

別表

1 人員配置等に関する基準

(1) 人員の配置及び勤務体制

事業者は、配食サービスを円滑に実施するために必要な人員が配置されていること。ただし、配食サービスの実施上支障がない場合には、他の職務と兼務できるほか、常勤・非常勤の別は問わない。

(2) 管理者の配置及び責務

配食サービスを実施する事業所には、管理者が配置されていること。また、管理者は、業務及び従事者の管理を一元的に行うとともに、従事者にこの基準を遵守させるため、必要な指揮命令を行うこと。

2 調理施設等に関する基準

(1) 調理施設等

事業者は、3 (5) の配食体制等を十分に確保できる拠点に調理施設及び設備を有していること。

(2) 調理施設等の衛生管理

登録を受ける事業所ごとに食品衛生法に定める営業許可を受けていること。また、事業者は、食品衛生関係法令及び保健所の指導を遵守し、常に調理施設及び設備の衛生管理に努めていること。

3 事業運営に関する基準

(1) サービス内容及び手続きの説明

配食サービスの提供開始に際し、あらかじめ利用申込者又はその家族に対し、配食サービスに係る運営規程の概要、献立内容及び利用料等、利用申込者の選択に資すると認められる重要な事項について説明を行うことができること。

(2) 食事内容

配食する食事の内容は、管理栄養士、又は栄養士が献立を作成した栄養面、衛生面及び安全面に十分配慮がされた高齢者向け弁当とし、普通食のほか、お粥、きざみ食等利用者の要望に応えられる献立の作成及び提供ができること。なお、一食あたりのカロリーは、500 から 600 キロカロリー程度を基準とすること。

(3) 安否確認

配食の際に、利用者に対し直接手渡しをするなど、利用者の健康状態や様子の確認を行うことができること。また、配食時に利用者が不在だった場合、必要に応じた措置が講じられる体制が整備されていること。

(4) 緊急時の対応

安否確認時に利用者の心身の状態に異常があると判断した場合、速やかに関係機関に連絡をする等、必要な措置が講じられる体制が整備されていること。

(5) 配食体制等

- ア 週5日以上配食サービス（年末年始にあつては、事業者の営業日に応じた配食サービス）が実施できること。
- イ 原則、調理後おおむね4時間以内に全ての配食が完了できること。
- ウ 明確な配食エリア（概ね市域の4分の1以上）を示すことができること。
- エ 食品衛生法をはじめ、食品衛生関係法令及び保健所の指導を遵守し、事故のない食品の衛生管理体制を整えていること。
- オ 交通事故等により、配食が滞ることのないよう配送体制を整えていること。
- カ 複数の利用者に対して同等のサービスを行うことができること。

(6) 利用料の徴収及び受領確認

利用者からの利用料の徴収、受領に関する事務を行うことができること。

(7) 配食サービス提供等の記録

事前に緊急時の連絡先等を記載した利用者台帳を整備するとともに、配食サービスの提供日及び内容、配食時の利用者の様子等をサービス提供記録票等に記載する等の事務処理ができること。

(8) 居宅介護支援事業所との連携

利用者が介護保険の居宅介護支援等を受けている場合にあつては、当該サービスを提供している居宅介護支援事業者等に配食サービス利用の情報提供をするなど、密接な連携ができること。

(9) 苦情処理

配食サービスに係る利用者からの苦情に迅速かつ適切に対応するための必要な措置を講じることができること。

(10) 事故発生時の対応

- ア 配食サービスの実施により事故が発生した場合に、本市及び利用者の家族等に連絡を行うなど、必要な措置が講じられるよう臨機応変に対応ができること。
- イ 利用者に対する配食サービスの実施により賠償すべき事故が発生した場合の損害賠償責任保険に加入していること。

(11) 災害時の対応

災害時等配食が困難な場合、市と協議した上で配食サービスの提供を中止できること。その際は、利用者又は緊急連絡先にその旨を連絡できること。

(12) 身分を証する書類の携帯

利用者宅を訪問する場合には、身分を証する書類を携行し、利用者又は家族から求められたときはこれを提示できること。

(13) 配食サービス提供困難時の対応

自ら配食サービスを提供することが困難な場合には、適当な事業者を紹介するなど必要な措置を速やかに講じることができること。

(14) 運営規程

次に掲げる事業の運営についての重要事項に関する規程を定めていること。

- ア 配食サービスの実施目的及び運営方針
- イ 従業員数及び職務の内容
- ウ 営業日及び営業時間
- エ 食事の内容、利用料その他の費用の額
- オ 通常のサービスの実施区域
- カ その他運営に関する重要事項

(15) 掲示

事業所の見やすい場所に、運営規程の概要、その他利用申込者の選択に資すると認められる事項の掲示を行うことができること。

(16) 秘密保持の遵守

事業所の従事者又は従事者であった者が、正当な理由なく、その業務上知り得た利用者又はその家族の秘密を漏らすことがないように、必要な措置を講じていること。

(17) 記録保管

事業所の従事者、設備、備品及び会計に関する諸記録を保管・整備できること。

(18) 提供拒否の禁止

正当な理由なく、配食サービスの提供を拒まないこと。

(19) 広告

配食サービスに係る広告をする際、その内容が虚偽若しくは誇大なもの又は誤解を与えるものでないこと。