している事業所および今回新たに食事提供体制加算を算定しようとする事業所にあつては、「介護給付費等算定に係る体制等に関する届出書」を平成 22 年 9 月 30 日（木）までに提出願います。~~

~~なお、期日までに提出がない場合は、当該加算に係る体制が確保できていないものとみなし、以後の加算算定は不可となりますので、併せて御子知願います。~~

記

一 食事提供体制加算の基本的な考え方

食事提供体制加算については、原則として当該施設内調理室を使用して調理し、提供されたものについて算定するものであるが、食事の提供に関する業務を当該施設の最終的責任の下で第三者に委託することは差し支えない。なお、施設外で調理されたものを提供する場合（クックチル、クックフリーズ、若しくは真空調理（真空パック）により調理を行う過程において急速に冷却若しくは冷凍したものを再度過熱して提供するもの又はクックサーブにより提供するものに限る。）、運搬手段等について衛生上適切な措置がなされているものについては、施設外で調理し運搬する方法も認められるものである。

この場合、例えば出前の方法や市販の弁当を購入して、利用者に提供するような方法は加算の対象とはならないものである。

なお、利用者が施設入所支援を利用している日については、補足給付が日単位で支給されることから、この加算は算定できないものであることに留意すること。

二 施設で調理されたものを提供し食事提供体制加算を算定する場合

- ① 食事提供できる設備を整えること。
- ② 調理員を 2 時間／日以上配置すること。
- ③ 嗜好調査、給食会議などを定期的に行うこと。
- ④ 栄養士を置かないときは、献立の内容、栄養価の算定および調理の方法について、保健所等の指導を受けるよう努めること。
- ⑤ 感染症や食中毒が発生し、またはまん延しないよう、必要な措置を講ずるよう努めること。

三 外部委託等により施設外で調理されたものを提供し食事提供体制加算を算定する場合

(1) 調理方式

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、施設外調理による食事提供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、調理加工施設が食事提供施設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な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。

(2) クックチルで食事提供体制加算を算定する際の具体的な取扱い

- ① 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を行うこと。
- ② 食事提供体制加算を算定しようとする施設において食事提供の責任者として、調理員を 2 時間／日以上配置すること。
- ③ 嗜好調査、給食会議を定期的に行うこと。

(3) クックフリーズで食事提供体制加算を算定する際の具体的な取扱い

- ① 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を行うこと。
- ② 食事提供体制加算を算定しようとする施設において食事提供の責任者として、調理員を2時間/日以上配置すること。
- ③ 嗜好調査、給食会議を定期的に行うこと。

(4) クックサーブで食事提供体制加算を算定する際の具体的な取扱い

- ① 食品の温度が一定に保たれるよう、保温容器を使用すること。
- ② 食品の中心温度が 65℃以上あるいは 10℃以下に保たれている場合は、料理終了後から2時間までに喫食すること。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、その温度で保存し、料理終了後から1時間までに喫食すること。
- ③ 製造者および食事提供施設は、食品の温度、製造時間及び消費時間の記録をとること。
- ④ 食事提供体制加算を算定しようとする施設において食事提供の責任者として、調理員を2時間/日以上配置すること。
- ⑤ 施設にて配置された調理員管理のもと配膳を行い『当該施設の最終責任の下で提供』すること。
- ⑥ 嗜好調査、給食会議を定期的に行うこと。

(5) 真空調理で食事提供体制加算を算定する際の具体的な取扱い

- ① 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を行うこと。
- ② 食事提供体制加算を算定しようとする施設において食事提供の責任者として、調理員を2時間/日以上配置すること。
- ③ 嗜好調査、給食会議を定期的に行うこと。

【 根 拠 法 令 等 】

○障害者自立支援法に基づく指定障害福祉サービス等及び基準該当障害福祉サービスに要する費用の額の算定に関する基準（平成 18 年 9 月 29 日厚労告 523 号）

（最終改正 平成 21 年 7 月 15 日厚労告 363 号）

○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）

○「保護施設等における調理業務の委託について」の一部改正について

（平成 12 年 3 月 22 日社援第 647 号）

○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）

（最終改定 平成 11 年 5 月 10 日経第 37 号）

■提出書類一覧

様式第5号 その1及び2 介護給付費等算定に係る体制等に関する届出書

別紙1 介護給付費等の算定に係る体制等状況一覧

別紙2 従業者の勤務体制及び形態一覧

別紙9 食事提供体制加算に係る体制

■提出期限 平成22年9月30日（木）

■押印の上、必ず郵送にてご提出ください。

問い合わせ先

健康福祉部障害者自立支援課

企画調整担当 服部

TEL 077-528-3541

FAX 077-528-4853

E-mail ec0002@pref.shiga.lg.jp